

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**для 5-9классов**

**(ФГОС ООО)**

|  |
| --- |
| Составитель: Бирюков Фёдор Петрович, учитель технологии |

с. Зимовное

2022 г.

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по направлению «Технология»составлена для учащихся 5 - 9классов на основе следующих документов:

* Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
* Примерная программа основного общего образования по направлению

«Технология», с учетом требований образовательного стандарта М.: Просвещение, (Протокол от 8 апреля 2015 год);

* Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях РФ, утверждённая протоколом заседания коллегии Министерства просвещения Российской Федерации от 24 декабря 2018г.;
* Авторская программа «Технология» для учащихся 5-9 классов под редакцией Казакевича В. М., Пичугиной Г. В., Семеновой Г. Ю. – М.:Просвещение,2020г.;
* Учебный план МБОУ «Зимовская ООШ».

**Целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются: ·

формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;

· обеспечение понимания обучающимися роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

· формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

· уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

· освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

· формирование проектно-технологического мышления обучающихся;

· о владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

· о владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

· овладение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

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

· развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;

· развитие у учащихся познавательных интересов, технологической грамотности, критического и креативного мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

· воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

· формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда для построения образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

**Объектами** изучения курса «Технология» являются окружающая человека техносфера, её предназначение и влияние на преобразовательную деятельность человека.

**Задачи обучения:**

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

**Место предмета в базисном учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Федеральный базисный учебный план отводит на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю для 5 – 7 классов и 34 часа из расчёта 1 час в неделю для 8-9 классов.

Программа включает общую характеристику учебного пред­мета «Технология», предметные результаты его освоения, содержание курса, темати­ческое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально- технического обеспечения.

**Планируемые результаты, достигаемые при изучении**

**предмета «Технология» в 5–9 классах**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» отражают:

• 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 индивидуализации обучения.

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; • элементы черчения, графики и дизайна;

• элементы прикладной экономики, предпринимательства;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• технологическая культура производства;

• культура и эстетика труда;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии;

• виды профессионального труда и профессии.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 5 классе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название модуля** | **Предметные результаты** | | **Метапредметные**  **результаты** | **Личностные**  **результаты** |
| **Ученик научится** | **Ученик получит**  **возможность научиться** |
| МОДУЛЬ 1.  Методы и средства творческой и проектной деятельности | — Обосновывать учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;  — обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;  — чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии) | — Применять методы творческого поиска технических или технологических решений | — Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы | —Технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности |
| МОДУЛЬ 2.  Производство | — 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 | — Изучать характеристики производства;  — оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;  — оценивать уровень экологичности местного производства | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей |
| МОДУЛЬ 3.  Технология | — 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 возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении | — Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности | — Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности |
| 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 | — Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов | — Объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления | — Познавательные интересы в области техники |
| 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 простых изделий | — Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки | — Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов | — Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности |
| 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;  — определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; | — Осуществлять рациональный выбор пищевыхпродуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;  — составлять индивидуальный режим питания | — Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ | — Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности |
| 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 аккумулирования механической 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 | — Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности | — Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 8.  Технологии получения, обработки и использования информации | — Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;  — осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;  — разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность | — Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе работы с информацией |
| 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 | — Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;  — применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур | — Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 10.  Технологии животноводства | — Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;  — анализировать технологии, связанные с использованием животных;  — выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства | — Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства | — Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 11.  Социальные технологии | — Разбираться в сущности социальных технологий;  — ориентироваться в видах социальных технологий | — Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные | — Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ | — Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации |

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 6 классе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название модуля** | **Предметные результаты** | | **Метапредметные**  **результаты** | **Личностные**  **результаты** |
| **Ученик научится** | **Ученик получит**  **возможность научиться** |
| МОДУЛЬ 1.  Методы и средства творческой и проектной деятельности | — Разрабатывать программу выполнения проекта;  — составлять необходимую учебно-технологическую документацию;  — выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; | — Корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; | — Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы | — Технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности |
| МОДУЛЬ 2.  Производство | — Ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; | — Изучать характеристики производства;  — различать предметы труда и оценивать их эффективность; | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей |
| МОДУЛЬ 3.  Технология | — Оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;  — ориентироваться в технологической документации; | — Осуществлять чтение графических объектов;  — составлять технологическую карту; | — Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов | — Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда |
| МОДУЛЬ 4.  Техника | — Изучать конструкцию и принципы работы современной техники;  — ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; | — Разбираться в устройстве двигателей;  — осуществлять действия при помощи электрифицированных инструментов; | — Способность моделировать планируемые процессы и объекты | — Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда |
| МОДУЛЬ 5.  Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | — Разбираться в многообразии ручных инструментов для обработки материалов;  — осуществлять соединение деталей из разных материалов;  — осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку простых изделий; | — Осуществлять действия с текстильными и кожаными материалами;  — наносить покрытие на детали и конструкции из строительных материалов;  — проектировать весь процесс получения материального продукта; | — Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов | — Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности |
| МОДУЛЬ 6.  Технологии обработки пищевых продуктов | — Определять рацион, обеспечивающий суточную потребность человека минеральными веществами;  — разбираться в способах обработки молока, получать кисломолочные продукты и понимать их свойства;  — определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа; | — Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;  — разбираться в свойствах молочных и кисломолочных продуктов, круп, бобовых и макаронных изделий; | — Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ | — Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 7.  Технологии получения, преобразования и использования энергии | — Характеризовать сущность тепловой энергии;  — сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;  — ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования тепловой энергии; | — Оценивать эффективность использования тепловой энергии в быту и на производстве; | — Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности | — Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 8.  Технологии получения, обработки и использования информации | — Ориентироваться в многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации;  — представлять информацию с помощью различных средств; | — Преобразовывать отображение информации различными способами; | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе работы с информацией |
| МОДУЛЬ 9.  Технологии растениеводства | — 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; | — Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;  — овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений; | — Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 10.  Технологии животноводства | — Собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;  — оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; | — Проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; | — Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 11.  Социальные технологии | — Ориентироваться в видах социальных технологий;— характеризовать технологии коммуникации и их структуру | — Разрабатывать варианты технологии общения | — Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками | — Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации |

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 7 классе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название модуля** | **Предметные результаты** | | **Метапредметные**  **результаты** | **Личностные**  **результаты** |
| **Ученик научится** | **Ученик получит**  **возможность научиться** |
| МОДУЛЬ 1.  Методы и средства творческой и проектной деятельности | — Характеризовать сущность метода фокальных объектов;  — ориентироваться в видах технической, конструкторской и технологической документации; | — Применять метод фокальных объектов при проектировании изделий;  — составлять необходимую документацию для своего изделия | — Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов | — Технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности |
| МОДУЛЬ 2.  Производство | — Разбираться в современных средствах труда;  — характеризовать сущность агрегатов и производственных линий; | — Оценивать возможность и целесообразность применения современных средств труда в своём городе;  — оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;  — оценивать уровень экологичности местного производства | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей |
| МОДУЛЬ 3.  Технология | — Характеризовать сущность культур труда, производства, технологии;  — оценивать важность культуры труда для производства | — Соблюдать культуру труда в общеобразовательном учреждении | — Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности | — Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 4.  Техника | — Классифицировать виды двигателей; находить информацию о современной технике, их использующих;  — изучать конструкцию и принципы работы современных двигателей;  — оценивать область применения и возможности того или иного вида двигателя | — Оценивать технологию двигателей, используемых в школьных станках | — Объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления | — Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 5.  Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | — Разбираться в способах производства различных материалов;  — ориентироваться в свойствах материалов;  — осуществлять машинную обработку конструкционных и текстильных материалов | — Применять ручные инструменты, приспособления и станки для обработки материалов;  — делать выводы о различиях между искусственными и синтетическими материалами | — Творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса | — Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности |
| МОДУЛЬ 6.  Технологии обработки пищевых продуктов | — Разбираться в технологиях приготовления изделий из теста;  — осуществлять обработку рыбы и морепродуктов;  — определять доброкачественность мучных и рыбных продуктов | — Разбираться в свойствах мучных и рыбных продуктов;  — оценивать значимость рыбных и нерыбных морепродуктов в рационе человека;  — оценивать свой рацион питания на соответствие нормам | — Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ | — Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 7.  Технологии получения, преобразования и использования энергии | — Ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; — ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии | — Проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;  — давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения | — Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности | — Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 8.  Технологии получения, обработки и использования информации | — Характеризовать источники и каналы получения информации;  — осуществлять получение новой информации через наблюдение;  — применять технические средства проведения наблюдений | — Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе работы с информацией |
| МОДУЛЬ 9.  Технологии растениеводства | — Определять культивируемые грибы по внешнему виду;  — создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;  — владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов | — Разбираться в особенностях внешнего строения съедобных и ядовитых грибов;  — осваивать безопасные технологии сбора грибов;  — осуществлять технологии заготовки и хранения грибов | — Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 10.  Технологии животноводства | — Составлять по образцам рационы кормления домашних животных;  — подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;  — описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов | — Оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;  — проектировать и изготовлять 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. | — Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 11.  Социальные технологии | — Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации;  — характеризовать сущность социологических исследований;  — проводить анкетирование и обработку результатов | — Составлять свои вопросники, анкеты и тесты для общеобразовательного учреждения | — Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ | — Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации |

