

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа
муниципального района Хворостянский Самарской области

«Рассмотрено»
На заседании МО
Протокол №1 от
23.08.2021

«Проверено»
Заместитель директора по УР
ГБОУ ООШ с.Студенцы
Хлопкова Н.С.
От 24.08.2021

«Утверждаю»
Директор ГБОУ
ООШс.Студенцы
Матанов А.К.
Приказ № 18
От 23.08.2021

Адаптированная рабочая программа .

По учебному предмету «Технология»

Для 5-8 классов

Составитель: Лишманова Г.А..

2021

Данная рабочая образовательная программа, составлена для детей с ОВЗ (ЗПР), обучающихся в общем классе. Процесс образования строится посредством индивидуализации и дифференциации образовательного пространства. Программа составлена с учетом внутрипредметных и межпредметных связей, возрастных и психологических особенностей обучающихся. В классе обучаются 6 детей с ЗПР.

В процессе обучения учитываются особые образовательные потребности таких детей, а именно:

Обучающие с ЗПР:

1. Пошаговое предъявление материала, дозированная помощь учителя.
2. Использование в ходе обучения специальных методов, приемов и средств, способствующих общему развитию и компенсации индивидуальных недостатков развития, а именно: (индивидуальный подход, активизация познавательной деятельности, преодоление интеллектуальной пассивности, поэтапное распределение учебного материала, краткость и простота формулирования выводов, опора на раннее усвоенное и практический опыт, практические упражнения разнообразной степени сложности, выделение ключевых слов, стимулирование самостоятельной деятельности, взаимообучение).
3. Индивидуальный темп обучения.
4. Использование наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий.
5. В начале урока этап общей организации деятельности.
6. Адаптирование инструкции с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся.
7. Упрощение формулировок по грамматическому и семантическому оформлению.
8. Упрощение инструкций, задающие поэтапность (пошаговость) выполнения задания.
9. В дополнение к письменной инструкции к заданию, при необходимости, она дополнительно прочитывается учителем вслух в медленном темпе с четкими смысловыми акцентами.
10. Текстовые задания предъявляются с более крупным шрифтом, где четко отграничивается одно задание от другого, даются упрощенные формулировки по грамматическому и семантическому оформлению.
11. Предоставлении дифференцированной помощи: стимулирующей, организующей. Направляющей.
12. Увеличение времени на выполнение заданий.
13. Возможность организации короткого перерыва при нарастании в поведении учащихся проявлений утомления, истощения.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

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

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно -технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности. Планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» обеспечивают:
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности,

решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным и предметным результатам и требования индиви - дуализации обучения.

Содержание учебного курса «Технология» в соответствии с Примерной программой обучения «Технологии» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых модулей. Поэтому представляемые результаты обучения не разделены по классам.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- умение ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способность планировать технологический процесс и процесс труда;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В *мотивационной сфере* у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В *эстетической сфере* у учащихся будут сформированы:

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

В *коммуникативной сфере* у учащихся будут сформированы:

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

физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- самостоятельность в учебной и познавательной-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- отображение результатов своей деятельности в адекватной задаче форме;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Личностные результаты У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и чувство ответственности за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Планируемые результаты освоения обучающимися предметных программ

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

Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета «Технология» в 5–8 классах

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
— Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;	— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; — корректировать технологию и программу

<ul style="list-style-type: none"> — обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; — чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); — разрабатывать программу выполнения проекта; — составлять необходимую учебно-технологическую документацию; — выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; — подбирать оборудование и материалы; — организовывать рабочее место; — осуществлять технологический процесс; — контролировать ход и результаты работы; 	<ul style="list-style-type: none"> выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; — применять технологический подход для осуществления любой деятельности; — овладеть элементами предпринимательской деятельности
--	--

— оформлять проектные материалы;

<ul style="list-style-type: none"> — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера 	
--	--

