



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СОЛНЦЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
СОЛНЦЕВСКОГО РАЙОНА КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

«Рассмотрено»  
Руководитель МО  
  
Протокол № 1  
От « 30 » 08.10.22

«Согласовано»  
Заместитель директора  
МКОУ «Солнцевская СОШ»  
Солнцевского района  
Курской области  
 Фетцова М.А.

«Утверждаю»  
Приказ МКОУ  
«Солнцевская СОШ»  
Солнцевского района  
Курской области  
№ 1-175 от 31.10.22  
Директор  
 О.Ю. Дергилева

  
**ТОЧКА РОСТА**  
Центр образования цифрового  
и гуманитарного профилей

Рабочая программа  
учебного курса  
«Технология»  
для 6-8 классов  
(девочки)  
(с разделом для «Точки роста»)  
на 2022-2023 учебный год

Составитель:  
учитель технологии  
Симонова С.В.

п. Солнцево, 2022 год.

#### Пояснительная записка

С 01.09.2020 года в школе открылся Центр образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка Роста». Учащиеся смогут реализовать свои творческие способности, повышать уровень знаний и осваивать новые технологии, чтобы впоследствии выбрать себе подходящую профессию. В центре «Точки роста» будет осуществляться единый подход к общеобразовательным программам, составленным в соответствии с новыми предметными областями Технология. Данная предметная область будет реализовываться на уровнях среднего образования, а также в формате урочных, внеурочных занятий и с помощью технологий дополнительного образования.

В тематическое планирование добавлены темы (выделены желтым цветом), которые будут изучаться в связи с поступлением нового оборудования в рамках федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование» в Центры образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста».

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

Рабочая программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.05.2019)

2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом министерства образования и науки РФ 17 декабря 2010 года №1897 (редакция 31.12.2015 г.)

3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. №189, зарегистрированным в Минюсте России 3 марта 2011г., регистрационный номер 19993 с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г., 25 декабря 2013г., 24 ноября 2015г.)

Образовательный процесс осуществляется с использованием учебников, учебных пособий, входящих в действующий федеральный перечень. Перечень учебников ежегодно утверждается приказом директора школы.

Рабочая программа разработана на основе Примерных программ по учебным

предметам. Технология.5-9 классы. (издательство «Просвещение», 2020г. под. Ред. В.М. Казакевича) уровень обучения - базовый.

### **Цели и задачи учебного предмета:**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Образовательный процесс обеспечивается учебниками и учебными пособиями из действующего Федерального перечня учебников. Перечень учебников ежегодно утверждается приказом директора по школе.

Рабочая программа реализует следующие задачи учебного предмета в 6-8 классах, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

**Освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

**Владение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

**Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

**Получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

приобретение и углубление знаний основ проектирования и управления проектами; на формирование современных компетенций и навыков у

обучающихся «Технология»

### **Особенности реализации программы в сельской школе.**

В школе сложилась практика комбинированного изучения технологий как промышленного, сервисного так и сельскохозяйственного производств. Данная программа составлена с учётом сезонности работ в сельском хозяйстве и предусматривает изучение разделов теории растениеводства и получение практических навыков на пришкольном учебно-опытном участке.

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»:**

В результате обучения учащиеся овладеют:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность *познакомиться:*

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать свое рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологической операции;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- для: понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды обитания; развития творческих способностей; изготовления изделий
- декоративно-прикладного искусства; изготовления или ремонта изделий;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

### **Место предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся

возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 6 и 7 классах — 68 ч из расчёта- 2 ч в неделю и 34 часа в 8 классах , из расчёта-1 час в неделю.

Класс	6	7	8
Часов в год	68	68	34
Часов в неделю	2	2	1
Часов по базисному учебному плану в образовательном учреждении	170		

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

**Планируемые результаты освоения обучающимися образовательной программы образовательной области «Технологии»**

**Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

*Выпускник научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- **осуществлять 3-D моделирование деталей машин;**
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.
- **Использовать современные станки с ЧПУ**

## **Электротехника**

*Выпускник научится:*

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

## **Сельскохозяйственные технологии**

### **Технологии растениеводства**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного

*производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.*

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда;

- использовать современные технологии при выполнении творческих проектов;

### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

*Выпускник научится* построению 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- использовать современные технологии для обработки конструкционных материалов.