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 8 классе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название модуля** | **Предметные результаты** | | **Метапредметные**  **результаты** | **Личностные**  **результаты** |
| **Ученик научится** | **Ученик получит**  **возможность научиться** |
| МОДУЛЬ 1.  Методы и средства творческой и проектной деятельности | — Разрабатывать дизайн продукта труда;  — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;  — подбирать оборудование и материалы;  — осуществлять технологический процесс; — контролировать ход и результаты работы;  — оформлять проектные материалы;  — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера | — Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;  — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;  — применять технологический подход для осуществления любой деятельности;  — овладеть элементами предпринимательской деятельности | — Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности | — Технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности |
| МОДУЛЬ 2.  Производство | — Ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;  — сравнивать и характеризовать различные измерительные приборы, применяемые в процессе контроля качества продуктов труда | — Оценивать качество современных продуктов труда разных производств | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей |
| МОДУЛЬ 3.  Технология | — Классифицировать виды технологий разных производств;  — классифицировать виды информационных технологий | — Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи | — Объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления | — Познавательные интересы в области разновидностей технологий |
| МОДУЛЬ 4.  Техника | — 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 | — Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;  — моделировать машины и механизмы;  — разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;  — проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию | — Способность моделировать планируемые процессы и объекты | — Познавательные интересы и творческая активность в области техники |
| МОДУЛЬ 5.  Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | — Разбираться в технологиях термической обработки материалов;  — осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | — Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий из синтетических тканей; | — Творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса | — Познавательные интересы и творческая активность в области разнообразного использования материалов |
| МОДУЛЬ 6.  Технологии обработки пищевых продуктов | — Разбираться в технологиях приготовления блюд из мяса;  — осуществлять обработку мяса птиц и животных;  — определять доброкачественность птичьего и животного мяса | — Разбираться в свойствах мяса и его роли в рационе питания человека; оценивать свой рацион питания на соответствие нормам для мясных продуктов; | — Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками | — Осознание необходимости правильного рациона как важной составляющей здорового образа жизни |
| МОДУЛЬ 7.  Технологии получения, преобразования и использования энергии | — Ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;  — осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ | — Давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; | — Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности | — Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 8.  Технологии получения, обработки и использования информации | — применять технологии записи различных видов информации;  — владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;  — пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; | — Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;  — применять технологии запоминания информации; | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Умение пользоваться ИКТ-средствами для достижения своих целей в образовательной и профессиональной сферах |
| МОДУЛЬ 9.  Технологии растениеводства | — Определять микроорганизмы по внешнему виду;  — создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;  — владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания | — Овладеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.) | — Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 10.  Технологии животноводства | — 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; | — Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства | — Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 11.  Социальные технологии | — Осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»;  — оценивать качество и характеристики рекламы  — осознавать методы управления в организациях  — определять сферу своей будущей деятельности | — Рекламировать своё изделие или услуги творческого проекта | — Способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; | — Готовность и способность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий |

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 9 классе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название модуля** | **Предметные результаты** | | **Метапредметные**  **результаты** | **Личностные**  **результаты** |
| **Ученик научится** | **Ученик получит**  **возможность научиться** |
| МОДУЛЬ 1.  Методы и средства творческой и проектной деятельности | — проводить экономическую оценку проекта;  — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;  —осуществлять сбор информации по стоимостным показателям проекта, расчёт себестоимости проекта;  — осуществлять технологический процесс; — контролировать ход и результаты работы;  — оформлять проектные материалы;  — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера | — Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;  — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;  — применять технологический подход для осуществления любой деятельности;  — овладеть элементами предпринимательской деятельности | — Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности | — Технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности |
| МОДУЛЬ 2.  Производство | — Ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: транспортные средства;  — осуществлять сбор информации об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов; | — Оценивать качество современных способов транспортировки жидкостей и газов; | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей |
| МОДУЛЬ 3.  Технология | — Классифицировать виды перспективных технологий разных производств 21 века;  — классифицировать виды информационныхнанотехнологий; | — Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи | — Объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления | — Познавательные интересы в области разновидностей технологий |
| МОДУЛЬ 4.  Техника | — 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 | — Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;  — моделировать машины и механизмы;  — разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;  — проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию | — Способность моделировать планируемые процессы и объекты | — Познавательные интересы и творческая активность в области техники |
| МОДУЛЬ 5.  Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | — Разбираться в технологиях термической обработки материалов;  — осваивать представления о производстве синтетических волокон, современных конструкционных материалах; | — Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий из современных синтетических тканей; | — Творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса | — Познавательные интересы и творческая активность в области разнообразного использования материалов |
| МОДУЛЬ 6.  Технологии обработки пищевых продуктов | — Разбираться в технологиях приготовления блюд из мяса;  — осуществлять обработку мяса птиц и животных;  — определять доброкачественность птичьего и животного мяса | — Разбираться в свойствах мяса и его роли в рационе питания человека;  — оценивать свой рацион питания на соответствие нормам для мясных продуктов | — Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками | — Осознание необходимости правильного рациона как важной составляющей здорового образа жизни |
| МОДУЛЬ 7.  Технологии получения, преобразования и использования энергии | — Ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;  — подготавливать иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике; | — Давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; | — Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности | — Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности |
| МОДУЛЬ 8.  Технологии получения, обработки и использования информации | —получать представление о коммуникационных формах общения;  —анализировать процессы коммуникации и каналы связи; | — Пользоваться различными современными коммуникационными формами общения; | — Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности | — Умение пользоваться ИКТ-средствами для достижения своих целей в образовательной и профессиональной сферах |
| МОДУЛЬ 9.  Технологии растениеводства | —получать представление о биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клональногомикроразмножения растений; | — Овладеть биотехнологиями использования клональногомикроразмножения растений; геннойинжененрии; | — Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 10.  Технологии животноводства | — Описывать технологии по профилактике заболеваний животных;  —разбираться в способах предотвращения и лечения заболеваний животных;  — описывать работу по дезинфекции помещений для животных; | — Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных; | — Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы | — Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам |
| МОДУЛЬ 11.  Социальные технологии | — Осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»;  — оценивать методы регулирования трудовых отношений;  — осознавать методы управления в организациях  — определять сферу своей будущей деятельности | — Рекламировать своё изделие или услуги творческого проекта | — Способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; | — Готовность и способность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий |

**Содержание предмета «Технология» 5 класс (68 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Краткое содержание** | **Кол-во**  **часов** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Проектная деятельность. Понятие творчества.Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы проектавмодельнойситуации.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Разработка проектного замысла по алгоритму. | 4 |
| 2. Производство | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Техносфера. Потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. Экскурсии. | 4 |
| 3. Технология | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Понятие технологии. Классификация производств и технологий.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Составление иллюстрированных проектных обзоров производств и технологий.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. | 4 |
| 4. Техника | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Понятие техники. Инструменты, механизмы и технические устройства.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.  Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. | 6 |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.  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.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в деревообрабатывающей и металлообрабатывающей промышленностях. Ознакомление с профессиями конструктора, технолога-модельера и профессиями художественного промысла. | 18 |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.  Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий. | 8 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Понятие энергии. Виды энергии. Накопление механической энергии.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в сфере энергетики. | 4 |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в сфере информационных технологий. | 4 |
| 9. Технологии растениеводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  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.  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.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города. | 6 |
| 10. Технологии животноводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли. | 4 |
| 11. Социальные технологии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими социальные технологии. | 6 |

