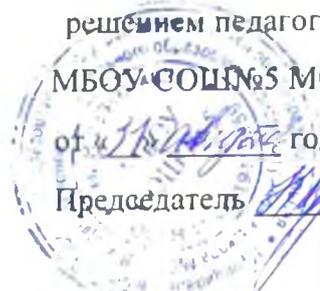


Краснодарский край, Каневской район станица Стародеревянковская  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 5 имени В.И. Данильченко  
муниципального образования Каневской район

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета  
МБОУ СОШ № 5 МО Каневской район  
от « 12/12/2019 » года протокол № 1  
Председатель  Веретенник Н.Н.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По «технологии»

Уровень образования (класс): 5-8 классы (основное общее образование)

Количество часов: 238

Учитель: Петроченко Роман Александрович, Сафонюк Наталья Владимировна.

Программа разработана в соответствии и на основе ФГОС основного общего образования, с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования, с учетом рабочей программы по технологии авторов В.М. Казакевича, Г.В. Пичугина. « Просвещение» 2018год технология 5- 8классы.

Предметная линия учебников В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л.Копотеева, Е.Н.Максимова «Просвещение» 2019 год.

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

В результате изучения учебного предмета «технология» на уровне основного общего образования у обучающихся будут сформированы следующие личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета.

**Личностные результаты** освоения программы основного общего образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1. **Гражданского воспитания:** готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции;

2. **Патриотического воспитания:** проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

3. **Духовно-нравственного воспитания:** осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

4. **Эстетического воспитания:** восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

5. **Ценности научного познания:** осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки

6. **Физического воспитания,** осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами; умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз

7. **Трудового воспитания:** активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

8. **Экологического воспитания:** воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техно сферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

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

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

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

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

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

## 2.Содержание учебного предмета.

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8кл.
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>2. Производство</b>	6	6	6	2
<b>3. Технология</b>	4	4	4	3
<b>4. Техника</b>	6	6	6	3
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	14	14	14	4
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	10	10	10	4
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	4	4	4	3
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	4	4	4	3
<b>9. Технологии растениеводства</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>10. Технологии животноводства</b>	6	6	6	3
<b>11. Социальные технологии</b>	6	6	6	3
<b>Всего: 238 часа</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>

### 5 класс

*Теоретические сведения.*

#### **Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч)**

Проектная деятельность. Что такое творчество.

#### **Тема 2. Производство (6 ч)**

Что такое техносфера.

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

#### **Тема 3. Технология (4 ч)**

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

#### **Тема 4. Техника (6 ч)**

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

#### **Тема 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 ч)**

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Графическое отображение формы предмета.

#### **Тема 6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч)**

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.

### **Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)**

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

### **Тема 8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)**

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

### **Тема 9. Технологии растениеводства (6 ч)**

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

### **Тема 10. Технологии животноводства (6 ч)**

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.

### **Тема 11. Социальные технологии (6 ч)**

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

#### **Практические работы.**

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Ознакомление с методами определения количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Ознакомление с методами определения качества мытья столовой посуды. Ознакомление с методами определения доброкачественности пищевых продуктов. Информирование о методах органолептического и химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Информирование об устройствах, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

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

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

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

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

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Оформление эскизов и алгоритма изготовления простых изделий для быта из конструкционных материалов. Оформление эскизов и алгоритма обработки текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Оформление технологических карт приготовления кулинарных блюд и описание органолептической оценка их качества. Описание методов сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Описание способов и правил замораживания овощей и фруктов.

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

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

## **6 класс**

*Теоретические сведения.*

### **Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч)**

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

### **Тема 2. Производство (6 ч)**

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

Информация как предмет труда.

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

### **Тема 3. Технология (4 ч)**

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

### **Тема 4. Техника (6 ч)**

Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

### **Тема 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 ч)**

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.

### **Тема 6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч.)**

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

### **Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии(4 ч )**

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.

### **Тема 8. Технологии получения, обработки и использования информации(4 ч )**

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

### **Тема 9. Технологии растениеводства (6 ч )**

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.

