



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Ближнеигуменская средняя общеобразовательная школа»  
Белгородский район Белгородская область»

«Рассмотрено»  
Руководитель МО  
 Е.А. Сивых  
Протокол №1 от  
«15» 08 2018г.

«Согласовано»  
Заместитель директора  
МОУ «Ближнеигуменская  
СОШ» /  
 Е.Ю. Лебедева  
«26» 08 2018г.

«Утверждаю»  
Директор МОУ  
«Ближнеигуменская СОШ»  
 О.В. Чернобок  
Приказ № 421  
«01» 09 2018г.



**Рабочая программа**

по учебному предмету «Технология»  
Уровень основного общего образования  
Базовый уровень  
Бондаренко Ангелины Александровны

Рабочая программа разработана на основе авторской программы по технологии 5-9 классы / [Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. — М.: Просвещение, 2018.- 58 с.

Рабочая программа реализуется через УМК:

Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. – М.: Просвещение, 2018. - 58 с.

Учебники «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 5-9 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2018.

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование.

Согласно учебному плану МОУ «Ближнеигуменская СОШ» на реализацию этой программы отводится в 5-7 классах 2 часа в неделю, 68 часов за год, в 8 классе 1 час в неделю, 34 часа в год.

Промежуточная аттестация по учебному предмету «Технология», согласно, Положению о Промежуточной аттестации обучающихся будет проводиться в форме защиты проектов.

**Функции** программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по модулям и темам учебного предмета;
- планирование последовательности изучения содержания учебного предмета «Технология», учитывающее увеличение сложности изучаемого материала в течение каждого учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом.

**На основании Федерального закона №-304-ФЗ от 31 июля 2020 года «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», программы «Воспитания» МОУ «Ближнеигуменская СОШ», утвержденной приказом № 210 от 06.07.2021 года в тематическое планирование внесены изменения.**

### **Общая характеристика курса**

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

Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды.

В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников технологического мышления. *Схема технологического мышления* (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и

жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен *принцип блочно-модульного построения информации*. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов -блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

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 умения 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

*модули предметной области «Технология»:*

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования 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. Каждый модуль содержит основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы.

При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники освоят необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно. Методически возможно построение годового учебного плана с введением творческой, проектной деятельности в любое время учебного года.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

- с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений;
- с *химией* при изучении свойств конструкционных материалов, пище-

вых 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.

Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю в 5-7 классах,

1 час — в 8 классе, в 9 классе — за счёт вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности. В программе учтено 25% времени, отводимого на вариативную часть программы, содержание которой формируется участниками образовательных отношений.

В соответствии с ПООП ООО 2015 г. при проведении занятий по технологии (в 5-8 классах) осуществляется деление классов на две группы с учётом норм по предельно допустимой наполняемости групп.

Учитель технологии при разработке рабочей программы вправе изменить количество часов на изучение тех или иных тем при сохранении всего материала и объёма часов. Это даёт возможность разработать рабочую программу под каждую группу с учётом её интересов и материально-технической базы. Например, группа А сформирована для подробного изучения технологий получения и преобразования древесины, технологий получения и преобразования металлов, а группа Б – для подробного изучения технологий получения и преобразования текстильных материалов, технологий обработки пищевых продуктов.

Выбор для изучения варианта тематического планирования производится с учётом оснащённости учебных мастерских образовательной организации и желания обучающихся.

## Планируемые результаты изучения учебного предмета

### **Предметные результаты**

Предметные результаты изучения предмета «Технология», определенные в разделе 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.

### **Предметные результаты отражают:**

1) 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;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;



5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

#### **Планируемые результаты в познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

### **Планируемые результаты в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработка плана продвижения продукта;

- проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям<sup>23</sup>) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

#### **Планируемые результаты в мотивационной сфере:**

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно- трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### **Планируемые результаты в эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

- моделирование художественного оформления объекта труда;

- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

- создание художественного образа и воплощение его в продукте;

- развитие пространственного художественного воображения;

- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

- понимание роли света в образовании формы и цвета;

- решение художественного образа средствами фактуры материалов;

- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

- применение методов художественного проектирования одежды;

- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

- соблюдение правил этикета.