**Содержание предмета «Технология» 6 класс (68 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Краткое содержание** | **Кол-во**  **часов** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. | 4 |
| 2. Производство | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. | 4 |
| 3. Технология | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных сельскохозяйственных технологий. | 4 |
| 4. Техника | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.  Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. | 6 |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Моделирование изделия в зависимости от эскиза.Основные технологии обработки текстильных материалов ручными инструментами. Основные технологии механической обработки текстильных материалов и кожи. Технологии механического соединения деталей из текстильных материалов и нетканых материалов. 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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  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.  Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий и выпускающих продукцию промышленности; с профессиями декоративно-прикладного творчества, связанные с изготовлением изделий. Ознакомление с различными профессиями, разрабатывающих конструкторскую документацию, с профессиями: конструктор, чертёжник, инженер-технолог, модельер-конструктов. | 20 |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.  Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий. | 8 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Понятие тепловой тепловой энергии. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  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.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, задействованными в энергетической отрасли. Экскурсии. | 4 |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работа которых включает в себя кодирование и декодирование информации. | 4 |
| 9. Технологии растениеводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  Классификация дикорастущих растений по группам. Классификация дикорастущих растений по группам.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.  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.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города. | 4 |
| 10. Технологии животноводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.  Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли. | 4 |
| 11. Социальные технологии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, организующими семейные и общественные мероприятия. | 6 |

**Содержание предмета «Технология» 7 класс (68 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Краткое содержание** | **Кол-во**  **часов** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.  Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, которые используют эскизы и чертежи. | 4 |
| 2. Производство | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. Экскурсия. | 4 |
| 3. Технология | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными предприятиями региона, использующими агрегаты и производственные линии, а также профессиями, обслуживающими автоматизированные производства. Экскурсия. | 4 |
| 4. Техника | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими двигатели. | 6 |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий, связанных с профессиями в сфере художественной обработки конструкционных и текстильных материалов. | 18 |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  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.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.  Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.  Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий. | 10 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона из энергетической отрасли. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля. | 4 |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работа которых включает в себя наблюдения, опыты и эксперименты. | 4 |
| 9. Технологии растениеводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  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).  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города. | 4 |
| 10. Технологии животноводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  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 района.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли. | 4 |
| 11. Социальные технологии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, проводящими социологические исследования. | 6 |

**Содержание предмета «Технология» 8 класс (34 часа)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Краткое содержание** | **Кол-во**  **часов** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися дизайнерской деятельностью. | 4 |
| 2. Производство | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. | 2 |
| 3. Технология | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. | 2 |
| 4. Техника | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Роботы и робототехника. Направления разработок в этой области.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о роботах.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, использующими или обслуживающими робототехнику. | 2 |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Технология производства синтетических волокон. Свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Практические работы по изготовлению проектных изделий из тканей из синтетических волокон и искусственной кожи.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий, связанных с передовыми методами обработки материалов. | 8 |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Мясо птицы. Мясо животных.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий. | 4 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о получении новых веществ. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона из химической отрасли. | 1 |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Материальные формы представления информации для хранения. Современные технологии записи и хранения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Проведение хронометража учебной деятельности.  Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, обслуживающими современные технологии записи и хранения информации. | 2 |
| 9. Технологии растениеводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о микроорганизмах. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими биотехнологии. | 2 |
| 10. Технологии животноводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Заболевания животных и их предупреждение.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о заболеваниях домашних животных. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, оказывающими помощь больным животным. | 1 |
| 11. Социальные технологии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Профориентация.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, использующими приёмы маркетинга и методы стимулирования сбыта.  Работа с пособиями по профориентации. Составление личного портфолио. | 6 |

**Содержание предмета «Технология» 9 класс (34 часа)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Краткое содержание** | **Кол-во**  **часов** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта, расчёт себестоимости проекта.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися предпринимательской деятельностью. | 4 |
| 2. Производство | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Транспортные средства. Особенности и способы транспортировки жидкостей и газов.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте, характеристике транспортных средств.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. | 2 |
| 3. Технология | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Перспективные технологии 21 века, объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о перспективных технологиях.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных перспективных технологий. | 2 |
| 4. Техника | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Роботы и робототехника. Направления разработок в этой области.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о роботах.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, использующими или обслуживающими робототехнику. | 2 |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Технология производства синтетических волокон. Свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Практические работы по изготовлению проектных изделий с использованием синтетических тканей, современных конструкционных материалов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий, связанных с передовыми методами обработки материалов. | 8 |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Мясо птицы. Мясо животных.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий. | 4 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Выделение энергии при химических реакциях. Получение новых веществ. Ядерная и термоядерная энергия.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о получении ядерной и термоядерной энергии. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона из химической отрасли. | 2 |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации.  Каналы связи при коммуникации.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Ознакомление с историей материальных носителей. Сравнение эффективности современных носителей  Получение представления о коммуникационных формах общения. Анализ процессов коммуникации и каналов связи.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, обслуживающими современные структуры коммуникации. | 2 |
| 9. Технологии растениеводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Растительная ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.  Технология клональногомикроразмножения растений. Технологии генной инженерии.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологии клеточной инженерии. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими технологии генной инженерии. | 2 |
| 10. Технологии животноводства | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Заболевания животных и их предупреждение.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о заболеваниях домашних животных. Подготовка рефератов.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, оказывающими помощь больным животным. | 1 |
| 11. Социальные технологии | ***Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.***  Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Профориентация.  ***Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.***  Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.  ***Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.***  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, использующими приёмы маркетинга и методы стимулирования сбыта.  Работа с пособиями по профориентации. | 5 |

**Тематическое планирование для 5-9 классов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название темы** | **Количество часов** | | | | |
| **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** | **8 класс** | **9 класс** |
| 1 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 2 | Производство | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 3 | Технология | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 4 | Техника | 6 | 6 | 6 | 2 | 2 |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 18 | 20 | 18 | 8 | 8 |
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов | 8 | 8 | 10 | 4 | 4 |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 4 | 4 | 4 | 1 | 2 |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 9 | Технологии растениеводства | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 10 | Технологии животноводства | 4 | 4 | 4 | 1 | 1 |
| 11 | Социальные технологии | 6 | 6 | 6 | 6 | 5 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **68ч** | **68ч** | **68ч** | **34ч** | **34ч** |