### **Тема 10. Технологии животноводства (6 ч )**

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

### **Тема 11. Социальные технологии (6 ч )**

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

**Практические работы.** Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля (по согласованию).

Описание методов определения количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Информационное знакомство с методиками определения доброкачественности

пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Описание технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Знакомство с основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

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

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше. Презентации о практических работах по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Оформление технологических карт, алгоритмов приготовления кулинарных блюд и знакомство с методами органолептической оценки их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Информирование о различных технологиях заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Изучение в различных информационных источниках о выполнении по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Знакомство с методами переработки сырья дикорастущих растений.

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

## **7 класс**

*Теоретические сведения.*

### **Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч)**

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

### **Тема 2. Производство (6 ч)**

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

### **Тема 3. Технология (4 ч)**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

### **Тема 4. Техника (6 ч)**

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

#### **Тема 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 ч)**

Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.

#### **Тема 6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч.)**

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

Знакомство с методами переработки рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Рассмотрение в различных информационных источниках о механической и тепловой кулинарной обработке рыбы. Какие бывают нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

#### **Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии(4 ч)**

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

#### **Тема 8. Технологии получения, обработки и использования информации(4 ч)**

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

#### **Тема 9. Технологии растениеводства (6 ч)**

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

#### **Тема 10. Технологии животноводства (6 ч)**

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

#### **Тема 11. Социальные технологии (6 ч)**

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

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

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

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

Составление алгоритмов по определению доброкачественности рыбы и морепродуктов с использованием органолептического и экспресс-методов химического анализа.

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

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.

Проведение хронометража учебной деятельности.

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

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

Разработка и творческое оформление карт приготовления десертов, кулинарных блюд из теста и описание их органолептической оценки качества. Рассмотрение в различных информационных источниках механической обработки рыбы и морепродуктов, а также изучение технологических карт приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Информирование о способах определения по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Информирование о способах определения культивируемых грибов по внешнему виду. Реферативное представление условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Составление рекомендаций о безопасных способах сбора и заготовки грибов. Знакомство с виртуальными опытами в информационной сети по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

## **8 класс**

*Теоретические сведения.*

**Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч.** Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

**Тема 2. Производство (2 ч)**

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

**Тема 3. Технология (3 ч)**

Классификация технологий. Технологии материального производства.

Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

**Тема 4. Техника (3 ч)**

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

#### **Тема 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 ч)**

Информирование о плавлении материалов. Рассмотрение способов электрохимической обработки металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

#### **Тема 6. Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч.)**

Информационное изучение - мясо птицы. Информационное изучение - мясо животных.

#### **Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч)**

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

#### **Тема 8. Технологии получения, обработки и использования информации (3 ч)**

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

#### **Тема 9. Технологии растениеводства (4 ч)**

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

#### **Тема 10. Технологии животноводства (3 ч)**

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

#### **Тема 11. Социальные технологии (3 ч)**

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

**Практические работы.** Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

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.

Разработка рекомендаций (посредством сбора и анализа информации из различных источников) по определению доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

## Основные направления воспитательной деятельности:

1. Гражданское воспитание;
2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности;
3. Духовное и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей;
4. Приобщение детей к культурному наследию (Эстетическое воспитание);
5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания);
6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья;
7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение;
8. Экологическое воспитание.

### 3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

#### Тематическое планирование 5 класс

Разделы	Кол-во часов	Темы, входящие в данный раздел	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <b>Определять</b> особенности рекламы новых товаров. <b>Осуществлять</b> самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	1,5
2. Производство	6	2. Производство	6	<b>Осваивать</b> новые понятия: техносфера и потребительские блага. <b>Знакомиться</b> с производствами потребительских благ и их характеристикой. <b>Различать</b> объекты природы и техносферы. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о материальных благах. <b>Наблюдать и составлять</b> перечень необходимых потребительских благ для современного человека. <b>Разделять</b> потребительские блага на материальные и нематериальные. <b>Различать</b> виды производств материальных и нематериальных благ. <b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие (по согласованию), производящее потребительские блага. <b>Проанализировать</b> собственные наблюдения и <b>создать</b> реферат о техносфере и производствах потребительских благ	2,3
3. Технология	4	3. Технология	4	<b>Осознавать</b> роль технологии в производстве потребительских благ. <b>Знакомиться</b> с видами технологий в разных сферах производства. <b>Определять</b> , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о видах технологий.	3,5