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

### **1. Варианты творческих проектов для 6 классов.**

1. «Пасхальное яйцо» (с применением своего дизайна; выжигание, раскрашивание, ...)
2. Аппликация из ткани
3. «Декоративная бутылка»
4. «Декоративное панно из круп»
5. «Декоративная подушка для дивана»
6. Кукла - берегиня
7. Куклы – пеленашки
8. Кукла – крупеничка
9. «Любимый салат моей семьи»
10. «Национальные блюда России»
11. «Пляжная юбка»
12. «Прихватка на кухню»
13. «Сувенир для интерьера»
14. «Фартук с нагрудником»
15. «Цветы из гофрированной бумаги»

### **Варианты творческих проектов для 7 классов.**

1. Авторская кукла своими руками
2. «Веселая семейка» авторские куклы
3. «Вышивка орнамента»
4. «Жар –птица» в технике квиллинг
5. «Изделие для украшения интерьера»
6. «Кукла – оберег»
7. «Кукла-крупеничка»
8. «Кукла – берегиня»
9. «Куклы – пеленашки»
10. «Модные брюки на основе старых»
11. «Наволочка в технике «лоскутная мозаика»
12. «Ночная сорочка своими руками»
13. Оберег «Подкова для дома»
14. «Разделочная доска украшенная Городецкой росписью»
15. «Сарафан своими руками»

### **Варианты творческих проектов для 8 классов.**

1. «Кошкин дом» спальня домик для домашнего животного.
2. «Новогодний мешочек для подарков»
3. «Ароматическая свеча своими руками»
4. «Мое первое платье»
5. «Лоскутное одеяло своими руками»
6. «Пальчиковый театр»
7. «Текстильная кукла»
8. «Разделочная доска» (роспись или выжигание)
9. «Летнее платье своими руками»
10. «Оберег «Домовой»



11. «Пасхальный сувенир»
12. «Кокошник своими руками»
13. «Органайзер в технике скрапбукинг»
14. «Художественная обработка кожи»
15. Исследовательский проект «Как приготовить мармелад в домашних условиях»
16. «Украшения для волос из фоамирана»

## **Требования к результатам изучения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения 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 минимально достаточным для курса объёмом средств и форм 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 результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

### **В трудовой сфере:**

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

- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

### **В мотивационной сфере:**

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

### **В эстетической сфере:**

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

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

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

#### **В коммуникативной сфере:**

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

#### **В физиолого-психологической сфере:**

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

**В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология»**

по разделам содержания

## **Раздел 1. Основы производства**

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;



- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

## **Раздел 2. Общая технология**

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;

- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

### **Раздел 3. Техника**

Выпускник научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;

- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);

- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

## **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов**

Выпускник научится:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

## Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

## **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

Выпускник научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

## **Раздел 8. Технологии растениеводства.**

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- 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;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

## **Раздел 9. Технологии животноводства**

Выпускник научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;

- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению 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.;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

## **Раздел 10. Социально-экономические технологии**

Выпускник научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;



- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

## **Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.**

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
  - выявлять и формулировать проблему;
  - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
  - планировать этапы выполнения работ;
  - составлять технологическую карту изготовления изделия;
  - выбирать средства реализации замысла;
  - осуществлять технологический процесс;
  - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
  - пользоваться основными видами проектной документации;
  - готовить пояснительную записку к проекту;
  - оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

### Тематическое планирование

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет по одному творческому (групповому или индивидуальному) проекту в год. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

#### Обоснование разбивки содержания программы на отдельные темы.

Разбивка содержания программы на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объёме, определённом календарно-тематическим планом строится с учётом:

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы, наличия
- методического и дидактического обеспечения, особенностей
- местных социально-экономических условий.

6-8 КЛАССЫ - 170 часов

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 кл.

УУД:

#### Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для

- удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

### **Метапредметные результаты:**

#### ***познавательные:***

- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

#### ***коммуникативные:***

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

#### ***регулятивные:***

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- умение организовывать своё рабочее место;
- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

№	Дата по	Тема	Кол-во часов
---	---------	------	--------------

	пла ну		
<b>РАЗДЕЛ 1. Основы производства (6 ч.)</b>			
1		1. Производство и труд, как его основа. Современные средства труда.	1
2		2. Предметы труда.	1
3		3. Сырье как предмет труда.	1
4		4. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты.	1
5		5. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1
6		6. Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда.	1
<b>РАЗДЕЛ 2. Общая технология (3 ч.)</b>			
7		1. Характеристика технологии и технологическая документация	
8		2. Технологическая культура производства и культура труда	
9		3. Техническая и технологическая документация.	
<b>РАЗДЕЛ 3. Техника (4 ч.)</b>			
10		1. Двигатели и передаточные механизмы.	
11		2. Органы управления и системы управления техникой.	
12		3. Конструирование техники.	
13		4. Моделирование техники.	
<b>РАЗДЕЛ 4. Обработка материалов (29 ч.)</b>			
<b>4.1. Технология ручной обработки материалов (8ч.)</b>			
14		1. Конструкционные древесные материалы и их производство.	1
15		2. Технология токарных работ.	1
16		3. Технология резания.	1
17		4. Технология пластического формирования металлов.	1
18		5. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1
19		6. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.	1
20		7. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами.	1
21		8. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	1
<b>4.2. Технология соединения и отделки деталей изделия (3ч.)</b>			
22		1. Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технология соединения деталей с помощью клея. Соединение деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1