**Календарно-тематическое планирование для 5 класса**

Учебник Технология. 5 класс.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение, 2019. - 176 с.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Календарные сроки | | Основные виды учебной деятельности учащихся |
| Планируемые | Фактические |
| **1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** | | | | | |
| 1 | Проектная деятельность. | 1 |  |  | Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. |
| 2 | Творческая деятельность. | 1 |  |  |
| 3 | Этапы выполнения творческого проекта. | 1 |  |  | Обосновыватьвыборизделиянаосновеличных иобщественныхпотребностей.Находитьнеобходимуюинформациювучебнике,библиотекекабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать видизделия.  Характеризоватьрекламукаксредствоформированияпотребностей.Осуществлятьвыбортовара вмодельнойситуации. |
| 4 | Выбор темы проектавмодельнойситуации. | 1 |  |  |
| **2. Производство (4 ч)** | | | | | |
| 5 | Техносфера. | 1 |  |  | Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать объекты природы и техносферы. |
| 6 | Потребительские блага. | 1 |  |  |
| 7 | Производство потребительских благ. | 1 |  |  | Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ. |
| 8 | Общая характеристика производства(экскурсия). | 1 |  |  |
| **3. Технология (4 ч)** | | | | | |
| 9  1 | Понятие технологии.  Ознакомление с технологиями. | 1 |  |  | Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. |
| 10 | Классификация производств и технологий. | 1 |  |  | Классифицировать виды производств и технологий по различным признакам. |
| 11 | Технологический процесс (экскурсия). | 1 |  |  | Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений. |
| 12 | Технология в контексте производства (экскурсия). | 1 |  |  |
| **4. Техника (6 ч)** | | | | | |
| 13 | Понятие техники | 1 |  |  | Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Освоить общие правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской. |
| 14 | Инструменты, механизмы и технические устройства. | 1 |  |  |
| 15 | Инструменты для ручных работ. | 1 |  |  | Освоить правила безопасной работы при выполнении ручных операций. Научиться пользоваться простыми ручными инструментами. |
| 16 | Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. | 1 |  |  | Освоить правила безопасной работы при выполнении машинных работ. Управлять простыми механизмами и машинами. |
| 17 | Практическая работа. «Приёмы работы на швейной машине». | 1 |  |  | Уметь выполнять заправку швейной машины. Освоить выполнение машинных строчек и закрепок. |
| 18 | Практическое проектное задание. | 1 |  |  | Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства (обзор моделей швейных машин–история создания). |
| **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (18 ч)** | | | | | |
| 19 | Виды материалов. | 1 |  |  | Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Проводить исследования свойств различных материалов. |
| 20 | Натуральные, искусственные и  синтетические материалы. | 1 |  |  |
| 21 | Конструкционные материалы. | 1 |  |  | Знакомиться с понятиями «конструкционные материалы», «текстильные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных и текстильных материалов, их механических, технологических и физических свойствах. Анализировать свойства и предназначение материалов. Проводить исследования свойств различных материалов. |
| 22 | Текстильные материалы. Лабораторно - практическая работа «Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей». | 1 |  |  |
| 23 | Производство текстильных материалов: прядение и ткачество. Практическая работа «Ручное ткачество». | 1 |  |  | Знакомиться с этапами производства текстильных материалов: прядением,ткачеством и отделкой.Организовыватьрабочееместодляработ.Ознакомиться с техникой безопасности при работе с ножницами и иглами. Выбиратьинструментыдля обработки текстильных материалов всоответствиисихназначением.Изготавливать простые изделия из текстильных материалов. |
| 24 | Производство текстильных материалов: отделка. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани». | 1 |  |  |
| 25 | Механические свойства конструкционных материалов. | 1 |  |  | Знакомиться с такими свойствами конструкционных материалов, как прочность, плотность, твердость, хрупкость и упругость.  Знакомиться со свойствами натуральных тканей: прочность, сминаемость, драпируемость, износостойкость, пылеёмкость, гигроскопичность, скольжение, осыпаемость и усадка и уметь их определять в тканях из натуральных волокон. |
| 26 | Механические, технологические и физические свойства текстильных материалов(тканей) из натуральных волокон.  Лабораторно - практическая работа «Определение сминаемости материалов». | 1 |  |  |
| 27 | Технологии механической обработки конструкционных и текстильных материалов. | 1 |  |  | Знакомиться с механической обработкой материалов.Овладевать средствами и формами графического отображения объектов.  Осваивать умение читать и  выполнять эскизы и чертежи деталей.  Освоить приёмы моделирования чертежей изделия в соответствии с эскизом. |
| 28 | Графическое отображение формы предмета.  Практическая работа «Моделирование чертежа фартука в соответствии с эскизом». | 1 |  |  |
| 29 | Швейные ручные работы. | 1 |  |  | Организовыватьрабочееместодляручных работ.Выбиратьинструментыдля обработки текстильных материалов всоответствиисихназначением.  Контролироватькачествовыполнения стежков и строчек. Овладевать безопасными приёмами при выполнении ручных работ. |
| 30 | Практическая работа «Выполнение ручных стежков и строчек». | 1 |  |  |
| 31 | Швейные машинные работы. | 1 |  |  | Организовыватьрабочееместодлявыполнения машинных работ. Контролироватькачествовырезанных деталей. Изготавливать простые машинные швы из текстильных материалов.Овладевать безопасными приёмами при выполнениимашинных работ. |
| 32 | Практическая работа «Выполнение машинных швов» | 1 |  |  |
| 33 | Последовательность изготовления деталей из текстильных материалов. | 1 |  |  | Организовыватьрабочееместодлявыполнения машинных работ. Контролироватькачествовырезанных деталей. Изготавливать простые мелкиедетали из текстильных материалов. Составлять последовательность выполнения работ при изготовлении деталей из текстильных материалов.Овладевать безопасными приёмами при выполнениимашинных работ. |
| 34 | Практическая работа «Изготовление мешка для школьной обуви». | 1 |  |  |
| 35 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Виды декоративных ручных швов. | 1 |  |  | Знакомиться с особенностями технологии выполнения простейших декоративных ручных швов. Выполнять рисунки с вышивкой, используя изученные декоративные швы.Формировать представление о технике выполнения вышивки рисунка.  Осваивать умение выполнять отделку изделий вышивкой. |
| 36 | Практическая работа «Выполнение рисунка с вышивкой декоративными ручными швами». | 1 |  |  |
| **6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)** | | | | | |
| 37 | Кулинария. Основы рационального питания. | 1 |  |  | Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.  Осваивать способы правильного питания, уметь составлять свой рацион питания на день, на неделю. |
| 38 | Витамины и их значение в питании. Практическая работа «Составить свой рацион питания на один день». | 1 |  |  |
| 39 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.  Лабораторно-практическая работа «Определение загрязнения столовой посуды». | 1 |  |  | Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей.  Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов и по уходу кухонной посуды.Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. |
| 40 | Овощи в питании человека. Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом». | 1 |  |  |
| 41 | Технологии механической кулинарной обработки овощей. Практическая работа «Приготовление блюд из сырых овощей». | 1 |  |  | Получить представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). Соблюдать правила санитарии, гигиены и техники безопасности при обработке пищевых продуктов. Осваивать приёмы технологии механической и тепловой кулинарной обработки овощей. |
| 42 | Технологии тепловой обработки овощей.  Практическая работа «Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки». | 1 |  |  |
| 43 | Технология приготовления блюд из яиц. Лабораторно-практическая работа «Определение свежести яиц». | 1 |  |  | Получить представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки яиц (способы варки яиц, жарение яиц –яичницы глазуньи и омлета). Соблюдать правила санитарии, гигиены и техники безопасности при приготовлении  пищевых продуктов, осваивать способы сервировки стола к завтраку. |
| 44 | Практическая работа «Приготовление блюд из яиц». Сервировка стола к завтраку. | 1 |  |  |
| **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)** | | | | | |
| 45 | Понятие энергии | 1 |  |  | Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. |
| 46 | Виды энергии | 1 |  |  |
| 47 | Накопление механической энергии | 1 |  |  | Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. |
| 48 | Применение  кинетической и потенциальной энергии на практике. Устройства, использующие  кинетическую и потенциальную энергию.  Практическая работа «Знакомство с устройством и работой механических часов». | 1 |  |  |
| **8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)** | | | | | |
| 49 | Понятие информации и её виды. | 1 |  |  | Осознавать и понимать значение информации и её видов. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. |
| 50 | Восприятие информации органами чувств. Понятия субъективной и объективной информации. | 1 |  |  |
| 51 | Каналы получения информации. | 1 |  |  | Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения |
| 52 | Способы материального представления и записи визуальной информации. | 1 |  |  |
| **9. Технологии растениеводства (6 ч)** | | | | | |
| 53 | Растения как объект технологии. | 1 |  |  | Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. |
| 54 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.  Лабораторно-практическая работа «Агротехнологические приёмы выращивания культурных растений». | 1 |  |  |
| 55 | Общая характеристика и классификация культурных растений. | 1 |  |  | Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. |
| 56 | Исследования культурных растений или опыты с ними. Лабораторно-практическая работа «Полезные свойства культурных растений». | 1 |  |  |
| 57 | Практическая работа  «Посадка семян культурных растений». |  |  |  | Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда в кабинете и на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке. Познакомиться с правилами безопасной работы на пришкольном участке. |
| 58 | Практические работы на пришкольном участке. |  |  |  |
| **10. Технологии животноводства (4 ч)** | | | | | |
| 59 | Животные и технологии 21 века. | 1 |  |  | Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. |
| 60 | Животноводство и материальные потребности человека. Практическая работа «Название и назначение предметов конной амуниции». | 1 |  |  |
| 61 | Сельскохозяйственное животноводство. | 1 |  |  | Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего города и соответствующих направлений животноводства. |
| 62 | Животные на службе человека. Практическая работа «Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах нашего района». | 1 |  |  |
| **11. Социальные технологии (6 ч)** | | | | | |
| 63 | Человек как объект технологии. | 1 |  |  | Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека.  Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека |
| 64 | Свойства личности человека. Практическое задание –тест «Определение важных свойств личности человека». | 1 |  |  |
| 65 | Содержание социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Практическая работа «Решение ситуации с помощью методов и средств социальных технологий». | 1 |  |  | Получать представление о сущности социальных объектов. Разбираться в приёмах и способах воздействия на них.  Получить представление о потребностях людейс позиций необходимости, важности и целесообразности. |
| 66 | Потребности людей. Практическая работа «Составить перечень главных потребностей с позиций необходимости, важности и целесообразности». | 1 |  |  |
| 67 | Итоговое занятие. | 1 |  |  | Обобщающая беседа по изученному курсу. Защита проектов по выбранной теме программы. |
| 68 | Защита проектов. | 1 |  |  |

Технология. Рабочие программы. 5—9 классы : учеб.пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М. : Просвещение, 2018. — 58 с.

Учебник. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. «Технология», 5 класс, — М. : Просвещение, 2019. — 176 c.

