

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЗЫРЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ЗЫРЯНСКОГО РАЙОНА

**«Рассмотрено»**

Руководитель ШМО

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**«Принято»**

на заседании

педагогического совета

«31» августа 20 21 г.

Протокол № \_\_\_\_\_

**«Утверждено»**

Директор школы

\_\_\_\_\_ Шлюнько Д.А.

Приказ № 182

от « 31 » августа 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

Срок реализации программы: 5 лет (2021-2026гг)

**для обучающихся 5-9 классов**

**базовый уровень**

Учителя: Белоножкина Елена Леонидовна, высшая квалификационная категория (6,7,8,9 кл.);

Писарева Татьяна Анатольевна (5кл);

Фоменко Александр Иванович, высшая квалификационная категория(8,9 кл.);

Бруев Олег Валерьевич, высшая квалификационная категория(5,6,7 кл.)

Зырянское, 2021

## Пояснительная записка

### Рабочая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012г.:[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/)
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован 05.07.2021 № 64101)  
<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202107050027>
3. Конвенцией о правах ребенка. Принята резолюцией Генеральной Ассамблеи ООН № 44/25 от 20 ноября 1989 г. (Ратифицирована Постановлением Верховного Совета СССР от 13 июня 1990 г. № 1559 – 1);
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74993644/>
5. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) <http://fgosreestr.ru/registry/primernaya-osnovnayaobrazovatel'naya-programma-osnovnogo-obshhego-obrazovaniya-3/>
6. Приказом Минобрнауки РФ от 9 марта 2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями и дополнениями); <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=206121>
7. Приказом Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013г. №1015 (ред. от 10.06.2019г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»; <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=334303>
8. Приказом Минпросвещения России от 28.12.2018 № 345 (с изм. от 18.05.2020) «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»; <https://rulings.ru/acts/Prikaz-Minprosvescheniya-Rossii-ot-28.12.2018-N-345/>
9. Положение о рабочей программе учителя в соответствии с ФГОС МБОУ «Зырянская СОШ»

**Учебно-методическое обеспечение:** Рабочая программа по технологии составлена на основе программы: Технология. Примерные рабочие программы: «5-9 классы» / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю./ -М.: Просвещение, 2020г. -64с.  
<https://catalog.prosv.ru/attachment/36d9984058a5756a6033d3211cc2f14feccd00630.pdf>

Рабочая программа ориентирована на учебник:

Учебник «Технология. 5 класс» авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. Изд. «Просвещение», 2021г-176 с.

Учебник «Технология. 6 класс» авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. Изд. «Просвещение», 2021г-192 с.

Учебник «Технология. 7 класс» авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. Изд. «Просвещение», 2020г-191 с.

Учебник «Технология. 8-9 класс» авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. Изд. «Просвещение», 2020г-255 с.

- Учебное пособие «Технология. Профессиональное самоопределение. Личность. Профессия.Карьера.8-9 классы». Резапкина Г.В.. Изд. «Просвещение», 2021г-199с.
- Учебное пособие «Технология. Проекты и кейсы. 6 класс».В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. Изд. «Просвещение», 2021г-95 с.

**Целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования является практикоориентированное общеобразовательное развитие обучающихся через:

- формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- обеспечение понимания обучающимися 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;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование проектно-технологического мышления обучающихся;

- 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;
- овладение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- 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 информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технологической грамотности, критического и креативного мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда для построения образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это школьный учебный курс, в содержании которого отражаются общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры.

Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) 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. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды. В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников технологического мышления.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип блочно-модульного построения информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержанию элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

- Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.
- Модуль 2. Производство.
- Модуль 3. Технология.
- Модуль 4. Техника.
- Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.
- Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.
- Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.
- Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.
- Модуль 9. Технологии растениеводства.
- Модуль 10. Технологии животноводства.
- Модуль 11. Социальные технологии.

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.

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Каждый модуль содержит основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических

работ школьники освоят необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены. 5,6, 7, 8 классы-2 часа в неделю, 9 класс-1 час в неделю. Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно. Методически возможно построение годового учебного плана с введением творческой, проектной деятельности в любое время учебного года.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

- с *алгеброй и геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений;
- с *химией* при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;
- с *биологией* при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;
- с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных энергетических технологий.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Программа курса предполагает достижение выпускниками 9 классов следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

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

- технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Предметные результаты**

**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:

- умение 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.

### **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ:**

#### **1. Устная проверка**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;

- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

## **2. При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- творчески планирует выполнение работы;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

## **3. При выполнении творческих и проектных работ**

*Защита проекта*

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы.

- Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
- Печатный вариант.
- Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта.
- Грамотное, полное изложение всех разделов.
- Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы.
- Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
- Печатный вариант.
- Соответствие требованиям выполнения проекта.
- Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.
- Качественное, неполное количество наглядных материалов.
- Соответствие технологических разработок современным требованиям.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы.
- Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.
- Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы.
- Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.
- Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

#### *Практическая направленность:*

- Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.
- Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.
- Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.
- Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

#### *Соответствие технологии выполнения:*

- Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании.
- Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения.
- Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению.
- Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется.

#### *Качество проектного изделия:*

- Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия.
- Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается.
- Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению.
- Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

#### **4. При выполнении тестов.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

### 5 класс

#### Теоретические сведения.

- Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.
- Проектная деятельность. Что такое творчество.
- Что такое технология. Классификация производств и технологий.
- Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.
- Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.
- Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.
- Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.
- Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.
- Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.
- Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.
- Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.
- Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.
- Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.
- Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

#### Практические работы.

- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

- Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.
- Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.
- Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.
- Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.
- Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Бутерброды. Блюда из яиц.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.
- Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.
- Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.
- Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.
- Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.
- Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.
- Ознакомление с устройством и назначением ручных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.
- Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.
- Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

- Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.
- Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

### 6 класс

#### Теоретические сведения.

- Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.
- Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.
- Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.
- Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.
- Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.
- Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.
- Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.
- Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.
- Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из



круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

- Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляирование тепловой энергии.
- Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.
- Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.
- Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.
- Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

### **Практические работы.**

- Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.
- Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.
- Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.
- Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.
- Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

- Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.
- Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.
- Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.
- Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.
- Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.
- Изготовление изделий из папье-маше.
- Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.
- Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.
- Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.
- Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

## 7 класс

### Теоретические сведения.

- Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.
- Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.
- Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.
- Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

- Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.
- Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.
- Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.
- Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.
- Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.
- Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.
- Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.
- Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

### **Практические работы.**

- Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.
- Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

- Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.
- Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.
- Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.
- Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.
- Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.
- Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.
- Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.
- Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.
- Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.
- Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
- Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

## 8 класс

### Теоретические сведения.

- Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.
- Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.
- Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.
- Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.
- Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.
- Мясо птицы. Технология обработки и приготовления блюд из птицы.
- Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.
- Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.
- Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.
- Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.
- Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

### Практические работы.

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

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

## 9 класс

### 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 и технологии для индустрии моды.
- Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.
- Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.
- Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.
- Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений.
- Технологии генной инженерии.
- Заболевания животных и их предупреждение.
- Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

### **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.
- Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
- Приготовление мясных блюд и блюд из мясных субпродуктов.
- 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 по различным сюжетам коммуникации.
- Создание условий для клонального микроразмножения растений.
- Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.
- Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта.
- Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
**5 класс(70ч)**

№ урока	Тема урока	Дата проведения	
		по плану	по факту
	<b>1.Производства(6ч)</b>		
1-2	Вводное занятие. Знакомство с предметом «Технология» и кабинетом. Техносфера и сфера природы как среды обитания человека.		
3-4	Потребительские блага. Производство потребительских благ.		
5-6	Общая характеристика производства		
	<b>2.Методы и средства творческой и проектной деятельности(4ч)</b>		
7-8	Проектная деятельность		
9-10	Творчество		
	<b>3.Технология(2ч)</b>		
11-12	Что такое технология. Классификация производств и технологий		
	<b>4. Техника(2ч)</b>		
13-14	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Правила безопасной работы в мастерской.		
	<b>5. Материалы для производства материальных благ(4ч)</b>		
15-16	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы.		
17-18	Текстильные материалы		



	<b>6. Свойства материалов(4ч)</b>		
19-20	Механические свойства конструкционных материалов		
21-22	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон		
	<b>7. Технология обработки материалов(8ч)</b>		
23-24 25-26	Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета		
27-28 29-30	Графическое отображение формы предмета		
	<b>8. Пища и здоровое питание(4ч)</b>		
31-32	Кулинария. Основы рационального питания.		
33-34	Витамины. Правила санитарии и гигиены, ТБ		
	<b>9.Технология обработки овощей(14ч)</b>		
35-36 37-38	Овощи в питании человека. Технология обработки овощей		
39-40	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей и фруктов		
41-42 43-44	Технология тепловой обработки овощей. Блюда из овощей		
45-46	Бутерброды. Горячие напитки		
47-48	Блюда из яиц		
	<b>10.Технологии получения, преобразования и использования энергии(2ч)</b>		
49-50	Что такое энергия. Виды энергии		