### **Планируемые результаты в коммуникативной сфере:**

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

### **Планируемые результаты в физиолого-психологической сфере:**

- 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 учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

### **Обучающиеся научатся:**

- пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 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;
- ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;

- использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владеть способами графического представления технической документации;
- владеть методами творческой деятельности;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **Обучающиеся будут уметь:**

- планировать технологический процесс и процесс труда;
- организовывать рабочее место с учетом требований эргономики; проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;
- анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;
- разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;
- проверять промежуточные и конечные результаты труда

### **Метапредметные результаты обучения технологии**

#### **Познавательные УУД**

#### **Обучающиеся научатся:**

- планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- выбирать оптимальные способы решения задачи на основе заданных алгоритмов;
- моделировать планируемые процессы и объекты;

- оценивать принятые решения и формулировать выводы;
- сравнивать полученные результаты с ожидаемыми результатами.

#### **Обучающиеся будут уметь:**

- оценивать работу одноклассников;
- самостоятельно приобретать новые знания;
- уметь задавать вопросы;
- взаимодействовать с другими учениками, работать в коллективе, вести дискуссию;
- выявлять причинно-следственные связи;
- анализировать связи соподчинения и зависимости между компонентами объекта;
- составлять вопросы к текстам, логическую цепочку по тексту, таблицы, схемы по содержанию текста.

#### **Регулятивные УУД**

##### **Обучающиеся научатся:**

- составить учебную задачу под руководством учителя;
- планировать свою деятельность под руководством учителя;
- работать в соответствии с поставленной учебной задачей;
- работать в соответствии с предложенным планом;
- уметь выделять главные, существенные признаки понятий;
- высказывать суждения, подтверждая их фактами.

##### **Обучающиеся будут уметь:**

- выделять главное, существенные признаки понятий;
- участвовать в совместной деятельности.

#### **Коммуникативные УУД**

##### **Обучающиеся научатся:**

- владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений в учебной и познавательной деятельности;



- выражать свои мысли, аргументировать свою точку зрения, работать в группе, представлять и сообщать информацию в устной и письменной форме, вступать в диалог и т.д.

**Обучающиеся будут уметь:**

- использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;

- выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;

- уметь вести дискуссию, диалог.

**Личностные УУД**

**Обучающиеся научатся:**

- пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;

- планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;

- развивать интеллектуальные и творческие способности.

**Обучающиеся будут уметь:**

- ответственно относиться к природе и необходимости защиты окружающей среды;

- проявлять технико – технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.

## Содержание учебного предмета технология

### 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 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 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 влажнотепловых 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, 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.

## **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 вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

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.

Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

## **8 класс**

### **Теоретические сведения**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.

Метод мозгового штурма при создании инноваций.

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

Классификация технологий. Технологии материального производства.

Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

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

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.

Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

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.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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 уроков технологии

### 5 класс

№ урока	Разделы и темы программы	Планируе мые темы и с учетом программы воспитания	Кол-во часов
	<b>«Производство»</b>		<b>4</b>
<b>1-2</b>	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.		2
<b>3-4</b>	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	Экскурсия на ООО ПКФ « МаксФил»	2
	<b>«Методы и средства творческой и проектной деятельности»</b>		<b>4</b>
<b>5-6</b>	Проектная деятельность. Что такое творчество	Воспитатель ное мероприятие «Люди искусства»	2
<b>7-8</b>	Что такое творчество		2
	<b>«Технология»</b>		<b>4</b>
<b>9-10</b>	Что такое технология	Воспитатель ное мероприятие «Все профессии важны»	2
<b>11-12</b>	Классификация производств и технологий		2
	<b>«Техника»</b>	Экскурсия в школьный гараж, профессия водителя	<b>4</b>
<b>13-14</b>	Что такое техника		2
<b>15-16</b>	Инструменты, механизмы, технические устройства		2
	<b>«Материалы для производства материальных благ»</b>		<b>8</b>
<b>17-18</b>	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.		2
<b>19-20</b>	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.		2
<b>21-22</b>	Конструкционные материалы.	Воспитатель ное мероприятие «Народные костюмы на территории Белгородско й области	2