**Календарно-тематическое планирование для 6 класса**

Учебник Технология. 6 класс.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение, 2019. - 192 с.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Календарные сроки | | Основные виды учебной деятельности учащихся |
| Планируемые | Фактические |
| **1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** | | | | | |
| 1 | Введение в творческий проект. | 1 |  |  | Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. |
| 2 | Подготовительный и конструкторский этапы. | 1 |  |  |
| 3 | Технологический этап. | 1 |  |  | Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. |
| 4 | Этап изготовления изделия. Заключительный этап. | 1 |  |  |
| **2. Производство (4 ч)** | | | | | |
| 5 | Труд как основа производства. Предметы труда. | 1 |  |  | Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. |
| 6 | Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырьё как предмет труда. | 1 |  |  |
| 7 | Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда. | 1 |  |  | Знакомиться с различными видами сырья. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии в большой продовольственный магазин, составлять перечень предлагаемых в нём полуфабрикатов. Выбирать темы и выполнять рефераты. |
| 8 | Энергия и информация как предметы труда.  Практическое проектное задание «Составить перечень распространённых строительных материалов и полуфабрикатов». | 1 |  |  |
| **3. Технология (4 ч)** | | | | | |
| 9 | Основные признаки технологии. Основные характеристики и структура технологии. | 1 |  |  | Получать представление об основных признаках технологии. |
| 10 | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. | 1 |  |  |
| 11 | Техническая и технологическая документация. | 1 |  |  | Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт. |
| 12 | Графические объекты.  Технологические карты.  Практическая работа «Составить учебную технологическую карту по изготовлению машинных швов (краевые)». | 1 |  |  |
| **4. Техника (6 ч)** | | | | | |
| 13 | Понятие о технической системе. | 1 |  |  | Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. |
| 14 | Рабочие органы и двигатели технических систем (машин).  Практическая работа «Ознакомление с основными рабочими органами, с устройством передаточных механизмов швейной машины». | 1 |  |  |
|  |  |  |  |  | Разбираться в видах и предназначении двигателей. Понятие механической трансмиссии. Разбираться в видах трансмиссии. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами. |
| 15 | Двигатели технических систем. Механическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. |  |  |  |
| 16 | Регуляторы швейной машины. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки». | 1 |  |  | Ознакомиться с видами регуляторов швейной машины.  Знать назначение регуляторов и использовать их по назначению. Разбираться в причинах возникновения и способах устранения дефектов машинной строчки. |
| 17 | Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной. | 1 |  |  | Выполнять выбор машинной иглы в зависимости от вида ткани. Использовать основные правила по уходу за швейной машиной. |
| 18 | Практическая работа «Чистка и смазка швейной машины. Подбор и установка швейной иглы». | 1 |  |  |
| **5.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (20ч)** | | | | | |
| 19 | Технологии резания конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов. | 1 |  |  | Изучать правила резания заготовок. Ознакомиться с приёмами резания заготовок из конструкционных, текстильных материалов и пищевых продуктов. Изучать инструменты, приспособления и правила безопасной работы. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию |
| 20 | Технологии пластического формования материалов.  Практическая работа «Обработка вытачки и сутюживание конца вытачки» (формование). | 1 |  |  |
| 21 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. | 1 |  |  | Изучать текстильные материалы из волокон животного происхождения, анализировать их свойства в зависимости от сырьевого состава. Проводить сравнительную характеристику свойств ткани, определять вид ткани по сырьевому составу. |
| 22 | Лабораторно-практическая работа «Определение сырьевого состава ткани и их свойств». | 1 |  |  |
| 23 | Текстильные материалы из химических волокон. Нетканые материалы. | 1 |  |  | Изучать текстильные материалы из химических волокон - нетканные материалы, разбираться в классификации этих материалов, выделять среди них группу клеевых материалов. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Разработать проект бытового изделия из текстильных материалов. Соединять детали на практике. Овладевать безопасными приёмами при выполнении влажно-тепловых работработ. |
| 24 | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Практическая работа «Технология дублирования деталей (соединение деталей с клеевой прокладкой)». | 1 |  |  |
| 25 | Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Практическая работа «Уход за одеждой в зависимости от вида ткани» (работа с символами). | 1 |  |  | Изучать технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Разбираться в уходе за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей, в уходе за обувью. Уметь выполнять ремонт одежды. Применять на практике знания и умения по ремонту одежды, по уходу за обувью. |
| 26 | Уход за обувью. Ремонт одежды. Ручные работы. Пришивание фурнитуры. | 1 |  |  |
| 27 | Виды машинных операций. Машинные швы. | 1 |  |  | Изучать виды машинных операций. Разбираться в машинных швах и их назначении. Применять машинные швы по назначению. Выполнять машинные швы на практике. Познакомиться с профессией «швея». |
| 28 | Практическая работа «Изготовление машинных швов (краевые швы)». | 1 |  |  |
| 29 | Приспособления к швейной машине. Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине (обмётывание петли)». | 1 |  |  | Изучать приспособления к швейной машине. Применять приспособления к швейной машине, выполнять обмётывание петли с помощью приспособления. Изучать технологию обработки мелких деталей. Выполнять обработку мелких деталей на практике. |
| 30 | Технология обработки мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей (пояса)». | 1 |  |  |
| 31 | Художественные ремёсла. Вязание аксессуаров крючком или спицами. | 1 |  |  | Ознакомиться на практике с вязанием крючком и спицами. Изучать основные виды петель при вязании крючком и спицами. Выполнять вывязывание полотна крючком и спицами различными способами. Соблюдать правила безопасной работы с крючком и спицами. |
| 32 | Основные виды петель при вязании крючком. Практическая работа «Вывязывание полотна крючком различными способами». | 1 |  |  |
| 33 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 1 |  |  | Изучать основные виды петель при вязании спицами. Выполнять вывязывание полотна спицами из лицевых и изнаночных петель. Соблюдать правила безопасной работы со спицами. |
| 34 | Практическая работа «Вывязывание полотна на спицах». | 1 |  |  |
| 35 | Графическое отображение формы предмета.  Виды юбок. | 1 |  |  | Овладевать средствами и формами графического отображения объектов.  Осваивать умение читать и  выполнять эскизы и чертежи деталей.  Освоить приёмы моделирования чертежей изделия в соответствии с эскизом. |
| 36 | Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с эскизом». | 1 |  |  |
| 37 | Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. | 1 |  |  | Окрашивать изделия из древесины краской или эмалью. Выполнять отделку поверхностей готовых изделий из металлов и искусственных материалов (окрашиванием, лакированием и др.) с соблюдением правил безопасной работы. Ознакомиться с профессиями, связанными с отделкой поверхностей деталей. |
| 38 | Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов. | 1 |  |  |
| **6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)** | | | | | |
| 39 | Основы рационального (здорового) питания. Практическая работа «Умеем ли мы заботиться о своём здоровье». | 1 |  |  | Ознакомиться с критериями здорового рациона.  Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.  Получать представление о технологии обработки молока. |
| 40 | Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. | 1 |  |  |
| 41 | Лабораторно-практические работы «Определение качества молока и кисломолочных продуктов». | 1 |  |  | Определять качество термической обработки молока, примеси воды в молоке, наличия соды в молоке, примесей творога в сметане, примесей крахмала в сметане или йогурте. |
| 42 | Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. | 1 |  |  | Получать представление о технологии получения кисломолочных продуктов и возможных блюдах, их используемых. Осваивать приёмы по приготовлению блюд из молока и кисломолочных продуктов.  Осваивать технологии производства круп, бобовых культур и макаронных изделий. Соблюдать правила санитарии, гигиены и техники безопасности при обработке пищевых продуктов. |
| 43 | Практическая работа «Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов». |  |  |  |
| 44 | Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур и макаронных изделий. | 1 |  |  |
| 45 | Технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |  |  | Знакомиться с технологиями кулинарной обработки макаронных изделий. Исследовать и определять доброкачественность продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.Соблюдать правила санитарии, гигиены и техники безопасности при обработке пищевых продуктов. |
| 46 | Практическая работа «Приготовление кулинарных блюд из круп или макаронных изделий». Определение доброкачественности продуктов. | 1 |  |  |
| **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)** | | | | | |
| 47 | Понятие тепловой энергии. Методы и средства получения тепловой энергии. | 1 |  |  | Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения. Знакомиться с методами преобразования тепловой энергии в другие виды энергии. |
| 48 | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. | 1 |  |  |
| 49 | Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. | 1 |  |  | Знакомиться с методами передачи тепловой энергии, об аккумулировании тепловой энергии. |
| 50 | Тепловая энергия в быту. Проектная работа «Разработать контейнер для хранения овощей на балконе в зимнее время». | 1 |  |  | Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием. |
| **8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)** | | | | | |
| 51 | Восприятие информации. | 1 |  |  | Осваивать способы отображения информации. Искать примеры кодирования информации в производстве и в быту. |
| 52 | Кодирование информации при передаче сведений. | 1 |  |  |
| 53 | Сигналы и знаки при кодировании информации. | 1 |  |  | Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Применять символы как средство информации в жизни. |
| 54 | Символы как средство кодирования информации. Практическая работа «Разработать эффектный символ для школы, предполагающий вытирание ног». | 1 |  |  |
| **9. Технологии растениеводства (4 ч)** | | | | | |
| 55 | Дикорастущие растения, используемые человеком. Лабораторно-практическая работа «Определение групп дикорастущих растений». | 1 |  |  | Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. |
| 56 | Заготовка сырья дикорастущих растений. | 1 |  |  |
| 57 | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. | 1 |  |  | Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.). |
| 58 | Условия и методы сохранения природной среды. Практическая работа «Приёмы заготовки полезных дикорастущих растений». | 1 |  |  |
| **10. Технологии животноводства (4 ч)** | | | | | |
| 59 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. | 1 |  |  | Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. |
| 60 | Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. | 1 |  |  |
| 61 | Практическая работа «Уход за домашним питомцем». | 1 |  |  | Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных. |
| 62 | Разведение животных. | 1 |  |  |
| **11. Социальные технологии (6 ч)** | | | | | |
| 63 | Виды социальных технологий | 1 |  |  | Анализировать виды социальных технологий. Получать представление об их применении в сфере бизнеса. |
| 64 | Социальные технологии для решения бизнес-задач. | 1 |  |  |
| 65 | Социальные технологии в экономике и духовной сфере. | 1 |  |  | Знакомиться с применением социальных технологий в социально-экономической и культурной сферах общества. Готовить рефераты с примерами. |
| 66 | Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. | 1 |  |  | Разрабатывать варианты технологии общения. |
| 67 | Итоговое занятие. Защита проектов. | 1 |  |  | Защита проектов по выбранной теме программы. |
| 68 | 1 |  |  |

