

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД АРМАВИР
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16**

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
МБОУ ООШ № 16
от 31 августа 2021 года протокол №1
председатель
_____М.С. Мовсеян

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ**

Основное общее образование: 5-9 класс
Количество часов: 306 часов

Учитель: Бирамова Светлана Ибрагимовна

Программа разработана в соответствии и на основе:

- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.05.2021 № 287 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования"
- примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (2021)
- УМК: Технология. 5-9 класс: учеб. Для общеобразовательных организаций/ (В.М.Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение

Программы Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5—9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций /В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

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 образования к личностным, метапредметным и предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

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

Личностные результаты

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз. Трудовое воспитание:
- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; — владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов. В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:
- способности планировать технологический процесс и процесс труда;

- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологий;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда; — умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере

у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере

у учащихся будут сформированы:

- умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;

- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере

у учащихся будут сформированы:

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

В физиолого-психологической сфере

у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
<p>Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; • чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); • разрабатывать программу выполнения проекта; • составлять необходимую учебно-технологическую документацию; • выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; • осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; • подбирать оборудование и материалы; • организовывать рабочее место; • осуществлять технологический процесс; • контролировать ход и результаты работы; • оформлять проектные материалы; <p>осуществлять презентацию проекта, с</p>	<p>Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; • применять технологический подход для осуществления любой деятельности; овладеть элементами предпринимательской деятельности

использование компьютера	
МОДУЛЬ 2. Производство	
<ul style="list-style-type: none"> • Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; • различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; • устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; • ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; • сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; оценивать уровень совершенства местного производства 	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать характеристики производства; • оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; • оценивать уровень экологичности местного производства; • определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; <p>находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда</p>
МОДУЛЬ 3. Технология	
<ul style="list-style-type: none"> • Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; • разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; • оценивать влияния современных технологий на общественное развитие; • ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; • оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; • оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; <p>прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально--производственном окружении; • оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи
МОДУЛЬ 4. Техника	
<ul style="list-style-type: none"> • Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; • классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; • изучать конструкцию и принципы работы современной техники; 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; • моделировать машины и механизмы; • разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; • проводить модификацию действующей

<ul style="list-style-type: none"> • оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; • разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; • ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; • различать автоматизированные и роботизированные устройства; • собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; • проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); • управлять моделями роботизированных устройств 	<p>щих машин и механизмов применительно к ситуации или выданному заданию</p>
<p>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; • анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; • подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками; • осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; • изготавливать изделие в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; • выполнять отделку изделий, использовать один из распространенных в регионе видов декоративно – прикладной обработки материалов; • осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять чертежи и эскизы с использованием компьютерной поддержки; • Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; • Находить варианты изготовления и испытания изделий, с учетом имеющихся материально – технических условий; • Проектировать весь процесс получения материального продукта; • Разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D - принтера; • Совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации
<p>МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах; • разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; • пользоваться различными видами оборудования современной кухни; 	<ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов, с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания; • составлять индивидуальный режим питания; • разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; • владеть технологией карвинга для оформления торжеств; • сервировать стол, эстетически оформлять блюда;

<ul style="list-style-type: none"> • понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; • разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания 	
МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	
<ul style="list-style-type: none"> • Характеризовать сущность работы и энергии; • разбираться в видах энергии, используемых людьми; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии; • сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; • ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; • осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; • разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; • проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; • давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; • делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; <p>выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики</p>
МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации	
<ul style="list-style-type: none"> • Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; • осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; • применять технологии записи различных видов информации; • разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность; • владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; • пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и 	<ul style="list-style-type: none"> • Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; • осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; • применять технологии запоминания информации; • изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; • владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;

<p>сохранения информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей; • ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; <p>представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств</p>	<p>управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях</p>
<p>МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; • определять полезные свойства культурных растений; • классифицировать культурные растения по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • классифицировать дикорастущие растения по группам; • проводить заготовку сырья дикорастущих растений; • выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; • определять культивируемые грибы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; • владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; • определять микроорганизмы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания 	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; • применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; • определять виды удобрений и способы их применения; • приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; • владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); создавать условия для клонального микроразмножения растений; • приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений
<p>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; • оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие 	<ul style="list-style-type: none"> • Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; • проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; • оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства; • проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и