23		2. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1
24		3. Технология влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1
<b>4.3. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов (3ч.)</b>			
25		1. Технология наклеивания покрытий.	1
26		2. Технологии окрашивания и лакирования.	1
27		3. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	1
<b>4.4. Технологии машинной обработки текстильных материалов (6 ч.)</b>			
28		1. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	1
29		2. Подготовка швейной машины к работе.	1
30		3. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.	1
31		4. Приёмы работы на швейной машине.	1
32		5. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.	1
33		6. Устранение дефектов машинной строчки.	1
<b>4.5. Создание изделий из текстильных материалов (9 ч.)</b>			
34		1. Технология изготовления ткани. Текстильные материалы и их свойства»	1
35		2. Измерение фигуры. Снятие мерок.	1
36		3. Конструирование швейных изделий.	1
37		4. Раскрой. Технология дублирования деталей.	1
38		5. Технология подготовки и проведения примерки изделия.	1
39		6. Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	1
40		7. Обработка боковых и нижних срезов изделия. Окончательная отделка.	1
41-42		8. Технология пошива фартука и косынки.	2
<b>РАЗДЕЛ 5. Технологии производства и обработки пищевых продуктов (6ч.)</b>			
43		1. Основы рационального здорового питания.	1
44		2. Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него.	1
45		3. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	1
46		4. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1
47		5. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1
48		6. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	1
<b>РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии (2ч.)</b>			

49		1. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1
50		2. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.	1
<b>РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) (2 ч.)</b>			
51		1. Восприятие информации. Кодирование информации.	1
52		2. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.	1
<b>РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)</b>			
53		1. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья.	1
54		2. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	1
<b>РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)</b>			
55		1. Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1
56		2. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	1
<b>РАЗДЕЛ 10. Социальные технологии (2ч.)</b>			
57		1. Виды социальных технологий.	1
58		2. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.	1
<b>РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (10ч.)</b>			
59		1.Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи	1
60		2.Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания».	1
61		3.Дизайн-анализ проекта.	1
62		4.Конструкторский этап.	1
63		5.Технологический этап.	1
64		6.Оформление пояснительной записки	1
65		7.Технологический этап.	1
66		8.Расчет себестоимости изделия.	1
67		9.Разработка рекламы проекта.	1
68		10.Защита проекта.	1

## Содержание программы 6 класс

### РАЗДЕЛ 1. Основы производства (6 ч.)

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. *Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.*

## **РАЗДЕЛ 2. Общая технология (3 ч.)**

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. *Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда.*

## **РАЗДЕЛ 3. Техника (4 ч.)**

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Моделирование транспортных средств. *Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники*  
*Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.*

## **РАЗДЕЛ 4. Обработка материалов (29 ч.)**

Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов.

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство,

назначение, принцип работы. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке.

*Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.*

*Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании. Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.*

Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Правила безопасной работы со штангенциркулем. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Упражнение на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Конструирование швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой. Технология дублирования деталей. Ручные работы. Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных операций. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.



## **РАЗДЕЛ 5. Технологии производства и обработки пищевых продуктов (6ч.)**

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Сервировка стола. Правила этикета. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Приготовление блюда из мяса или птицы. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технология приготовления первых блюд. Сервировка обеденного стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Культура потребления: выбор продукта / услуги.

## **РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии (2ч.)**

Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

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

## **РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) (2 ч.)**

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Составление формы протокола и

проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

#### **РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)**

Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. *Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).*

#### **РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)**

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Бездомные животные как проблема своего микрорайона. *Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.*

#### **РАЗДЕЛ 10. Социальные технологии (2ч.)**

Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. *Влияние транспорта на окружающую среду.*

#### **РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (10ч.)**

Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации

продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. *Деловая игра «Мозговой штурм».* *Разработка изделия на основе морфологического анализа.* *Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.* *Выбор идеи проектирования.* *Обоснование выбора идеи* *Постановка цели, задач проектирования.* *«Звездочка обдумывания».* *Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.* *Дизайн-анализ проекта.* *Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.* *Конструкторский этап.* *Технологический этап.* *Оформление пояснительной записки проекта.* *Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.* *Расчет себестоимости изделия.* *Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта* *Заключительный этап.* *Реклама проекта.* *Защита проекта.*

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 кл.