Технология. Рабочие программы. 5—9 классы : учеб.пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М. : Просвещение, 2018. — 58 с.

Учебник. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. «Технология», 6 класс, — М. : Просвещение, 2019.

**Календарно-тематическое планирование для 7 класса**

Учебник Технология. 7 класс.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение, 2019. - 192 с.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Календарные сроки | | Основные виды учебной деятельности учащихся |
| Планируемые | Фактические |
| **1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** | | | | | |
| 1 | Создание новых идей методом фокальных объектов | 1 |  |  | Знакомиться со способами создания новых идей. Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации.  Пробовать применить его к своему проекту. |
| 2 | Техническая документация в проекте | 1 |  |  | Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. |
| 3 | Конструкторская и технологическая документации в проекте | 1 |  |  |
| 4 | Практическое задание «Разработать идеи оригинальных изделий для творческих проектов с помощью метода фокальных объектов». | 1 |  |  | Разрабатывать идеи оригинальных изделий для творческих проектов с помощью метода фокальных объектов. |
| **2. Производство (4 ч)** | | | | | |
| 5 | Современные средства ручного труда. | 1 |  |  | Получать представление о современных средствах ручного труда. Знакомиться с его местом в производстве. |
| 6 | Ограничения и недостатки ручного труда. | 1 |  |  |
| 7 | Средства труда современного производства. | 1 |  |  | Знакомиться с современными агрегатами и производственными линиями. Понимать их роль в производстве. Посетить местное производство (молокозавод). |
| 8 | Агрегаты и производственные линии. Практическая работа «Оформить буклет о современных электрифицированных инструментах, применяемых в производстве и в быту». | 1 |  |  |
| **3. Технология (4 ч)** | | | | | |
| 9 | Культура производства. Культура труда. | 1 |  |  | Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура. Собрать информацию и примеры о технологической культуре и культуре труда в разных сферах деятельности(экскурсия) и оформить иллюстрированный буклет. |
| 10 | Технологическая культура производств.  Практическое задание «Оформить буклет о технологической культуре и культуре труда». | 1 |  |  |
| 11 | Внедрение культуры труда в рамках школы. | 1 |  |  | Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. |
| 12 | Творческое задание «Разработать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных и экономических условий семьи». | 1 |  |  |
| **4. Техника (6 ч)** | | | | | |
| 13 | Двигатели. | 1 |  |  | Получать представление о двигателях и их видах.  Готовить реферат по истории их развития и внедрения.  Знакомство с воздушными и гидравлическими двигателями. |
| 14 | Воздушные и гидравлические двигатели. | 1 |  |  |
|  | | | | | |
| 15 | Паровые двигатели. | 1 |  |  | Ознакомиться с конструкцией паровых двигателей и тепловых машин внутреннего сгорания. Определить где они применяются. |
| 16 | Тепловые машины внутреннего сгорания. | 1 |  |  |
| 17 | Реактивные и ракетные двигатели. | 1 |  |  | Получать представление об устройстве реактивных и ракетных двигателей и искать примеры их применения.  Изучить принцип работы швейных машин с электрическим двигателем. |
| 18 | Электрические двигатели швейной машины. | 1 |  |  |
| **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (18ч)** | | | | | |
| 19 | Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс. | 1 |  |  | Узнать основные этапы создания искусственных волокон. Получить представление об обработке, отделке и формовании нитей  Получить представление о вискозных, ацетатных, триацетатных и белковых волокнах и их свойствах. Собрать информацию о профессиях прядильщика, ткача. Составить классификации искусственных волокон и свойств текстильных волокон и тканей. Исследовать образцы тканей и изучить их свойства. Записать результаты опытов. |
| 20 | Особенности производства искусственных и синтетических волокон. | 1 |  |  |
| 21 | Свойства искусственных волокон. | 1 |  |  |
| 22 | Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей и их свойств». | 1 |  |  |
| 23 | Уход за одеждой из химических волокон. Практическая работа «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон». | 1 |  |  | Разбираться в уходе за одеждой из химических волокон. Выполнять уход за одеждой в зависимости от символов.  Осваивать способы подшивания низа изделия ручными стежками. Применять полученные знания и умения на практике. |
| 24 | Технология ручных работ. Практическая работа «Подшивание низа потайным швом». | 1 |  |  |
| 25 | Технология машинных работ. | 1 |  |  | Ознакомиться с технологией изготовления машинных швов, с их разновидностью и областью применения. Выполнять машинные швы с соблюдением технических условий и техникой безопасности. |
| 26 | Практическая работа «Изготовление машинных швов». | 1 |  |  |
| 27 | Производственные технологии пластического формования материалов. | 1 |  |  | Получить представление о таких технологиях, как лепка, прокатка, волочение, ковка, штамповка. Ознакомиться с современными технологиями лепки. Получить представление о лепке, прокатке, волочении, ковке и штамповке. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Изготовить простое изделие из папье-маше. |
| 28 | Изделия из папье-маше. | 1 |  |  |
| 29 | 3D-принтер. | 1 |  |  | Получить представление о применении 3D-принтера в различных сферах деятельности.  Изготовить изделие на 3D-принтере, грамотно распределив роли в группах. |
| 30 | Объёмные изделия на 3D-принтере. | 1 |  |  |
| 31 | Графическое отображение формы предмета. Способы перевода нагрудной вытачки. | 1 |  |  | Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Осваивать умение читать и выполнять эскизы и чертежи деталей.  Освоить приёмы моделирования чертежей изделия в соответствии с эскизом. |
| 32 | Практическая работа «Моделирование платья в соответствии с эскизом». | 1 |  |  |
| 33 | Художественные ремёсла. Вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. | 1 |  |  | Ознакомиться на практике с видами вышивки. Изучать основные виды декоративных швов. Выполнять декоративные швы различными способами. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и ножницами. |
| 34 | Атласная и штриховая гладь. Практическая работа «Вышивка гладью». | 1 |  |  |
| 35 | Изготовление изделий при помощи швейной и вязальной машин. | 1 |  |  | Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Учиться обрабатывать текстильные материалы и изготовлять простые изделия |
| 36 | Операции при изготовлении изделий из ткани и кожи. Практическая работа «Поузловая обработка». | 1 |  |  |
| **6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч)** | | | | | |
| 37 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. | 1 |  |  | Ознакомиться со способами разрыхления теста. Найти информацию из чего состоит цикл выпечки хлеба. Сравнить виды теста по характеристикам. |
| 38 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Практическое задание «Виды теста». | 1 |  |  |
| 39 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. | 1 |  |  | Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.  Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. |
| 40 | Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста». | 1 |  |  |
| 41 | Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста». | 1 |  |  |
| 42 | Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий из слоёного теста». | 1 |  |  | Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. |
| 43 | Переработка рыбного сырья. Практическое задание «Разработать меню рыбного ресторана здорового питания». | 1 |  |  | Знакомиться с технологиями обработки рыбы и их кулинарным использованием. Определять качество пищевых продуктов. Готовить кулинарное блюдо из рыбы, дегустировать приготовленное блюдо. Соблюдать правила безопасной работы на кухне. |
| 44 | Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Практическая работа « | 1 |  |  |
| 45 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. | 1 |  |  | Искать информацию о видах морепродуктов. Установить отличия консервов от пресервов. Научиться читать маркировку на банке консервов и определять их доброкачественность. |
| 46 | Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы или из морепродуктов». | 1 |  |  |
| **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)** | | | | | |
| 47 | Энергия магнитного поля. «Сборка электрической цепи (сборка вилки)». | 1 |  |  | Узнать свойства магнитного и электрического полей. Научиться применять в быту и практической деятельности знания свойств магнитных, электрических полей. Использовать устройства, излучающие магнитное поле, при проектировании и создании моделей |
| 48 | Энергия электрического поля. Практическая работа «Сборка электрической цепи (сборка патрона)». | 1 |  |  |
| 49 | Энергия электрического тока. Практическая работа «Сборка электрической цепи (сборка выключателя)». | 1 |  |  | Получить представление чем является электрический ток и как его получают. Установить источники тока и понять как электрическая энергия преобразуется в другие виды энергии или работу.  Научиться ориентироваться в источниках электрической энергии и рационально её использовать. |
| 50 | Энергия электромагнитного поля. Практическая работа «Сборка и испытание электрической цепи». | 1 |  |  | Ознакомиться с понятием электромагнитнго поля и узнать как оно распространяется в пространстве. Найти области применения энергии электромагнитных волн. |
| **8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)** | | | | | |
| 51 | Источники и каналы получения информации. Восприятие информации. | 1 |  |  | Ознакомиться с природными и техногенными источниками информации. Осваивать способы отображения информации. |
| 52 | Метод наблюдения в получении новой информации. | 1 |  |  | Ознакомиться с такими понятиями, как фотография, хронометраж, фотохронометраж. |
|  | | | | | |
| 53 | Технические средства проведения наблюдений. | 1 |  |  | Установить от чего зависит эффективность наблюдения . |
| 54 | Опыты или эксперименты для получения новой информации. Практическая работа «Виртуальный эксперимент». | 1 |  |  | Получить представление о характеристиках методов наблюдений, опытов и экспериментов. Определить разницу между естественными и искусственными экспериментами. При помощи средств ИКТ провести нереальный эксперимент. |
| **9. Технологии растениеводства (4 ч)** | | | | | |
| 55 | Значение грибов в природе и в жизни человека. | 1 |  |  | Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. |
| 56 | Искусственно выращиваемые съедобные грибы. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Практическая работа «Условия вышивания культивируемых грибов (таблица)». | 1 |  |  |
|  | | | | | |
| 57 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. | 1 |  |  | Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. Определять по внешнему виду съедобные и ядовитые грибы. |
| 58 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. Практическая работа «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду (картинки)». | 1 |  |  |
| **10. Технологии животноводства (4 ч)** | | | | | |
| 59 | Корма для животных. | 1 |  |  | Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. |
| 60 | Состав кормов и их питательность. Практическая работа «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак». | 1 |  |  |
|  | | | | | |
| 61 | Составление рационов кормления. Творческий проект «Сравнение рационов питания различных домашних животных». | 1 |  |  | Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. Знакомство с технологическими процессами кормления животных на современных фермах. |
| 62 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. Экскурсия. | 1 |  |  |
| **11. Социальные технологии (6 ч)** | | | | | |
| 63 | Назначение социологических исследований. | 1 |  |  | Ознакомиться с примерами соц.исследований. Узнать о таких методах, как опрос, тестирование, социометрия и социальный эксперимент. |
| 64 | Технология опроса: анкетирование. | 1 |  |  | Ознакомиться со структурой опросных листов, основными правилами и требованиями к их составлению. Составлять анкеты для опроса и проводить анкетирование в общеобразовательном учреждении |
|  | | | | | |
| 65 | Технология опроса: интервью. | 1 |  |  | Составить классификацию интервью по целям, условиям и форме общения. Узнать рекомендации для успешного интервью как для интервьюера, так и респондента.  Установить виды бесед и цели их проведения |
| 66 | Технология опроса: беседа. | 1 |  |  |
| 67 | Обработка результатов.  Практическая работа «Социологическое исследование». | 1 |  |  | Провести опрос в различных формах в классе и сделать из него выводы |
| 68 | Итоговое занятие. Защита проектов. | 1 |  |  | Обобщающая беседа по итогам курса. Защита проектов по выбранной теме программы. |