<p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа); • 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; <p>описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;</p> <ul style="list-style-type: none"> • описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; • описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах в клубах собаководов); • оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); <p>описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных</p>	<p>облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</p> <ul style="list-style-type: none"> • описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; <p>исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона</p>
<p>МОДУЛЬ 11. Социальные технологии</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Разбираться в сущности социальных технологий; • ориентироваться в видах социальных технологий; • характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; • создавать средства получения информации для социальных технологий; • ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; • осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент» 	<ul style="list-style-type: none"> • Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; • готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; • выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; • применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; • разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; • разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Структура содержания Программы выполнена по концентрической схеме. 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 конструкционных материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

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

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

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

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены. Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно.

5 КЛАСС

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации об энергии в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки «Йо-йо».

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицировать эти потребности.

Тесты, по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных

изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор информации и описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

6 КЛАСС

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Сделать реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных, используя свой опыт, опыт друзей и знакомых, справочную литературу и информацию в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Сделать реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

7 КЛАСС

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая

документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации о технологической культуре и культуре труда в Интернете и справочной литературе. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона села, поселка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление кулинарных блюд из теста; десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

8 КЛАСС

Теоретические сведения. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

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

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

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

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Микроорганизмы их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Практические работы. Деловая игра: «Мозговой штурм». Разработка изделия на

основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

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

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

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора (робототехника, 3D моделирование)

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

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

9 класс

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.

Заболевания животных и их предупреждение.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

Практические работы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта.

Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

3. Тематическое планирование

Данная программа в 5-7 классах рассчитана на 68 часов. Из которых 34 часа обязательные по программе, остальные 34 часа были добавлены, основываясь на материальное оснащение школьных мастерских. Так был увеличен модуль №5 с расширенным изучением тем по обработке конструкционных и текстильных материалов.

5 класс (68 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол. часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4 ч.		
Что такое творчество	2	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества.	- Ценности научного познания и практической деятельности
Проектная деятельность.	2	Определять особенности рекламы новых товаров.	- Ценности научного познания и практической

		Осуществлять самооценку интересов склонностей к какому-либо виду деятельности.	деятельности
Раздел 2: Производство	2 ч.		
Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.	1	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы.	
Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	1	Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.	- Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Экологическое воспитание
Раздел 3. Технология	3 ч.		
Что такое технология.	1	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ.	- Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Классификация производств и технологий	2	Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию	- Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание

		о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений.	
Раздел 4. Техника	7ч.		
Что такое техника.	1	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и ее классификацией.	- Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Патриотическое воспитание
Инструменты, механизмы и технические устройства	2	Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.	
Швейная машина. Основные узлы швейной машины.	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	- Ценности научного познания и практической деятельности - Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.	2	Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Выполнение закрепок в начале и конце строчек с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приемами труда.	- Ценности научного познания и практической деятельности - Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	24 ч.		
Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы	2	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов.	- Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание

Конструкционные материалы. Текстильные материалы.	2	Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах.. Знакомиться с понятием «текстильные материалы». Формировать представление о технологии получения текстильных материалов.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Экологическое воспитание
Механические свойства конструкционных материалов.	1	Формировать представление о механических свойствах конструкционных материалов. Анализировать свойства и предназначение конструкционных материалов	-Ценности научного познания и практической деятельности
Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	1	Формировать представление о механических, физических и технологических свойствах тканей из натуральных волокон Анализировать свойства и предназначение текстильных материалов	- Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание
Графическое отображение формы предмета	2	Овладеть средствами и формами графического отображения объектов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов (модель ткацкого станка)	-Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Конструирование швейных изделий.	2	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	
Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия	2	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.	-Ценности научного познания и практической деятельности

<p>Технология механической обработки материалов. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы ножницами.</p>	<p>2</p>	<p>Развивать стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда; развитие моторики и координации движений рук при работе с ручным инструментом и выполнении операций. Знакомиться с профессиями закройщик.</p>	<p>-Ценности научного познания и практической деятельности - Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p>
<p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.</p>	<p>2</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым и закрытым срезом); сметывание.</p>	
<p>Классификация машинных швов.</p>	<p>2</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым и закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>	
<p>Последовательность изготовления швейных изделий.</p>	<p>4</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями портной.</p>	
<p>Влажно-тепловая обработка и безопасные приёмы труда.</p>	<p>2</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>	