	<b>11.Технологии получения, обработки и использования информации(2ч)</b>		
51-52	Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи информации		
	<b>12.Технология растениеводства(6ч)</b>		
53-54	Растения как объект технологии. Значение растений в жизни человека		
55-56	Общая характеристика и классификация культурных растений		
57-58	Исследовательские опыты с растениями. Практическая деятельность на пришкольном участке		
	<b>13.Животный мир в техносфере(2ч)</b>		
59-60	Животный мир и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека		
	<b>14.Технологии животноводства(4ч)</b>		
61-62	Сельскохозяйственные животные и животноводство		
63-64	Животные – помощники человека. Животные и безопасность, спорт, наука.		
	<b>15. Социальные технологии(4ч)</b>		
65-66	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.		
67-70	Резерв		
<b>Итого:</b>	<b>70ч</b>		

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
**6 класс(70ч)**

№ урока	Тема урока	Дата проведения	
		по плану	по факту
	<b>1.Основные этапы творческой проектной деятельности</b>		
1-2	Вводное занятие. Введение в творческий проект. Подготовительный и конструкторский этап.		
3-4	Технологический этап проекта. Изготовление. Заключительный этап и защита.		
5-6	Работа над мини-проектом по выбору		
7-8	Работа над мини-проектом по выбору. Защита проекта		
	<b>2. Производство</b>		
9-10	Труд как основа производства. Предметы труда		
11-12	Сырье как предмет труда. Промышленное сырье		
13-14	С\х сырье. Вторичное сырье и п/ф		
15-16	Энергия и информация как предмет труда		
17-18	Объекты с\х технологий как предмет труда		
19-20	Объекты социальных технологий как предмет труда		
	<b>3. Технология</b>		
21-22	Основные признаки технологии. Дисциплина технологическая, трудовая и на производстве		
23-24	Техническая и технологическая документация		

	<b>4. Техника</b>		
25-26	Техническая система и ее рабочие органы, двигатели. Устройство станков и машин		
	<b>5. Технология ручной обработки материалов</b>		
27-28	Технология резания и пластического формования		
29-30	Основные ручные инструменты и приспособления при работе с древесиной, пластмассой, камнем		
31-32	Изготовление сувенира (по выбору материала)		
	<b>6. Технология соединения и отделки деталей изделия</b>		
33-34	Технология механического соединения		
35-36	Технология соединения клеевым способом		
37-38	Особенности соединения: строительные материалы, текстиль и кожа. ВТО		
39-40	Изготовление сувенира (по выбору материала)		
	<b>7. Технология нанесения защитных покрытий</b>		
41-42	Технология наклеивания, окрашивания, лакирования, нанесения покрытий		
43-44	Изготовления образца, поделки (по выбору способа и вида покрытий)		
	<b>8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов</b>		
45-48	Основы здорового питания. Молоко и молочные блюда, продукты и блюда из них		
49-52	Блюда из круп и бобовых культур		
53-56	Макаронные изделия и блюда из них		
	<b>9. Технология получения и преобразования тепловой энергии</b>		
57-58	Тепловая энергия, методы и средства получения. Преобразование и передача тепловой энергии. Аккумулирование		

	<b>10.Технология получения, обработки и использования информации</b>		
59-60	Восприятие, кодирования, сигналы, символы		
	<b>11.Технология растениеводства</b>		
61-62	Дикорастущие растения, заготовка и переработка. Условия хранения		
	<b>12.Технология животноводства</b>		
63-64	Получение животноводческой продукции. Содержание животных		
	<b>13.Социальные технологии</b>		
65-66	Виды социальных технологий. Технология коммуникаций		
67-70	Резерв		
<b>Итого:</b>	<b>70ч</b>		

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
7 класс(70ч)

№ урока	Тема урока	Дата проведения	
		по плану	по факту
	<b>1.Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)</b>		
1-2	Создание новых идей методом фокальных объектов Техническая документация в проекте		
3-4	Конструкторская и технологическая документация в проекте		
	<b>2.Основы производства (4ч)</b>		

5-6	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства		
7-8	Агрегаты и производственные линии		
	<b>3.Современные и перспективные технологии</b>		
9-10	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда		
	<b>4.Элементы техники и машин</b>		
11-12	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели		
13-14	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные, ракетные, электрические двигатели.		
	<b>5.Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>		
15-16	Производство металлов, древесных, синтетических материалов и пластмасс.		
17-18	Текстильное производство. Искусственные волокна		
19-22	Производственные технологии обработки резанием, пластического формования. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.		
23-32	Практикум по изготовлению проектного изделия на основе конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов и машин (швейное изделие\конструкция)		
	<b>6.Технология обработки пищевых продуктов</b>		
33-34	Характеристики основных продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб		
35-38	Мучные кондитерские изделия. Технология приготовления		
37-40	Рыба и морепродукты. Переработка, пищевая ценность, механическая, тепловая и кулинарная обработка рыбы.		