Технология. Рабочие программы. 5—9 классы : учеб.пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М. : Просвещение, 2018. — 58 с.

Учебник. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. «Технология», 7 класс, — М. : Просвещение, 2019. — 192 c.

**Календарно-тематическое планирование ФГОС ООО для 8 класса**

Учебник Технология. 8-9 классы.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение, 2019. - 256 с.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Календарные сроки | | Основные виды учебной  деятельности учащихся |
| Планируемые | Фактические |
| **1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** | | | | | |
| 1 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. | 1 |  |  | Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа. |
| 2 | Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа «Мозговой штурм по обоснованию цели проекта для предпринимательской деятельности». | 1 |  |  |
| 3 | Экономическая оценка проекта. Практическая работа «Разработка сувенира почётным гостям школы». | 1 |  |  | Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта. |
| 4 | Разработка бизнес-плана. Практическая работа «Разработка изделия на основе метода фокальных объектов». | 1 |  |  |
| **2. Производство (2 ч)** | | | | | |
| 5 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Практическая работа «Современные эталоны для измерения физических величин». | 1 |  |  | Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. |
| 6 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Практическая работа «Изучение домашнего электросчётчика в работе». | 1 |  |  | Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Определить по показаниям электросчётчика расход электроэнергии в квартире за сутки. |
| **3. Технология (2 ч)** | | | | | |
| 7 | Классификация технологий. | 1 |  |  | Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. |
| 8 | Новые технологии современного производства. Практическая работа «Разработка современной технологии». | 1 |  |  | Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. |
|  | | | | | |
| **4. Техника (2 ч)** | | | | | |
| 9 | Роботы и робототехника. | 1 |  |  | Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Организовать занятия с робототехникой. |
| 10 | Направления современных разработок в области робототехники. Практическая работа «Сборка роботизированного устройства». | 1 |  |  |
| **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч)** | | | | | |
| 11 | Технология производства синтетических волокон. | 1 |  |  | Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Получать представления об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон. Определять состав тканей по их свойствам, сравнивать характеристики свойств тканей из различных волокон. |
| 12 | Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Лабораторно-практическая работа «Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон», «Определение состава тканей по их свойствам». | 1 |  |  |
| 13 | Технологии производства искусственной кожи и её свойства. | 1 |  |  | Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон. Практически использовать знания об ассортименте и свойстве тканей и использовать их при выборе одежды. |
| 14 | Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.  Практическая работа «Разработать деловой костюм для современной женщины, учитывая ассортимент и свойства тканей». | 1 |  |  |
|  | | | | | |
| 15 | Графическое отображение формы предмета. | 1 |  |  | Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Осваивать умение читать и выполнять эскизы и чертежи деталей.  Освоить приёмы моделирования чертежей изделия в соответствии с эскизом. |
| 16 | Практическая работа «Моделирование женского костюма в соответствии с эскизом». | 1 |  |  |
| 17 | Поузловая обработка изделия. Практическая работа «Обработка складок». | 1 |  |  | Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Учиться обрабатывать текстильные материалы и изготовлять простые изделия. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и ножницами, при работе на швейной машине и с утюгом. |
| 18 | Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застёжкой – молнией». | 1 |  |  |
| **6. Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч)** | | | | | |
| 19 | Мясо птицы и животных. Лабораторно- практическая работа «Органолептическая оценка качества мяса». | 1 |  |  | Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных. |
| 20 | Рациональное питание современного человека. Практическая работа «Составить меню школьника на неделю». | 1 |  |  | Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). |
| 21 | Лабораторно-практическая работа «Определение свежести мяса и субпродуктов». | 1 |  |  | Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Соблюдать технику безопасности при работе с электроплитой и ножом. |
| 22 | Практическая работа «Приготовление блюд из мяса». | 1 |  |  |
| **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (1ч)** | | | | | |
| 23 | Выделение энергии при химических реакциях. Получение новых веществ. | 1 |  |  | Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат |
| **8. Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч)** | | | | | |
| 24 | Современные технологии записи и хранения информации. | 1 |  |  | Ознакомиться с историей материальных носителей. Сравнить эффективность современных носителей |
| 25 | Структура процесса коммуникации. Каналы связи. Творческий проект «Кинофильм о нашем классе». | 1 |  |  | Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона» |
| **9. Технологии растениеводства (2 ч)** | | | | | |
| 26 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. | 1 |  |  | Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.) |
| 27 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Лабораторно – практическая работа «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей». | 1 |  |  | Собирать дополнительную информацию об использовании одноклеточных грибов в разнообразных биотехнологических процессах. Овладеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей. |
| **10. Технологии животноводства (1 ч)** | | | | | |
| 28 | Заболевания животных и их предупреждение. Практическая работа « Профилактические и лечебные мероприятия с животными». | 1 |  |  | Получать представление о возможных заболеваниях у животных, способах их предотвращения и ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. |
| **11. Социальные технологии (6 ч)** | | | | | |
| 29 | Основные категории рыночной экономики. Понятие рынка. | 1 |  |  | Получать представление о рынке и рыночной экономике. |
| 30 | Маркетинг как технология управления рынком. | 1 |  |  | Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость, цена товара, деньги.  Получить представление о методах и средствах стимулирования сбыта |
| 31 | Методы стимулирования сбыта и исследования рынка. | 1 |  |  |
| 32 | Реклама. Практическая работа «Оценка эффективности рекламы». | 1 |  |  | Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта. |
| 33 | Трудовой договор как средство управления в менеджменте. | 1 |  |  | Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. |
| 34 | Выбор профессии. Деловая игра «Приём специалиста на работу». | 1 |  |  | Используя вспомогательные пособия, выбрать интересующую профессию. Составить личное портфолио, включив в него результаты своей деятельности прошлых лет.Принять участие в деловой игре «Приём на работу» |