4. Техника	6	4. Техника	6	<b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> роль техники. <b>Знакомиться</b> с разновидностями техники и её классификацией. <b>Пользоваться</b> простыми ручными инструментами. <b>Управлять</b> простыми механизмами и машинами. <b>Составлять</b> иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства	4,71
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	<b>Знакомиться</b> с разновидностями производственного сырья и материалов. <b>Формировать</b> представление о получении различных видов сырья и материалов. <b>Анализировать</b> свойства и предназначение текстильных материалов. <b>Овладевать</b> средствами и формами графического отображения объектов. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий обработки текстильных материалов. <b>Составлять</b> коллекции сырья и материалов. <b>Осваивать</b> умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. <b>Изготавливать</b> простые изделия из конструкционных материалов. <b>Создавать</b> проекты изделий из текстильных материалов	6,8
6. Технологии обработки пищевых продуктов	10	6. Технологии обработки пищевых продуктов	10	<b>Осваивать</b> новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. <b>Получать информационное представление</b> об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). <b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни. <b>Пользоваться</b> пирамидой питания при составлении рациона питания. <b>Изучать</b> и <b>анализировать</b> способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа, способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. <b>Разрабатывать карты</b> по приготовлению блюд из овощей. <b>Получать информационное представление</b> о заготовке зелени, овощей, фруктов с помощью сушки и замораживания. <b>Изучение</b> правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов	3,5
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	<b>Осваивать</b> новые понятия: работа, энергия, виды энергии. <b>Получать представление</b> о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. <b>Знакомиться</b> с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. <b>Знакомиться</b> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. <b>Изготавливать</b> игрушку йо-йо	4,7
8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	<b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> значение информации и её видов. <b>Усваивать</b> понятия объективной и субъективной информации. <b>Получать представление</b> о зависимости видов информации от органов чувств. <b>Сравнивать</b> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. <b>Оценивать</b> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения	6,8

9. Технологии растениеводства	6	9. Технологии растениеводства	6	<b>Осваивать</b> новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. <b>Получать информацию</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. <b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <b>Знакомиться</b> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. <b>Проводить</b> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. <b>Выполнять</b> классифицирование культурных растений по группам. <b>Информационно анализировать</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.	1,5
10. Технологии животноводства	6	10. Технологии животноводства	6	<b>Получать представление</b> о животных как об объектах технологий и о классификации животных. <b>Определять</b> , в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о животных организмах. <b>Описывать</b> примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. <b>Собирать</b> информацию и <b>проводить</b> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства	2,3
11. Социальные технологии	6	11. Социальные технологии	6	<b>Получать представление</b> о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <b>Выполнять</b> тест по оценке свойств личности. <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека	3,5
		12. Итоговое занятие			
		<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>		

### Тематическое планирование 6 класс

Разделы	Кол-во часов	Темы, входящие в данный раздел	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	<b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики. <b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.	1,2
2. Производство	6	2. Производство	6	<b>Получать представление</b> о труде как основе производства. <b>Знакомиться</b> с различными видами предметов труда. <b>Наблюдать</b> и <b>собирать</b> дополнительную информацию о предметах труда. <b>Участвовать</b> в экскурсии. <b>Выбирать</b> темы и <b>выполнять</b> рефераты	3,4
3. Технология	4	3. Технология	4	<b>Получать представление</b> об основных признаках технологии. <b>Осваивать</b> новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической документации. <b>Осваивать</b> чтение графических объектов и составление технологических карт.	4,6