МОДУЛЬ 2. Производство

<ul style="list-style-type: none"> — Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; — различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; — устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; — ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; — сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; — оценивать уровень совершенства местного производства 	<ul style="list-style-type: none"> — Изучать характеристики производства; — оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; — оценивать уровень экологичности местного производства; — определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; — находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда
--	--

МОДУЛЬ 3. Технология

<ul style="list-style-type: none"> — Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; — разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; — оценивать влияние современных технологий на общественное развитие; — ориентироваться в современных и пер- 	<ul style="list-style-type: none"> — Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; — оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи — прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производ-
--	--

спективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;

- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;

ственные характеристики продукта труда

МОДУЛЬ 4. Техника

Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;

- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;

современной техники;

- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств

- проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

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

— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

— Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
— выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
— пользоваться различными видами обору

— Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
— составлять индивидуальный режим питания;
— разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
— сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд

дования современной кухни;
— понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
— соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
— разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

— Характеризовать сущность работы и энергии;
— разбираться в видах энергии, используемых людьми;
— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;
— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии;
— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
— осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

— Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
— проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;
— давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
— давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
— выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;

— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения,

- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;

- преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях

— ориентироваться в сущности

менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;

- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микро-размножения растений;
- давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

— Описывать роль различных видов живот-

— Приводить рассуждения, содержащие ар-

ных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;

- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригод-

гументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых за-

ность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;

- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

болеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

- исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»

- Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

5 класс (68 часов)

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Про-изводство 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 отчетов 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 приемов 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
(68 часов)

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. 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, 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 (34 часа)

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. Те-

пловые 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 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 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 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

34 часа

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 водо-рослей. 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 органо-лептическим 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.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

Содержание	Количество часов			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
Раздел 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.	3	4	3	2
Раздел 2. Основы производства.	4	4	3	4
Раздел 3. Современные перспективные технологии.	6	4	2	3
Раздел 4. Элементы техники и машин.	8	6	3	3
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	16	22	7	6
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.	10	10	4	4
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.	3	4	2	3
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации.	3	3	3	3
Раздел 9. Технологии растениеводства.	4	5	3	2
Раздел 10. Технологии животноводства.	4	4	2	2
Раздел 11. Социальные экономические технологии.	7	2	2	2
Итого:	68	68	34	34

**Тематическое планирование
5 класс**

№ урока	Раздел, тема	Количество часов
	Методы и средства творческой и проектной деятельности (3 ч)	
1	Проектная деятельность. Что такое творчество.	1
2	Пр.р. "Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности".	1
3	Пр.р. Определение особенностей рекламы новых товаров.	1
	Основы производства (4 ч).	
4	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ.	1
5	Общая характеристика производства.	1
6-7	Пр. р. Составление списка основных материальных благ	2
	Современные и перспективные технологии (6 ч).	
8	Что такое технология.	1
9	Классификация производства и технологий	1
10-11	Реферат "Методы и средства производства хлеба".	2
12	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
	Элементы техники и машин (8 ч).	
15	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
16	Пр.р. Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской.	1
17-22	Пр.р. Управление простыми механизмами и машинами: столярные и слесарные инструменты, электрифицированные инструменты, сверлильный станок, швейная машина.	6
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16 ч).	
23	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1
24	Конструкционные материалы	1
25	Пр.р "Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы."	1
26	Текстильные материалы	1
27	Пр.р. "Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей".	1
28	Механические свойства конструкционных материалов.	1
29	Пр.р. "Составление коллекций образцов пород древесины, металлов и сплавов, образцы тканей."	1
30	Пр.р. "Определение назначения материала в зависимости от его свойств".	1
31	Пр.р. "Сравнение твердости древесины разных пород".	1
32	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	1
33	Пр.р "Определение сминаемости материалов".	1
34	Технология механической обработки материалов	1