Технология. Рабочие программы. 5—9 классы : учеб.пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М. : Просвещение, 2018. — 58 с.

Учебник. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. «Технология», 8-9 класс, — М. : Просвещение, 2019. — 256 c

**Календарно-тематическое планирование ФГОС ООО для 9 класса**

Учебник Технология. 8-9 классы.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение, 2019. - 256 с.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Календарные сроки | | Основные виды учебной  деятельности учащихся |
| Планируемые | Фактические |
| **1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** | | | | | |
| 1 | Экономическая оценка проекта. | 1 |  |  | Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта. |
| 2 | Разработка бизнес-плана | 1 |  |  |
| 3 | Разработка бизнес-плана | 1 |  |  | Создать предпринимательский проект, выбрав продукт труда, который целесообразно производить в нашем районе. |
| 4 | Разработка бизнес-плана | 1 |  |  |
| **2. Производство (2 ч)** | | | | | |
| 5 | Транспортные средства в процессе производства. | 1 |  |  | Получать представление о транспортных средствах и необходимости использования их для производства. |
| 6 | Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. Практическая работа «История выпуска автомобилей марки «КамАЗ». | 1 |  |  | Собирать дополнительную информацию о современных средствах транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ, их отличиях от ранее существовавших моделей транспортных средств. |
| **3. Технология (2 ч)** | | | | | |
| 7 | Новые технологии современного производства. | 1 |  |  | Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. |
| 8 | Перспективные технологии и материалы 21-го века. Практическая работа «Создание 3D –моделей». | 1 |  |  | Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. |
|  | | | | | |
| **4. Техника (2 ч)** | | | | | |
| 9 | Роботы и робототехника. Классификация роботов. | 1 |  |  | Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Организовать сборку роботизированных устройств. |
| 10 | Направления современных разработок в области робототехники. Практическая работа «Сборка роботизированных устройств». | 1 |  |  |
| **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч)** | | | | | |
| 11 | Технология производства синтетических волокон. | 1 |  |  | Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Получать представления об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон. Определять состав тканей по их свойствам, сравнивать характеристики свойств тканей из различных волокон. |
| 12 | Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Лабораторно-практическая работа «Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон», «Определение состава тканей по их свойствам». | 1 |  |  |
| 13 | Технология производства искусственной кожи и её свойства. Лабораторно-практическая работа «Определение вида кожи». | 1 |  |  | Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон, о технологиях их производства. Практически использовать знания об ассортименте и свойстве тканей и использовать их при выборе одежды, используя 3D-принтер для одежды. |
| 14 | Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. Практическая работа «Разработать деловой костюм для современной женщины, используя 3D-принтер для одежды”. | 1 |  |  |
|  | | | | | |
| 15 | Типы фигур. Силуэты в одежде. Практическая работа «Как определить свой тип фигуры». | 1 |  |  | Знакомиться с типами фигуры и силуэтами в одежде. Научиться определять свой тип фигуры, подбирать одежду в зависимости от типа фигуры. |
| 16 | Практическая работа «Подбор одежды по типам фигуры». | 1 |  |  |
| 17 | Технология обработки изделий из кожи. | 1 |  |  | Знакомиться с технологией обработки кожи, с изделиями из кожи. Научиться изготавливать аксессуары из кожи. |
| 18 | Изготовление аксессуаров из кожи. | 1 |  |  |
| **6. Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч)** | | | | | |
| 19 | Технология тепловой обработки мяса и субпродуктов. Практическая работа «Влияние полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных, на здоровье человека». | 1 |  |  | Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных |
| 20 | Рациональное питание современного человека. Практическая работа «Составить меню школьника на один день и рассчитать калорийность блюд». | 1 |  |  | Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов |
| 21 | Технология приготовления блюд из мяса. Ассортимент блюд. | 1 |  |  | Знакомиться с технологией приготовления блюд из мяса. Рассматривать ассортимент блюд. Осваивать технологию тепловой кулинарной обработки мяса. |
| 22 | Практическая работа «Приготовление блюд из мяса». | 1 |  |  |
| **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч)** | | | | | |
| 23 | Выделение энергии при химических реакциях. Получение новых веществ. | 1 |  |  | Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. |
| 24 | Ядерная и термоядерная энергии. Практическая работа «Измерение мощности излучений». | 1 |  |  | Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике |
| **8. Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч)** | | | | | |
| 25 | Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. | 1 |  |  | Ознакомиться с историей материальных носителей. Сравнить эффективность современных носителей |
| 26 | Каналы связи при коммуникации. Практическая работа «Невербальные средства коммуникации». | 1 |  |  | Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона» |
| **9. Технологии растениеводства (2 ч)** | | | | | |
| 27 | Растительная ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. | 1 |  |  | Получать представления о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клональногомикроразмножения растений, технологии генной инженерии.  Собирать дополнительную информацию на темы генной инженерии.  Анализировать полученную информацию и подготавливать рефераты на интересующие учащихся темы. |
| 28 | Технология клональногомикроразмножения растений. Технологии генной инженерии. Практическая работа «Генно-модифицированные растения: за и против». | 1 |  |  |
| **10. Технологии животноводства (1 ч)** | | | | | |
| 29 | Заболевания животных и их предупреждение. Практическая работа «Правила дезинфекции помещений для животных». | 1 |  |  | Получать представление о возможных заболеваниях у животных, способах их предотвращения и ветеринарии. Проводить мероприятия по дезинфекции помещений, в которых содержатся животные. |
| **11. Социальные технологии (5 ч)** | | | | | |
| 30 | Что такое организация. Управление организацией. | 1 |  |  | Получать представление об организации и управлении организацией. |
| 31 | Менеджмент. Менеджер и его управление. | 1 |  |  | Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость, цена товара, деньги.  Получить представление о методах и средствах стимулирования сбыта |
| 32 | Методы управления в менеджменте. | 1 |  |  |
| 33 | Трудовой договор как средство управления в менеджменте | 1 |  |  | Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений**.** |
| 34 | Выбор профессии.  Практическая работа «Соотношение категорий менеджмент, бизнес, предпринимательство».  Итоговое занятие. | 1 |  |  | Используя вспомогательные пособия, выбрать интересующую профессию. Разбираться в функциях работы менеджмента.  Обобщающая беседа по итогам курса. |
|  |

Технология. Рабочие программы. 5—9 классы : учеб.пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М. : Просвещение, 2018. — 58 с.

Учебник. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. «Технология», 8-9 класс, — М. : Просвещение, 2019. — 256 c.