

МБОУ «Песчанская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено
Руководитель МО
учителей естественно-
математического цикла
Бредихина М.О.
Протокол № 6
от «29» июня 2021 г.

Согласовано
Зам. директора по УВР
Глушко С. А.
«29» июня 2021 г.



Утверждаю
Директор школы
Азаров В. А.
Приказ № 107
от «29» августа 2021 г.

**Рабочая программа
основного общего образования
по технологии**

Составил учитель технологии:
Сережкина Любовь Николаевна

2021 год.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии на уровень основного общего образования составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе Примерной программы основного общего образования по технологии и программы по технологии для 5- 8 (9) классов общеобразовательной школы / авт.-сост./В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова.– М.: Просвещение, 2018.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

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

Современные требования социализации в обществе в ходе технологической подготовки ставят

задачу: обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

Для реализации рабочей программы используются следующие учебники:

1. Технология: Технический труд. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Могилева Г.А, Афонин И.В. – М.: Просвещение, 2019.
2. Технология: Технический труд. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Н. Копотева, Е.Н. Максимова. – М.: Просвещение, 2019.
3. Технология: Технический труд. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Могилева Г.А и др.– М.: Просвещение, 2019.
4. Технология: Технический труд. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Могилева Г.А, Афонин И.В. – М.: Просвещение, 2019.
- 5.Технология: Технический труд. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Могилева Г.А и др.– М.: Просвещение, 2019.
6. Технология: Технический труд. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Могилева Г.А, Афонин И.В.– М.: Просвещение, 2019.
- 7.Технология: Технический труд. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Афонин И.В, Блинов В..А. Володин А.А.– М.: Просвещение, 2019.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

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;
технично-технологическое и экономическое мышление и их 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 задаче 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 технологи
 - 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.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения *концентрически*. В основе такого построения лежит *принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов*, поэтому в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений: постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков; выполнение деятельности в разных областях; постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества воздействующих факторов и т. п.);

- развитие умений работать в коллективе;
- возможность акцентировать внимание на местных условиях;
- формирование творческой личности, способной проектировать процесс и оценивать результаты своей деятельности.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие *базовые компоненты содержания обучения технологии*:

методы и средства творческой и проектной деятельности;

производство;

технология;

техника;

технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов;

технологии обработки текстильных материалов;

технологии обработки пищевых продуктов;

технологии получения, преобразования и использования энергии;

технологии получения, обработки и использования информации;

технологии растениеводства;

технологии животноводства;

социальные технологии.

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Кроме того, он обеспечивает преемственность с существовавшим ранее содержанием обучения технологии по техническому, обслуживающему и сельскохозяйственному труду.

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.

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Срок реализации рабочей программы – 4 года.

Описание места предмета в учебном плане.

Учебный образовательный план школы предусматривает обязательное изучение технологии на этапе основного общего образования в объеме **238 ч**, в том числе: в 5 классе - 68 ч, в 6 классе - 68 ч, в 7 классе —68 ч, в 8 классе —34 ч. Согласно программе по технологии для 5-8 (9) классов общеобразовательной школы / авт.-сост, В.М.Казакевич и др.]. под редакцией В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. на изучение технологии в 5 классе отводится 68 часов, в 6 классе - 68 часов, в 7 классе –68 часов, в 8 классе- 34 часа. Поэтому в рабочую программу изменения не внесены.

5 класс (68ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2	Производство	4	4
3	Технологии	6	6
4	Техника	6	6
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	8	8
6	Технология обработки пищевых продуктов	8	8
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	6	6
8	Технология получения, обработки и использования информации	6	6
9	Технология растениеводства	8	8

10	Технология животноводства	6	6
11	Социальные технологии	6	6
12	Итоговое занятие		

6 класс (68ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2	Производство	4	4
3	Технологии	6	6
4	Техника	6	6
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	8	8
6	Технология обработки пищевых продуктов	8	8
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	6	6
8	Технология получения, обработки и использования информации	6	6
9	Технология растениеводства	8	8
10	Технология животноводства	6	6