41-42	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы		
	<b>7. Технология получения, преобразования и использования энергии</b>		
43-44	Энергия магнитного и электрического поля		
45-46	Энергия электрического тока и электромагнитного поля.		
	<b>8.Технология получения, обработки и использования информации</b>		
47-48	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения и получения новой информации.		
49-54	Технические средства, опыты, эксперименты при получении информации.		
	<b>9.Технология растениеводства</b>		
55-58	Грибы. Их значение в жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Технология ухода, сбора и заготовки грибов		
	<b>10.Технология животноводства</b>		
59-62	Корма животных. Составление рациона кормления. Подготовка кормов		
	<b>11.Социальные технологии</b>		
63-66	Назначение социальных технологий. Технология анкетирования		
67-70	Резерв		
<b>Итого:</b>	<b>70ч</b>		

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
**8 класс(70ч)**

№ урока	Тема урока	Дата проведения	
		по плану	по факту
	<b>1.Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)</b>		
1-2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности		
3-4	Метод мозгового штурма при создании инноваций		
	<b>2.Основы производства (4ч)</b>		
5-6	Продукт труда. Стандарты производства		
7-8	Измерительные приборы и контроль продуктов труда		
	<b>3.Современные и перспективные технологии(6ч)</b>		
9-10	Классификация технологий. Технологии материального производства		
11-14	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. IT-технологии		
	<b>4.Элементы техники и машин(4ч)</b>		
15-16	Органы управления технологическими машинами. Системы управления		
17-18	Автоматическое управление устройствами и машинами. Автоматизация производства		
	<b>5.Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов(12ч)</b>		
19-22	Плавление и отливка материалов. Пайка. Сварка и закалка. Лучевые методы обработки материалов. Особенности обработки жидкостей и газов.		
23-30	Практикум по теме «Технология получения, обработки, преобразования и		



	использования материалов» (выбор технологии)		
	<b>6.Технология обработки пищевых продуктов(12ч)</b>		
31-40	Мясо птицы. Приготовление блюд из птицы		
	<b>7. Технология получения, преобразования и использования энергии(2ч)</b>		
41-42	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов		
	<b>8.Технология получения, обработки и использования информации(4ч)</b>		
43-44	Материальные формы представления информации для хранения		
45-46	Средства записи и хранения материала		
	<b>9.Технология растениеводства(4ч)</b>		
47-48	Микроорганизмы, бактерии и вирусы.		
49-50	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях		
	<b>10.Технология животноводства(4ч)</b>		
51-54	Получение продукции животноводства		
55-56	Разведение животных. Породы. Продуктивность		
	<b>11.Социальные технологии(10ч)</b>		
57-58	Рынок. Рыночная экономика.		
59-60	Маркетинг.		
61-62	Метод стимулирования сбыта		
63-66	Методы исследования рынка		
67-70	Резерв		
<b>Итого:</b>	<b>70ч</b>		

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
**9 класс (35 ч)**

№ урока	Тема урока	Дата проведения	
		по плану	по факту
	<b>1.Методы и средства творческой проектной деятельности (6ч)</b>		
1-3	Экономическая оценка проекта		
4-6	Разработка бизнес-плана		
	<b>2.Основы производства (3ч)</b>		
7-8	Транспортные средства в процессе производства		
9	Особенности транспортировки газов, жидкостей, сыпучих веществ		
	<b>3.Современные и перспективные технологии(2ч)</b>		
10	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21 века		
	<b>4.Элементы техники и машин(2ч)</b>		
11-12	Роботы и робототехника. Классификация роботов.		
	<b>5.Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов(5ч)</b>		
13	Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.		
14	Современные конструкционные материалы и индустрия моды		
15-18	Практикум по изготовлению сувенира с применением искусственной кожи и др.		

	<b>6.Технология обработки пищевых продуктов(8ч)</b>		
19	Рациональное питание современного человека.		
20-26	Блюда из мяса и мясных субпродуктов.		
	<b>7. Технология получения, преобразования и использования энергии(1ч)</b>		
27	Ядерная и термоядерная реакция. Ядерная энергия		
	<b>8.Технология получения, обработки и использования информации(2ч)</b>		
28	Коммуникации. Структура и каналы связи		
29	Деловая игра «Коммуникация с помощью телефона»		
	<b>9.Технология растениеводства(1ч)</b>		
30	Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Генная инженерия. Клонирование		
	<b>10.Технология животноводства(1ч)</b>		
31	Заболевание животных, их предупреждение		
	<b>11.Социальные технологии(3ч)</b>		
32	Организация. Управление организацией.		
33-34	Менеджмент. Трудовой договор. Деловая игра «Прием на работу»		
35	Резерв		
<b>Итого:</b>	<b>35ч</b>		