		<p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда при влажно-тепловой обработке изделия.</p>	
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов	10 ч.		
Кулинария. Основы рационального питания.	1	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.	-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Витамины и их значение в питании.	1	Составлять меню, отвечающего здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания	-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2	Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание
Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.	2	Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и с видами их нарезки.	-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание
Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	2	Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.	Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Эстетическое воспитание
Технологии тепловой обработки овощей	2	Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка,	-Гражданское и духовно-нравственное воспитание -Формирование культуры здоровья и эмоционального

		тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).	благополучия
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3 ч.		
Что такое энергия.	1	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии.	-Ценности научного познания и практической деятельности
Виды энергии. Накопление механической энергии	2	Получать представление о механической энергии, методах и средствах ее получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо	-Ценности научного познания и практической деятельности -Патриотическое воспитание - Экологическое воспитание
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации	3 ч.		
Информация. Каналы восприятия информации человеком.	1	Осознавать и понимать значение информации и ее видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное
Способы материального представления и записи	2	Оценивать эффективность восприятия и усвоения ее	-Ценности научного познания и практической

визуальной информации		получения.	деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Раздел 9. Технологии растениеводства	4 ч.		
Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	2	Осваивать новые культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приемах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	2	Знакомиться с классификацией культурных растений и с видами исследований культурных растений. Делать описания основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования с культурными растениями.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Раздел 10. Технологии животноводства	4 ч.		
Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека.	1	Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять в чем заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов животных для удовлетворения потребностей человека	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание -Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1		
Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	2		

Раздел 11. Социальные технологии	4 ч.		
Человек как объект технологии. Потребности людей.	1	Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на его поступки	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Содержание социальных технологий	2		
Итоговое занятие	1	Обобщающая беседа по изученному курсу	

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

- Пр.р №1.** «Составление перечня потребительских благ для современного человека»
Пр.р.№2 «Ознакомление с имеющимися в мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками»
Пр.р №3 «Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине»
Пр.р. №4 «Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками»
Пр.р. №5 «Определение назначения материала в зависимости от его свойств»
Пр.р. №6 «Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей»
Пр.р. №7 «Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей (изготовление модели ткацкого станка)»
Пр.р.№8 «Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия»
Пр.р. №9 «Изготовление выкройки проектного изделия»
Пр.р.№10 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»
Пр.р. №11«Обработка текстильных материалов растительного происхождения с помощью ручных инструментов»
Пр.р. №12 « Обработка текстильных материалов растительного происхождения с помощью приспособлений и машин»
Пр.р. №13 «Обработка срезов фартука швом в подгибку, обработка кулиски»
Пр.р. №14 «Обработка накладных карманов и пояса»
Пр.р. №15 «Выполнение отделочных работ и влажно-тепловой обработки»
Пр.р. №16 «Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни»
Пр.р. №17 «Определение качества мытья посуды экспресс-методом химического анализа»
Пр.р №18 «Приготовление блюд из сырых овощей»
Пр.р №19«Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки»
Пр.р.№20 «Изготовление игрушки «Йо-йо»»
Пр.р №21 «Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки»
Пр.р №22 «Описание основных агротехнических приёмов выращивания культурных растений»
Пр.р. №23 «Описание разведения животных для удовлетворения потребностей человека»
Пр.р. №24 «Составление и обоснование перечня личных потребностей»

6 класс (68 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых	Кол.	Характеристики основных видов	Основные направления Воспитательной
---	-------------	--------------------------------------	--

учебных часов	часов	деятельности учащихся	деятельности
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4 ч.		
Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап.	2	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	- Ценности научного познания и практической деятельности
Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	2		
Раздел 2. Производство	2 ч.		
Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье.	1	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты.	- Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Экологическое воспитание
Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1		
Раздел 3. Технология	3 ч.		
Основные признаки технологии.	1	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина, техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.	- Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1		
Техническая и технологическая документация	1		
Раздел 4. Техника	5 ч.		
Понятие о технической системе.	1	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с	- Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин).	2		

Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1	разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнить упражнения по пользованию инструментами.	- Патриотическое воспитание
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	26 ч.		
Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	2	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов пригодных к пластическому формованию.	-Ценности научного познания и практической деятельности
Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1	Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.	-Ценности научного познания и практической деятельности
Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1	Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.	-Ценности научного познания и практической деятельности
Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1	Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды.	
Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	Выполнить практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и	-Ценности научного познания и практической деятельности
Технологии соединения деталей с помощью клея.	1	древесных материалов, текстильных материалов, черного и цветного металла.	-Ценности научного познания и практической деятельности
Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1		-Ценности научного познания и практической деятельности

Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	12		-Ценности научного познания и практической деятельности - Эстетическое воспитание
Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.	4		-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования	1		-Ценности научного познания и практической деятельности - Эстетическое воспитание
Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	1		-Ценности научного познания и практической деятельности - Эстетическое воспитание
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов	10 ч.		
Основы рационального (здорового) питания.	2	Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.	-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2	Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	-Ценности научного познания и практической деятельности
Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	2	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	2	Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них	2	Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры

		изделий.	здоровья и эмоционального благополучия
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3 ч.		
Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	1	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах ее получения	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1	тепловой энергии, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии.	
Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	1	Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации	3 ч.		
Восприятие информации.	1	Осваивать способы отображения информации.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное
Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	Получать представление о многообразии знаков, символов, образов пригодных для отображения информации. Выполнять задания по записыванию кратких текстов	
Символы как средство кодирования информации	1	с помощью различных средств отображения информации.	
9. Технологии растениеводства	4 ч.		
Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание

		Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	
Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2	Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Условия и методы сохранения природной среды	1	Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Раздел 10. Технологии животноводства	4 ч.		
Технологии получения животноводческой продукции и ее основные элементы.	2	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2	Выполнять рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка.	
Раздел 11. Социальные технологии	4 ч.		
Виды социальных технологий. Технологии коммуникации.	1	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Гражданское и духовно-
Структура процесса коммуникации	2		

Обобщающая беседа по изученному курсу	1		нравственное воспитание
---------------------------------------	---	--	-------------------------

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

- Пр.р. №1** «Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.»
- Пр.р. №2** «Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей.»
- Пр.р. №3** «Чтение и составление технологических карт»
- Пр.р. №4** «Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами»
- Пр.р. №5** «Изготовление проектного изделия из фольги»
- Пр.р. №6** «Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс»
- Пр.р. №7** «Обработка текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения»
- Пр.р. №8** «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах»
- Пр.р. №9** «Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание»
- Пр.р. №10** «Чтение и запись информации различными средствами отображения информации»
- Пр.р. №11** «Классификация дикорастущих растений по группам»
- Пр.р. №12** «Сделать реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных, основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей»
- Пр.р. №13** «Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий»

7 класс (68 часов)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол. часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления Воспитательной деятельности
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4 ч.		
Создание новых идей методом фокальных объектов.	2	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инноваций. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации.	- Ценности научного познания и практической деятельности
Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	2	Проектировать изделия методом фокальных объектов.	
Раздел 2. Производство	2 ч.		
Современные средства	1	Получать представление о современных средствах труда,	- Ценности научного познания и

ручного труда.		агрегатах и производственных линиях.	практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Экологическое воспитание
Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	1	Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда. Участвовать в экскурсии на предприятие.	
Раздел 3.Технология	3 ч.		
Культура производства.	1	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда.	- Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Технологическая культура производства.	1	Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и общеобразовательном учреждении.	
Культура труда	1	Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства	
Раздел 4.Техника	3 ч.		
Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.	1	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с отличиями конструкций двигателей. Выполнять задания работы на станках.	- Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Патриотическое воспитание
Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	1		
Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	1		
Раздел 5.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	28 ч.		
Производство металлов.	1	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Производство древесных материалов.	1		
Производство синтетических материалов и пластмасс.	1		
Особенности производства искусственных волокон в	3		

текстильном производстве.			
Свойства искусственных волокон.	4		
Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	6	Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходствах и отличиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Эстетическое воспитание
Производственные технологии пластического формования материалов.	6		
Физико- химические и термические технологии обработки материалов	6		
Раздел 6.Технологии обработки пищевых продуктов	10 ч.		
Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста	2	Получать представление и освоить технологии приготовления мучных кондитерских изделий.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2	Осваивать методы определение доброкачественности мучных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста.	
Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы	2	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание
Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы.	2	Получать представление, анализировать, полученную информацию и делать выводы о сходствах и отличиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определение доброкачественности рыбных	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	2		