УУД:

### Личностные:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.

### Метапредметные результаты:

#### познавательные:

- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

***коммуникативные:***

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

***регулятивные:***

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- умение организовывать своё рабочее место;
- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности

и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

№	Дата по плану	Тема	Кол-во часов
<b>РАЗДЕЛ 1. Производство (2ч.)</b>			
1.		1. Производство и труд.	1
2.		2. Трансферт технологий.	1
<b>РАЗДЕЛ 2. Общая технология (4 ч.)</b>			
3.		1. Современные технологии.	1
4.		2. Технологические средства производства.	1
5.		3. Система профильного обучения.	1
6.		4. Системы автоматического управления.	1
<b>РАЗДЕЛ 3. Техника (3 ч.)</b>			
7.		1. Современные материалы.	1
8.		2. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	1
9.		3. Двигатели: электрические, воздушные, гидравлические, паровые, тепловые, реактивные и ракетные.	1
<b>РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (24 ч.)</b>			
<b>4.1 Технология обработки изделий из древесины, металла, пластмасс (8 ч.)</b>			
10.		1. Конструирование и моделирование изделий из древесины.	1
11.		2. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины.	1
12.		3. Выжигание, как прием художественной обработки древесины.	1
13.		4. Производство металлов.	1
14.		5. Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс.	1
15.		6. Свойства искусственных волокон.	1
16.		7. Производственные технологии обработки конструкционных	

17.		металлов резанием. 8. Физико – химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1 1
<b>4.2. Технологии машинной обработки текстильных материалов - (6ч.)</b>			
18.		1. Уход за швейной машиной.	1
19.		2. Устранение дефектов машинной строчки.	1
20.		3. Основные операции при машинной обработке изделия.	1
21.		4. Требования к выполнению машинных работ.	1
22.		5. Выполнение машинных работ.	1
23.		6. Технология соединения деталей в сложных изделиях.	1
<b>4.3. Создание изделий из текстильных материалов (10 ч.)</b>			
24.		1. Ткани из волокон животного происхождения и их свойства	1
25.		2. Конструирование поясной одежды. Моделирование поясной одежды.	1
26.		3. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод или из Интернета.	1
27.		4. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1
28.		5. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.	1
29.		6. Технология обработки складок.	1
30.		7. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1
31.		8. Технология обработки юбки после примерки.	1
32-33		9. Отделка швейных изделий вышивкой.	2
<b>РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (15 ч.)</b>			
<b>5.1 Технологии приготовления мучных изделий (10 ч.)</b>			
34.		1. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1
35.		2. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1
36-37.		3. Мучные и кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2
38-39.		4. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.	2
40-41.		5. Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста	2
42.		6. Сладкие блюда	1
43.		7. Сервировка стола.	1
<b>5.2 Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (5ч)</b>			
44.		1. Переработка рыбного сырья.	1
45.		2. Пищевая ценность рыбы.	1
46.		3. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1
47.		4. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1
48.		5. Блюда из рыб и морепродуктов.	1

<b>РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)</b>			
49.		1. Источники и каналы получения информации. Метод и наблюдения в получении новой информации.	1
50.		2. Технические средства проведения наблюдений. Опыты и эксперименты для получения новой информации.	1
<b>РАЗДЕЛ 7. Технологии растениеводства (4ч.)</b>			
51.		1. Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1
52.		2. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1
53.		3. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технология ухода за грибницами.	1
54.		4. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1
<b>РАЗДЕЛ 8. Кормление животных как основа технологии и выращивания (2 ч)</b>			
55.		1. Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	1
56.		2. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1
<b>РАЗДЕЛ 9. Социальные технологии (2 ч)</b>			
57.		1. Назначение социологических исследований.	1
58.		2. Технологии опроса анкетирование и интервью.	1
<b>РАЗДЕЛ 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности (10ч.)</b>			
59.		1. Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи	1
60.		2. Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания».	1
61.		3. Дизайн-анализ проекта.	1
62.		4. Конструкторский этап.	1
63.		5. Технологический этап.	1
64.		6. Оформление пояснительной записки	1
65.		7. Технологический этап.	1
66.		8. Расчет себестоимости изделия.	1
67.		9. Разработка рекламы проекта.	1
68.		10. Защита проекта	1

## Содержание программы 7 класс

### РАЗДЕЛ 1. Производство (2ч.)

Общая характеристика производств. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий. *Учебное управление средствами труда*

### РАЗДЕЛ 2. Общая технология (4 ч.)

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий. *Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда.*

### **РАЗДЕЛ 3. Техника (3 ч.)**

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. *Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.*

### **РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (24 ч.)**



#### **4.1 Технология обработки изделий из древесины, металла, пластмасс (8 ч.)**

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

*Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании.*

Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. *Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.*

#### **4.2. Технологии машинной обработки текстильных материалов - (6ч.)**

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Упражнение на швейной машине. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

#### **4.3. Создание изделий из текстильных материалов (10 ч.)**

Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Конструирование поясной одежды. Моделирование поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод или из Интернета. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Технология ручных работ. Технология машинных работ. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Технология обработки юбки после примерки. Отделка швейных изделий вышивкой.