23-24	Текстильные материалы.		2
	<b>«Свойства материалов»</b>		<b>4</b>
25-26	Механические свойства конструкционных материалов		2
27-28	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон		2
	<b>«Технология обработки материалов»</b>		<b>4</b>
29-30	Технологии механической обработки материалов		2
31-32	Графическое изображение формы предметов	Обновление стендов классных кабинетов	2
	<b>«Пища и здоровое питание»</b>		<b>4</b>
33-34	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	Конкурс «Самый новогодний класс»	2
35-36	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.		2
	<b>«Технологии обработки овощей»</b>		<b>8</b>
37-38	Овощи в питании человека.	Экскурсия в столовую, профессия повара	2
39-40	Технология механической кулинарной обработки овощей		2
41-42	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	Проектная и исследовательская деятельность	2
43-44	Технологии тепловой обработки овощей		2
	<b>«Технологии получения, преобразования и использования энергии»</b>		<b>4</b>
45-46	Что такое энергия. Виды энергии.	День Российской науки	2
47-48	Накопление механической энергии		2
	<b>«Технологии получения, обработки и использования информации»</b>		<b>4</b>
49-50	Информация. Каналы восприятия информации человеком	Всемирный день иммунитета	2
51-52	Способы материального представления и записи визуальной информации		2
	<b>«Технологии растениеводства»</b>		<b>8</b>
53-54	Растение как объект технологии.	Воспитательное мероприятие на тему: «Берегите природу»	2
55-56	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	Воспитательное мероприятие на тему: «Мы против	2



		табачной зависимости »	
<b>57-58</b>	Общая характеристика и классификация культурных растений		2
<b>59-60</b>	Исследование культурных растений или опыты с ними		2
	<b>«Животный мир в техносфере»</b>		<b>2</b>
<b>61-62</b>	Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека		2
	<b>«Технологии животноводства»</b>		<b>2</b>
<b>63-64</b>	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе и безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	Виртуальная экскурсия на молочную фабрику посвящённая профессии «Оператор машинного доения»	2
	<b>Социальные технологии</b>		<b>4</b>
<b>65-66</b>	Человек как объект технологии. Потребности людей		2
<b>67-68</b>	Содержание социальных технологий	Акция «Ветеран живет рядом»	2
	<b>ИТОГО:</b>		<b>68</b>

### 6 класс

№ урока	Разделы и темы программы	Планируемые темы и с учетом программы воспитания	Кол-во часов
	<b>«Основные этапы творческой проектной деятельности»</b>		<b>6</b>
<b>1-2</b>	Введение в творческий проект. Подготовительный этап	Проектная и исследовательская деятельность	2
<b>3-4</b>	Конструкторский этап. Технологический этап.		2
<b>5-6</b>	Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта.		2
	<b>«Производство»</b>	Экскурсия на ООО ПКФ «МаксФил»	<b>10</b>
<b>7-8</b>	Труд как основа производства. Предметы труда	Оформление школьных и	2

		классных интерьеров	
9-10	Сырьё, как предмет труда. Промышленное сырьё	День самоуправления	2
11-12	Сельскохозяйственное и растительное сырьё Вторичное сырьё и полуфабрикаты		2
13-14	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда		2
15-16	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда	Озеленение классных кабинетов	2
	<b>«Технология»</b>		<b>4</b>
17-18	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	Подарок ко Дню Матери из текстильных материалов	2
19-20	Техническая и технологическая документация		2
	<b>«Техника»</b>		<b>4</b>
21-22	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин)	Обновление стендов классных кабинетов	2
23-24	Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая и пневматическая трансмиссия в технических системах		2
	<b>«Технологии ручной обработки материалов»</b>		<b>10</b>
25-26	Технология резания.		2
27-28	Технология пластического формования материалов.		2
29-30	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами		2
27-28	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.		2
29-30	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами		2
	<b>«Технологии соединения и отделки деталей изделия»</b>		<b>6</b>
31-32	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея.	Проектная и исследовательская деятельность	2
33-34	Технология соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи.		2
35-36	Технологии влажно –тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.		2
	<b>«Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов»</b>	Конкурс «Самый новогодний класс»	<b>4</b>
37-38	Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования		2