		продуктов. Готовить кулинарные блюда из рыбы и морепродуктов	
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3 ч.		
Энергия магнитного поля.	1	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Энергия электрического тока.	1		
Энергия электромагнитного поля	1		
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации	3 ч.		
Источники и каналы получения информации.	1	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования и формировать представления о методах и средствах наблюдений за реальными процессами	-Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное
Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	1		
Опыты или эксперименты для получения новой информации	1		
9. Технологии растениеводства	4 ч.		
Грибы. Их значение в природе и 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.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.	

Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Сбирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1		
Раздел 10. Технологии животноводства	4 ч.		
Корма для животных. Состав кормов и их питательность	2	Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	2	Получать представление о содержании животных как элемента технологии преобразования животных организмов в интересах человека.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Экологическое воспитание
Раздел 11. Социальные технологии	4 ч.		
Назначение социологических исследований.	1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Технология опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью	2	Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Обобщающая беседа по изученному курсу	1		

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Пр.р. №1 «Чтение различных видов проектной документации»

Пр.р. №2 «Подготовить реферат о современных технологических машинах и аппаратах»

Пр.р. №3 «Составление инструкций по технологической культуре работника»

Пр.р. №4 «Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.»

Пр.р. №5 «Ознакомление с устройством и работой станков»

Пр.р. №6 «Проектная работа по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин»

Пр.р. №7 «Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов»

Пр.р. №8 «Механическая обработка рыбы и морепродуктов»

Пр.р. №9 «Приготовление кулинарных блюд из теста и десертов»

Пр.р №10 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии»

Пр.р. №11 «Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов»

Пр.р. №12 «Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона»

Пр.р. №13 «Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов.

Проведение анкетирования и обработка результатов»

8 класс (34 часа)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол. часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления Воспитательной деятельности
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2 ч.		
Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества и в проектной деятельности.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Эстетическое воспитание
Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	Участвовать в деловой игре: «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Раздел 2.Производство	2 ч.		
Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	Получить представление о продуктах труда и необходимости использования стандартах для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличия от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание

		Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств.	
Раздел 3.Технология	3 ч.		
Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	
Классификация информационных технологий	1		
Раздел 4.Техника	3 ч.		
Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	Получать представление об органах управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства	2	Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	
Раздел 5.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4 ч.		
Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов.	1	Получить представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Эстетическое воспитание
Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	1	Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий	
Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов.	1	посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	
Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1		

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов	4 ч.		
Мясо птицы	2	Знакомиться с видами птиц и животных, чье мясо используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птицы и животных. Получить 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.	<ul style="list-style-type: none"> -Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание
Мясо животных	2		
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3 ч.		
Выделение энергии при химических реакциях.	1	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получить 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.	<ul style="list-style-type: none"> -Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Химическая обработка материалов и получение новых веществ	2		
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации	3 ч.		
Материальные формы представления информации для хранения.	1	Ознакомиться с формами хранения информации раньше и теперь. Получать представление и анализировать информацию о характеристиках средств записи и хранения информации. Анализировать представление компьютера как средства получения,	<ul style="list-style-type: none"> -Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	2		

		<p>обработки и записи информации.</p> <p>Подготовить и снять фильм о своем классе (его история и сегодняшнем дне) с применением различных технологий записи и хранения информации.</p>	
Раздел 9. Технологии растениеводства	4 ч.		
Микроорганизмы их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	2	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях.	<p>-Ценности научного познания и практической деятельности</p> <p>-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p>
Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	2	Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)использовании	<p>-Ценности научного познания и практической деятельности</p> <p>-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p>
Раздел 10. Технологии животноводства	3 ч.		
Получение продукции животноводства	1	Получить представление о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.	<p>-Ценности научного познания и практической деятельности</p> <p>-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p>
Разведение животных, их породы и продуктивность	2	Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить основные качества сельскохозяйственных животных: порода,	<p>-Ценности научного познания и практической деятельности</p> <p>-Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p>