11	Социальные технологии	6	6
12	Итоговое занятие		

7 класс (68ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2	Производство	4	4
3	Технологии	6	6
4	Техника	6	6
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	8	8
6	Технология обработки пищевых продуктов	8	8
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	6	6
8	Технология получения, обработки и использования информации	6	6
9	Технология растениеводства	8	8
10	Технология животноводства	6	6

11	Социально-экономические технологии	6	6
12	Итоговое занятие		

8 класс. (34ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	2
2	Производство	2	2
3	Технологии	3	3
4	Техника	3	3
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	4	4
6	Технология обработки пищевых продуктов	4	4
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	3	3
8	Технология получения, обработки и использования информации	3	3
9	Технология растениеводства	4	4
10	Технология животноводства	3	3
11	Социальные технологии	3	3

12	Итоговое занятие		
-----------	-------------------------	--	--

Содержание учебного предмета

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.

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 неэлектрифицированных 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, 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 технология приготовления кулинарных 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. Аккумулирование 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, чёрного и цветного металла. 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 отображения информации. 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, пластмасс. 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 клас

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. Мясо животных.

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.

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.

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.

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Наименование разделов	Часы учебного времени
1	Метод и средства творческой и проектной деятельности	4
1	Проектная деятельность	1
2	Практическая работа. Описание рекламных средств товара, которыми продавцы привлекают вас купить этот товар.	1
3	Что такое творчество?	1
4	Практическая работа. Проект изготовления бутербродов для праздничного стола. Реклама бутерброда.	1
2	Производство	4
5	Что такое техносфера? Что такое потребительские блага?	1
6	Практическая работа. Составьте список основных материальных благ, которыми пользуетесь постоянно.	1
7	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	1
8	Практическая работа. Проанализируйте работу продавца ближайшего магазина.	1
3	Технологии	6
9	Что такое технология?	1
10	Практическая работа. Составьте список технических средств, которые используются вашей семьей для приготовления пищи. Оцените их эффективность.	1

11	Классификация производств и технологий	1
12	Практическая работа. Найдите в Интернете информацию о методах и средствах производства хлеба. Составьте иллюстрированную последовательность этого метода и средств процесса производства.	1
13	Классификация производств и технологий	1
14	Практическая работа. Экскурсия на предприятие.	1
4	Техника	6
15	Что такое техника?	1
16	Практическая работа. Составьте иллюстрированный обзор моделей отечественных и легковых автомобилей (транспортных машин), выпускающихся в СССР до 1991 года.	1
17	Инструменты, механизмы и технические устройства	1
18	Практическая работа. Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской	1
19	Инструменты, механизмы и технические устройства	1
20	Практическая работа. Правила безопасной работы при обработке древесных материалов.	1
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	8
21	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
22	Практическая работа. Правила безопасной работы на швейной машине	1
23	Конструкционные материалы. Текстильные материалы.	1
24	Практическая работа. Последовательность работы на швейной машинке	1
25	Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические	1

	свойства тканей из натуральных волокон.	
26	Практическая работа. Операции по обработке конструкционных материалов	1
27	Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета	1
28	Практическая работа. Лабораторные исследования свойств различных материалов	1
6	Технология обработки пищевых продуктов	8
29	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании	1
30	Практическая работа. Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим путем	1
31	Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1
32	Практическая работа. Подготовка реферата или презентации об открытии истории витаминов	1
33	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.	1
34	Практическая работа. Проведение обзора моющих средств для мытья посуды	1
35	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей.	1
36	Практическая работа. Определение загрязнения столовой посуды	1
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	6
37	Что такое энергия?	1
38	Практическая работа. Информация о методах и средствах производства и применения механической энергии.	1
39	Виды энергии.	1

40	Практическая работа. Устройство и работа механизма гирь в механических часах.	1
41	Накопление механической энергии	1
42	Практическая работа. Изготовление игрушки «Йо-йо»	1
8	Технология получения, обработки и использования информации	6
43	Информация.	1
44	Практическая работа. По рисункам сделайте вывод о том, отчего зависит содержание той информации, которую человек воспринимает зрением.	1
45	Каналы восприятия информации человеком.	1
46	Практическая работа. Шифрование текста. Код шифра	1
47	Способы материального представления и записи визуальной информации	1
48	Практическая работа. Оценка восприятия содержания информации, в зависимости от установки.	1
9	Технология растениеводства	8
49	Растения как объект технологии.	1
50	Практическая работа. Агротехнические приемы выращивания культурных растений.	1
51	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
52	Практическая работа. Полезные свойства культурных растений	1
53	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1