4. Техника	6	4. Техника	6	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. <b>Осваивать</b> новое понятие: рабочий орган машин. <b>Ознакомиться</b> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. <b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей. <b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.	7,8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	<b>Рассмотреть способы</b> разновидности технологий механической обработки материалов. <b>Анализировать</b> свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. <b>Получать представление</b> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. <b>Сформировать представление</b> о способах соединения деталей из разных материалов. <b>Анализировать</b> особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды.	3,2
6. Технологии обработки пищевых продуктов	10	6. Технологии обработки пищевых продуктов	10	<b>Получать представление</b> о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. <b>Составлять технологическую карту</b> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. <b>Составлять рекомендации</b> по определению количества и составе продуктов, обеспечивающих су- точную потребность человека минеральными веществами. <b>Реферативно описывать</b> методику исследования и определения доброкачественности молочных продуктов при помощи органолептического и экспресс-метода химического анализа. <b>Оформлять</b> технологическую карту приготовления кулинарных блюд из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий	4,6
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	<b>Получать представление</b> о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. <b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	2,3
8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	<b>Осваивать</b> способы отображения информации. <b>Получать представление</b> о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. <b>Выполнить задания</b> по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	4,6
9. Технологии растениеводства	6	9. Технологии растениеводства	6	<b>Получать представление</b> об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. <b>Информирование</b> об особенностях технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. <b>Составление памяток</b> о влиянии экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также об условиях и методах сохранения природной среды. <b>Знакомство</b> (посредством использования различных информационных источников) с различными технологиями подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	5,1

10. Технологии животноводства	6	10. Технологии животноводства	6	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка	6,3
11. Социальные технологии	6	11. Социальные технологии	6	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	7,2
		12. Итоговое занятие			
		<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>		

### Тематическое планирование 7 класс

Разделы	Кол-во часов	Темы, входящие в данный раздел	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	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.	2,3
2. Производство	6	2. Производство	6	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме.	4,6
3. Технология	4	3. Технология	4	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 общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства	1,3
4. Техника	6	4. Техника	6	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	5,8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Видео-знакомство с видами машинной обработки и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.	2,5

6. Технологии обработки пищевых продуктов	10	6. Технологии обработки пищевых продуктов	10	Получать представление о технологических картах приготовления мучных кондитерских изделий. Информирование о технологиях обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать информационное представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Составление творческих презентаций о методах определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов, о приготовлении кулинарных блюд из теста, рыбы и морепродуктов	3,1
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	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 выполнять реферат. Выполнить опыты	3,6
8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Описывать исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них	4,2
9. Технологии растениеводства	6	9. Технологии растениеводства	6	Реферативное описывать особенности строения одноклеточных и многоклеточных грибов. Описание использования одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Описать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Составление рекомендаций о безопасных технологиях сбора грибов.	5,6
10. Технологии животноводства	6	10. Технологии животноводства	6	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	7,8
11. Социальные технологии	6	11. Социально-экономические технологии	6	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	2,5
		Итоговое занятие			
		ИТОГО:	68		

### Тематическое планирование 8 класс

Разделы	Кол-во часов	Темы, входящие в данный раздел	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать шаблоны конструкции изделия на основе морфологического анализа	1,3

2. Производство	2	2. Производство	2	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собрать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	2,4
3. Технология	3	3. Технология	3	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собрать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	3,6
4. Техника	3	4. Техника	3	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. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	4,8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	Описание и творческое оформление технологий термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Творческая мультимедийная презентация работы об изготовленных изделиях посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	5,7
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	Описывать виды птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Составлять технологические карты и алгоритмы по правилам механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Описывать влияния на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.	6,8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собрать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат.	7,1
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	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	8,2

9. Технологии растениеводства	4	9. Технологии растениеводства	4	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). <b>Получать информацию</b> об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. <b>Собирать дополнительную информацию</b> об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	3,4
10. Технологии животноводства	3	10. Технологии животноводства	3	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. <b>Ознакомиться</b> с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. <b>Усвоить представления</b> об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. <b>Анализировать</b> правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора.	5,1
11. Социальные технологии	3	11. Социальные технологии	3	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. <b>Осваивать</b> характеристики и особенности маркетинга. <b>Ознакомиться</b> с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. <b>Получать представление</b> о качестве и характеристиках рекламы. <b>Подготовить</b> рекламу изделия или услуги творческого проекта	7,1
		<b>Итоговое занятие</b>			
		<b>ИТОГО:</b>	<b>34</b>		

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания  
методического объединения  
учителей технологии, ИЗО и  
музыки МБОУ СОШ № 5  
От 28.08.2021 года № 1  
\_\_\_\_\_ Шафоростова О.А.  
подпись руководителя МО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Белоусова Л.Г.  
подпись  
28.08.2021 года