35	Пр. р. "Разметка заготовки для изготовления разделочной доски".	1
36	Пр.р. "Ручное ткачество".	1
37	Пр.р. "Ручное ткачество".	1
38	Графическое отображение формы предмета.	1
Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч).		
39	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	1
40	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Лабораторно-практическая работа: Определение загрязнения столовой посуды.	1
41	Овощи в питании человека.	1
42	Пр. р. "Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом"	1
43	Технологии механической кулинарной обработки овощей. Фигурная нарезка.	1
44-45	Пр.р. Украшение блюд. Приготовление блюд из сырых овощей.	2
46	Технология тепловой обработки овощей.	1
47-48	Пр.р .Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки.	2
Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии (3 ч).		
49	Что такое энергия. Виды энергии.	1
50-51	Накопление механической энергии. Пр.р. Изготовление игрушки "Йо-йо".	2
Технологии получения обработки и использования информации (3 ч)		
52	Информация.	1
53	Каналы восприятия информации человеком.	1
54	Пр.р." Способ шифровки текста по рисунку, с использованием русского алфавита".	1
Технологии растениеводства (4 ч).		
55	Растения как объект технологии.	1
56	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
57	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1
58	Лабораторно-практические работы "Полезные свойства культурных растений".	1
Технологии животноводства (4 ч)		
59	Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека	1
60	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные-помощники человека.	1
61	Животные на службе безопасности жизни человека.	1
62	Животные для спорта, цирка и науки.	1
Социальные технологии (7 ч).		
63	Человек как объект технологии.	1
64	Пр.р. "Определение свойств личности человека".	1
65	Потребности людей.	1

66	Пр.р. "Составить пирамиду индивидуальных потребностей".	1
67	Содержание социальных технологий.	1
68	Реферат "Профессии связанные с социальными профессиями".	1

**Тематическое планирование
6 класс**

№ урока	Раздел, тема	Количество часов
	Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)	
1	Правила поведения в кабинете. ТБ при работе в кабинете технологии.	1
2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап.	1
3	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта.	1
4	Практическая работа. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.	1
	Основы производства (4 ч).	
5	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.	1
6	Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1
7	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	1
8	Объекты социальных технологий как предмет труда.	1
	Современные и перспективные технологии (4 ч).	
9	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1
10	Техническая и технологическая документация.	1
11	Практическая работа. Правила чтения сборочных чертежей. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы.	1
12	Практическая работа. Составление и чтение технологических карт изделия.	1
	Элементы техники и машин (6 ч).	
13	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем.	1
14	Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах	1
15	Практическая работа. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники "Токарный станок".	1
16	Практическая работа. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники "Токарно-винтонарезной станок".	1
17	Практическая работа. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники	1

	"Швейная машина".	
18	Итоговый урок по разделу "Техника".	1
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (22 ч.).	
19	Технологии резания. Практические работы по резанию различных материалов: древесины, древесных материалов, пластмассы, металла.	1
20	Технологии пластического формования материалов. Практические работы по 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
21	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Правила безопасности труда.	1
22	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Правила безопасности труда.	1
23	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Правила безопасности труда.	1
24-28	Проектная практическая работа. Изготовление изделия с применением изученных технологий. Правила безопасности труда.	5
29	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Правила безопасности труда.	1
30	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Правила безопасности труда.	1
31	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1
32-37	Практическая работа. Изготовление изделия с применением изученных технологий. Правила безопасности труда.	6
38	Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Правила безопасности труда.	1
39	Практическая работа и практические задания по изученному материалу.	1
	Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч).	
40	Основы рационального (здорового) питания.	1
41	Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	1
42	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1
43	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	1
44	Лабораторно - практические работы. "Определение качества термической обработки молока" Техника безопасности.	1
45	Лабораторно-практические работы. "Определение примеси воды в молоке" Техника безопасности.	1