54	Практическая работа. Правила безопасной работы	1
55	Исследования культурных растений или опыты с ними.	1
56	Практическая работа. Определение групп культурных растений	1
10	Технология животноводства	6
57	Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека.	1
58	Практическая работа. Правила безопасного поведения при обращении с животными	1
59	Сельскохозяйственные животные в животноводстве.	1
60	Практическая работа. Технология запрягания лошади для верховой езды	1
61	Животные-помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1
62	Практическая работа. Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах	1
11	Социальные технологии	6
63	Человек как объект технологии	1
64	Практическая работа. Практическое задание. Тест	1
65	Потребности людей	1
66	Практическая работа. Практическое задание. Тест	1
67	Содержание социальных технологий	1

68	Практическая работа. Пирамида потребностей. Обоснование, необходимости, важности и целесообразности перечня главных потребностей	1
12	Итоговое занятие	

6 класс

№ п/п	Наименование разделов	Часы учебного времени
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап.	1
2	Практическая работа. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.	1
3	Этап изготовления. Заключительный этап.	1
4	Практическая работа. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда	1
2	Производство	4
5	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье.	1
6	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства.	1
7	Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1
8	Практическая работа. Экскурсия на производство. Подготовка рефератов	1
3	Технологии	6

9	Основные признаки технологии	1
10	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине.	1
11	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1
12	Практическая работа. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей.	1
13	Техническая и технологическая дисциплина	1
14	Практическая работа. Чтение и составление технологических карт.	1
4	Техника	6
15	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин).	1
16	Практическая работа. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.	1
17	Механическая трансмиссия в технических системах.	1
18	Практическая работа. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.	1
19	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	1
20	Практическая работа. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.	1
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	8
21	Технология резания. Технология пластического формирования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных	1

	материалов ручными инструментами	
22	Практическая работа. 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.	1
23	Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технология соединения деталей с помощью клея. Технология соединения деталей из элементов конструкций и строительных материалов.	1
24	Практическая работа. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.	1
25	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технология влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.	1
26	Практическая работа. Изготовление изделий из папье-маше.	1
27	Технология наклеивания покрытий. Технология окрашивания и лакирования. Технология нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	1
28	Практическая работа. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.	1
6	Технология обработки пищевых продуктов	8
29	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	1
30	Практическая работа. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1
31	Технология приготовления кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	1
32	Практическая работа. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1

33	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1
34	Практическая работа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа	1
35	Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них	1
36	Практическая работа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа	1
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	6
37	Что такое тепловая энергия.	1
38	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии.	1
39	Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1
40	Практическая работа. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов	1
41	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.	1
42	Практическая работа. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание	1
8	Технология получения, обработки и использования информации	6
43	Восприятие информации.	1
44	Практическая работа. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.	1
45	Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации.	1

46	Практическая работа. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.	1
47	Символы как средства кодирования информации	1
48	Практическая работа. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.	1
9	Технология растениеводства	8
49	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1
50	Практическая работа. Классификация дикорастущих растений по группам.	1
51	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1
52	Практическая работа. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона	1
53	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1
54	Практическая работа. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	1
55	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	1
56	Практическая работа. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений	1
10	Технология животноводства	6
57	Технология получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1
58	Практическая работа. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации	1

	в Интернете.	
59	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	1
60	Практическая работа. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.	1
61	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	1
62	Практическая работа. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.	1
11	Социальные технологии	6
63	Виды социальных технологий.	1
64	Практическая работа. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях	1
65	Технология коммуникации.	1
66	Практическая работа. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.	1
67	Структура процесса коммуникации	1
68	Практическая работа. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.	1
12	Итоговое занятие. Обобщающая беседа по изученному курсу	