39-40	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов		2
	<b>«Технология производства и обработки пищевых продуктов»</b>		<b>8</b>
41-42	Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	Экскурсия в столовую, профессия повара	2
43-44	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них		2
45-46	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых		2
47-48	Практические работы		<b>2</b>
	<b>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии»</b>		<b>4</b>
49-50	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	Воспитательское мероприятие «Его высочество электричество»	2
51-52	Передача тепловой энергии.		2
	<b>«Технологии получения, обработки и использования информации»</b>	Посещение фото выставки «Всемирный день иммунитета»	<b>4</b>
53-54	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений		2
55-56	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации		2
	<b>« Технологии растениеводства»</b>		<b>4</b>
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых	Проектная и исследовательская деятельность	2
59-60	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	Благоустройство памятника	2
	<b>Раздел «Технологии животноводства»</b>		<b>4</b>
61-62	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	«Люди разных профессий»- встреча и беседа с сыроваром	2
63-64	Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции	Экскурсия на частную ферму и	2

		сыроварню	
<b>65-66</b>	<b>«Социальные технологии»</b>	Акция «Ветеран живет рядом»	<b>4</b>
<b>65-66</b>	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации		2
<b>67-68</b>	Структура процесса коммуникации.		2
	<b>ИТОГО</b>		<b>68 ч.</b>

### 7 класс

<b>№ урока</b>	<b>Разделы и темы программы</b>	<b>Планируемые темы и с учетом программы воспитания</b>	<b>Кол-во часов</b>
	<b>«Методы и средства творческой и проектной деятельности»</b>		<b>4</b>
<b>1-2</b>	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте		2
<b>3-4</b>	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	Воспитательное мероприятие «Великие конструкторы- наши земляки белгородцы!»	2
	<b>«Производство»</b>		<b>4</b>
<b>5-6</b>	Современные средства ручного труда		2
<b>7-8</b>	Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии		2
	<b>«Технология»</b>		<b>6</b>
<b>9-10</b>	Культура производства	Мастер-класс в рамках подготовки к «Выставке осенних букетов, поделок из природного материала «Природы чудные дары»	2
<b>11-12</b>	Технологическая культура производства		2
<b>13-14</b>	Культура труда		2
	<b>«Техника»</b>		<b>4</b>
<b>15-16</b>	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели	Интеллектуальн ая игра «ПДД»	2

17-18	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	Викторина «Космическое путешествие»»	2
	<b>«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»</b>		<b>10</b>
19-20	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс		2
21-22	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон		2
23-24	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	Исторический экскурс, посвященный «Дню героев Отечества»	2
25-26	Производственные технологии пластического формирования материалов		2
27-28	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	Проектная деятельность «Оформление школьного и классного интерьера»	2
	<b>«Технологии обработки пищевых продуктов»</b>		<b>8</b>
29-30	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности		2
31-32	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	Участие в акции «Каждой пичужке - своя кормушка»	2
33-34	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы		2
35-36	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	Исторический экскурс, посвященный «Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады»	2
	<b>«Технологии получения, преобразования и использования энергии»</b>		<b>6</b>
37-38	Энергия магнитного поля		2
39-40	Энергия электрического поля. Энергия электрического тока	Воспитательное мероприятие: «Электричество в нашей жизни»	2
41-42	Энергия электромагнитного поля		2
	<b>«Технологии получения, обработки и использования информации»</b>		<b>6</b>