46	Практические работы. "Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов". Техника безопасности труда.	1
47-48	Практические работы. "Приготовление блюд из круп или макаронных изделий". Техника безопасности труда.	2
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии (4 ч).	
49	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	1
50	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.	1
51	Лабораторно-практическая работа. "Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах".	1
52	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.	1
	Технологии получения обработки и использования информации (3 ч)	
53	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.	1
54-55	Практическая работа. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.	2
	Технологии растениеводства (5 ч).	
56	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	1
57	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1
58	Условия и методы сохранения природной среды.	1
59	Лабораторно-практическая работа "Определение групп дикорастущих растений".	1
60	Практическая работа в природной среде. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	1
	Технологии животноводства (3 ч)	
61	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1
62	Содержание животных - элементы технологии производства животноводческой продукции..	1
63	Практические задания. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.	1
	Социальные технологии (3 ч).	
64	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации.	1
65	Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	1
66-67	Практическое задание. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.	2
68	Урок обобщения.	1

Тематическое планирование 7 класс

№ урока	Раздел, тема	Количество часов
	Методы и средства творческой и проектной деятельности 3 ч	
1	Правила поведения в кабинете. ТБ при работе в кабинете технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов.	1
2	Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	1
3	Практическая работа. Разработать варианты проектов с использованием метода фокальных объектов.	1
	Основы производства (3 ч).	
4	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	1
5	Агрегаты и производственные линии.	1
6	Практическое задание. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.	1
	Современные и перспективные технологии (2 ч).	
7	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.	1
8	Практическая работа. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.	1
	Элементы техники и машин (3ч).	
9	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели	1
10	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.	1
11	Практическая работа. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.	1
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (7 ч.).	
12	Производство металлов. Производство древесных материалов.	1
13	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.	1
14	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	1
15	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1
16	Производственные технологии пластического формования материалов.	1
17	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1
18	Лабораторно-практические работы.	1
	Технологии обработки пищевых продуктов (5 ч).	
19	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1
20	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные	1

	кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	
21	Творческое практическое задание. Разработать сценарий праздника.	
22	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1
23	Лабораторно-практические работы. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс - методом химического анализа.	1
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии (2ч).	
24	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля и тока. Энергия электромагнитного поля.	1
25	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.	1
	Технологии получения обработки и использования информации (3 ч)	
26	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения и получения новой информации	1
27	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1
28	Практическое задание. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.	1
	Технологии растениеводства (3 ч).	
29	Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1
30	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.	1
31	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Лабораторно-практические работы.	1
	Технологии животноводства (2 ч)	
32	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	1
33	Практическая работа. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.	1
	Социальные технологии (2 ч).	
34	Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование и интервью.	1
35	Практическая работа. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов	1

Тематическое планирование 8 кл

№	Раздел, тема.	Количество часов
---	---------------	------------------

1	Методы и средства творческой проектной деятельности	2
	Дизайн при проектировании	1
	Методы творческой и проектной деятельности	1
2	Технологии обработки пищевых продуктов	4
	Мясо птиц и животных	4
3	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов	6
	Технологии термической обработки материалов	3
	Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов	1
	Технологии обработки жидкостей и газов	2
4	Элементы техники и машин	3
	Органы управления и системы управления техникой	1
	Механизация и автоматизация современного производства	1
	Роботизация современного производства	1
5	Основы производства	4
	Продукт труда. Стандарты производства	2
	Современные методы и средства контроля качества продуктов труда	2
6	Современные и перспективные технологии	3
	Общая классификация технологий	1
	Технология современного производства	1
	Перспективные технологии XXI века	1
7	Технологии получения, обработки и использования информации	3
	Методы и средства записи информации	2
	Современные технологии записи и хранения информации	1
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3
	Технологии получения, применения химической энергии	3
9	Социальные технологии	3
	Рынок и маркетинг. Исследование рынка	1
	Особенности предпринимательской деятельности	2
10	Технологии растениеводства	2
	Микроорганизмы в биотехнологиях	1
	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1
11	Технологии животноводства	2
	Разведение животных	1
	Получение продукции животноводства	1
	ИТОГО	34