7 класс

№ п/п	Наименование разделов	Часы учебного времени
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
1	Создание новых идей при помощи методов фокальных объектов	1
2	Практическая работа. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей.	1
3	Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	1
4	Практическая работа. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов	1
2	Производство	4
5	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	1
6	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда.	1
7	Агрегаты и производственные линии.	1
8	Практическая работа. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах	1
3	Технологии	6
9	Культура производства	1
10	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда.	1
11	Технологическая культура производства	1
12	Практическая работа. Составление инструкций по технологической культуре работника.	1
13	Культура труда	1

14	Практическая работа. Самооценка личной культуры труда.	1
4	Техника	6
15	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	1
16	Практическая работа. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.	1
17	Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели.	1
18	Практическая работа. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.	1
19	Электрические двигатели	1
20	Практическая работа. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.	1
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	8
21	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс.	1
22	Практическая работа. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	1
23	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	1
24	Практическая работа. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	1
25	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формование материалов.	1
26	Практическая работа. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.	1
27	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	1
28	Практическая работа. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.	1

6	Технология обработки пищевых продуктов	8
29	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1
30	Практическая работа. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества.	1
31	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1
32	Практическая работа. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	1
33	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1
34	Практическая работа. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.	1
35	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.	1
36	Практическая работа. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	1
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	6
37	Энергия магнитного поля	1
38	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной энергии.	1
39	Энергия электрического тока	1
40	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения электромагнитной энергии.	1
41	Энергия электромагнитного поля	1
42	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.	1

8	Технология получения, обработки и использования информации	6
43	Источники и каналы получения информации.	1
44	Практическая работа. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.	1
45	Метод наблюдения в получении новой информации.	1
46	Практическая работа. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.	1
47	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1
48	Практическая работа. Проведение хронометража учебной деятельности	1
9	Технология растениеводства	8
49	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	1
50	Практическая работа. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.	1
51	Характеристика выращиваемых съедобных грибов.	1
52	Практическая работа. Определение культивируемых грибов по внешнему виду.	1
53	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1
54	Практическая работа. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.	1
55	Технология ухода за грибницами и получения урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	1
56	Практическая работа. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.	1

10	Технология животноводства	6
57	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	1
58	Практическая работа. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей	1
59	Составление рационов кормления.	1
60	Практическая работа. 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.	1
61	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	1
62	Практическая работа. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.	1
11	Социально-экономические технологии	6
63	Назначение социологических исследований.	1
64	Практическая работа. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.	1
65	Технология опроса: анкетирование.	1
66	Практическая работа. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.	1
67	Технология опроса: интервью	1
68	Практическая работа. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.	1
12	Итоговое занятие Обобщающая беседа по изученному курсу.	

8 класс

№ п/п	Наименование разделов	Часы учебного времени
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
1	Дизайн в процессе проектировании продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Методы мозгового штурма при создании инноваций.	1
2	Практическая работа. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.	1
2	Производство	2
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1
4	Практическая работа. 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.	1
3	Технологии	3
5	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1
6	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.	1
7	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.	1
4	Техника	3
8	Практическая работа. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами.	1

9	Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.	1
10	Практическая работа. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	4
11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	1
12	Практическая работа. Изготовление проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска).	1
13	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкости и газов.	1
14	Практическая работа. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.	1
6	Технология обработки пищевых продуктов	4
15	Мясо птицы.	1
16	Практическая работа. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	1
17	Мясо животных.	1
18	Практическая работа. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	1
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	3
19	Выделение энергии при химических реакциях.	1
20	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
21	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии	1

8	Технология получения, обработки и использования информации	3
22	Материальные формы представления информации для хранения.	1
23	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.	1
24	Практическая работа. Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.	1
9	Технология растениеводства	4
25	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
26	Практическая работа. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.	1
27	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1
28	Практическая работа. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).	1
10	Технология животноводства	3
29	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.	1
30	Практическая работа. Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.	1
31	Практическая работа. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов	1
11	Социальные технологии	3

32	Основные категории рыночной экономики.	1
33	Что такое рынок? Маркетинг как технология управления рынком.	1
34	Практическая работа. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	1
12	Итоговое занятие. Обобщающая беседа по изученному курсу.	

Формы контроля.

Предмет	Класс	Практические работы
Технология	5	34
	6	34
	7	34
	8	34