43-44	Источники и каналы получения информации		2
45-46	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений		2
47-48	Опыты или эксперименты для получения новой информации		2
	<b>«Технологии растениеводства»</b>		<b>8</b>
49-50	Грибы, их значение в природе и жизни человека		2
51-52	Характеристика искусственно выращенных съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	Интерактивная игра «Мы за здоровый образ жизни», приуроченная к празднованию Всемирного Дня здоровья	2
53-54	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок		2
55-56	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов		2
	<b>«Технологии животноводства»</b>		<b>6</b>
57-58	Корма для животных		2
59-60	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления		2
61-62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным		2
	<b>«Социально-экономические технологии»</b>		<b>6</b>
63-64	Назначение социологических исследований		2
65-66	Технологии опроса: анкетирование		2
67-68	Технологии опроса: интервью.		2
	<b>ИТОГО</b>		<b>68 ч.</b>

### 8 класс

№ урока	Разделы и темы программы	Планируемые темы и с учетом программы воспитания	Кол-во часов
	<b>«Методы и средства творческой и проектной деятельности»</b>		<b>6</b>
1-2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	Проектная и исследовательская деятельность	2
3-4	Метод мозгового штурма при создании инноваций.		2
5-6	Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.		2
	<b>«Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства. Средство транспортирования продукта труда.»</b>		<b>8</b>
7-8	Продукт труда. Стандарты производства продуктов		2

	труда.		
<b>9-10</b>	Эталоны контроля качества продуктов труда		2
<b>11-12</b>	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продукта труда		2
<b>13-14</b>	Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газа, жидкостей и сыпучих веществ.		2
	<b>«Технология»</b>		<b>6</b>
<b>15-16</b>	Классификация технологий. Технологии материального производства.		2
<b>17-18</b>	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.		2
<b>19-20</b>	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21-го века.	Участие во Всероссийской акции «День доброй воли», приуроченной к Международному дню добровольчества	2
	<b>«Техника»</b>		<b>8</b>
<b>21-22</b>	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.		2
<b>23-24</b>	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.		2
<b>25-26</b>	Автоматизация производства. Роботы и робототехника.		2
<b>27-28</b>	Классификация роботов. Направление современных разработок в области робототехники.		2
	<b>«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи.»</b>		<b>8</b>
<b>29-30</b>	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка металлов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	Проектная деятельность «Оформление новогоднего интерьера»	2
<b>31-32</b>	Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.		2
<b>33-34</b>	Технологии производства синтетических волокон. Ассортименты и свойства тканей из синтетических волокон.		2
<b>35-36</b>	Технологии производства искусственной кожи. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.		2
	<b>«Технологии обработки и использования пищевых продуктов»</b>		<b>4</b>
<b>37-38</b>	Мясо птицы. Мясо животных.		2
<b>39-40</b>	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.		2

	<b>«Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия. Ядерная и термоядерная энергия»</b>		<b>4</b>
<b>41-42</b>	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	Виртуальная экскурсия на «Богучанскую ГЭС»	2
<b>43-44</b>	Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.		2
	<b>«Технологии обработки информации. Технология записи и хранения информации. Коммуникационные технологии»</b>		<b>4</b>
<b>45-46</b>	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации		2
<b>47-48</b>	Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.		2
	<b>«Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. Клеточная и генная инженерия»</b>		<b>8</b>
<b>49-50</b>	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	Познавательная игра в рамках празднования «Всемирного дня иммунитета»	2
<b>51-52</b>	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.		2
<b>53-54</b>	Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.		2
<b>55-56</b>	Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.		2
	<b>«Технологии животноводства»</b>		<b>4</b>
<b>57-58</b>	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность		2
<b>59-60</b>	Заболевания животных и их предупреждение.		2
	<b>«Социальные технологии. Маркетинг. Менеджмент»</b>		<b>8</b>
<b>61-62</b>	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком		2
<b>63-64</b>	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка		2
<b>65-66</b>	Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент	Благоустройство о памятника	2
<b>67-68</b>	Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте		2
	<b>ИТОГО</b>		<b>68 ч.</b>