		продуктивность, хозяйственно полезные признаки, экстерьер.	
Раздел 11. Социальные технологии	3 ч.		
Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком	1	Получить представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	1	Осваивать качества и характеристики рекламы. Подготовить рекламу для изделия или услуги творческого проекта.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Обобщающая беседа по изученному курсу	1		

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Пр.р. №1 «Изготовление проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска)»

Пр.р. №2 «Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов»

Пр.р. №3 «Определение микроорганизмов по внешнему виду»

Пр.р. №4 «Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)»

Пр.р. №5 «Составление рационов для домашних животных, организация их кормления»

Пр.р. №6 «Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара»

Пр.р. №7 «Оценка качества рекламы в средствах массовой информации»

9 класс (34 часа)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол. часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления Воспитательной деятельности
---	-------------------	--	---

Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2 ч.		
Экономическая оценка проекта.	1	Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчет себестоимости проекта.	-Ценности научного познания и практической деятельности
Разработка бизнес- плана	1	Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта.	- Ценности научного познания и практической деятельности
Раздел 2.Основы производства	2 ч.		
Транспортные средства в процессе производства.	1	Анализировать информацию о транспортных средствах. Получить информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	1	Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Раздел 3.Технология	3 ч.		
Новые технологии современного производства.	1	Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходств и различий, существующих и перспективных видов технологий.	- Ценности научного познания и практической деятельности -Гражданское и духовно-нравственное воспитание - Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Перспективные технологии и материалы 21го века	2	Получить информацию о перспективных технологиях 21-го века: объемное моделирование; нанотехнологии, их особенности и области	

		применения.	
Раздел 4.Техника	3 ч.		
Роботы и робототехника. Классификация роботов.	1	Получить представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Направления современных разработок в области робототехники	2	Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники.	
Раздел 5.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4 ч.		
Технология производства синтетических волокон.	1	Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалах. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон.	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Эстетическое воспитание
Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	1		
Технологии производства искусственной кожи и ее свойства	1		
Современные конструкционные материалы и технологии для индивидуальной моды	1		
Раздел 6.Технологии обработки пищевых продуктов	4 ч.		
Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	2	Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание
Рациональное питание современного человека	2	Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов. Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.).	
Раздел 7.Технологии получения, преобразования и использования энергии	3 ч.		

Ядерная и термоядерная реакции.	1	Получать представления о новых понятиях: ядерная и термоядерная энергия.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Ядерная энергия. Термоядерная энергия	2	Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты по ядерной и термоядерной энергетике.	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации	3 ч.		
Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации	2	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи.	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Каналы связи при коммуникации	1	Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»	
Раздел 9. Технологии растениеводства	4 ч.		
Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	1	Получить представление о новых понятиях:	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия -Экологической воспитание
Технологии клеточной инженерии.	1	биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологий генной инженерии.	
Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии	2	Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы.	
Раздел 10. Технологии животноводства	3 ч.		
Заболевания животных и их предупреждение	3	Получать представления о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться	-Ценности научного познания и практической деятельности -Формирование культуры

		с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных.	здоровья и эмоционального благополучия - Экологическое воспитание
Раздел 11. Социальные технологии	3 ч.		
Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа.	1	Получать представление о технологии менеджмента, о средствах и методах управления людьми, о контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Прием на работу»	-Ценности научного познания и практической деятельности - Гражданское и духовно-нравственное воспитание
Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1		
Обобщающая беседа по изученному курсу	1		

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Пр.р. №1 «Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint»

Пр.р. №2 «Сравнение характеристик транспортных средств»

Пр.р. №3 «Изготовление деталей и проектных изделий посредством пластического формования»

Пр.р. №4 «Определение доброкачественности пищевых продуктов»

Пр.р. №5 «Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике»

Пр.р. №6 «Представление информации вербальными и невербальными средствами»

Пр.р. №7 «Деловые игры по различным сюжетам коммуникации»

Пр.р. №8 «Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам»

Пр.р. №9 «Деловая игра «Приём на работу»

Пр.р. №10 «Анализ позиций типового трудового контракта»

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 1 от 30.08.2021 года
заседания методического
объединения учителей технологии,
искусства и физической культуры
МБОУ ООШ № 16

_____/С.И. Бирамова/
подпись руководителя МО Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР
_____/Л.В. Пискунова
подпись Ф.И.О.
31.08.2021 года