### **РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (15 ч.)**

#### **5.1 Технологии приготовления мучных изделий (10 ч.)**

Технология приготовления мучных изделий. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка стола. Правила этикета. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья. *Приготовление блюд из творога. Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление киселя. Сервировка стола.*

## **5.2 Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (5ч)**

Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

## **РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)**

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. . Отопление и тепловые потери. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. *Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.*

## **РАЗДЕЛ 7. Технологии растениеводства (4ч.)**

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 вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

## **8. Кормление животных как основа технологии и выращивания (2 ч)**

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

## **РАЗДЕЛ 9. Социальные технологии (2 ч)**

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта. *Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.*

## **РАЗДЕЛ 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности (10ч.)**

Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. *Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Дизайн-анализ проекта.*

*Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Конструкторский этап. Технологический этап. Оформление пояснительной записки проекта. Расчёт себестоимости проекта. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Защита проекта.*

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 кл.

УУД:

### Личностные:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

### Метапредметные результаты:

#### *познавательные:*

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения

познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

**коммуникативные:**

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

**регулятивные:**

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- умение организовывать своё рабочее место;
- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

№	Дата	Тема	Кол-во
---	------	------	--------

	по план у		часов
<b>РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)</b>			
1.		1.Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ.	1
2.		2.Механизация, автоматизация и робототизация современного производства.	1
<b>РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)</b>			
3.		1. Современные и перспективные технологии XXI века.	1
4.		2. Объёмное 3D-моделирование.	1
<b>РАЗДЕЛ 3. Техника (2 ч.)</b>			
5.		1. Конструирование и моделирование техники.	1
6.		2. Роботы и перспективы робототехники.	1
<b>РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – итого 6 ч.</b>			
<i>Технологии машинной обработки конструкционных материалов (2ч.)</i>			
<b>4.1. Древесина (1 ч.)</b>			
7.		1. Современные станки для обработки древесных материалов.	1
<b>4.2. Металлы и пластмассы (1 ч.)</b>			
8.		1. Основные технологические операции и приёмы обработки металлов и искусственных материалов электрифицированными инструментами.	1
<b>4.3. Технологии машинной обработки текстильных материалов 4ч.</b>			
9.		1.Особенности построения выкроек различных изделий.	1
10.		2. Современные технологии обработки материалов.	1
11.		3. Проектирование изделия.	1
12.		4. Защита проекта.	1
<b>РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (6ч.)</b>			
13.		1. Системы рационального питания и кулинария	1
14.		2. Современная индустрия обработки продуктов питания.	1
15.		3. Проектирование кулинарного изделия.	1
16.		4. Дизайн-анализ проекта.	1
17.		5. Технологический этап.	1
18.		6. Защита проекта.	1
<b>РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)</b>			
19.		1. Тепловая энергия. Бытовые электроинструменты.	1
20.		2. Химическая энергия. Ядерная и термоядерная энергия	1
<b>РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) (2ч.)</b>			

21.		1. Технологии записи и хранения информации.	1
22.		2. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.	1
<b>РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)</b>			
23.		1. Технологии ландшафтного дизайна.	1
24.		2. Биотехнологии в растениеводстве.	1
<b>РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)</b>			
25.		1. Разведение животных	1
26.		2. Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные.	1
<b>РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (2ч.)</b>			
27.		1. Особенности предпринимательской деятельности	1
28.		2. Технологии менеджмента.	1
<b>РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6ч.)</b>			
29.		1. Выбор идеи проектирования.	1
30.		2. Дизайн-анализ проекта.	1
31.		3. Конструкторский этап. Технологический этап.	1
32.		4. Оформление пояснительной записки	1
33.		5. Расчет себестоимости изделия. Разработка рекламы проекта.	1
34.		6. Защита проекта.	1

## Содержание программы 8 класс

### РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)

Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. *Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств*

### РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)

Перспективные технологии XXI века. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.

Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. *Экскурсии. Подготовка рефератов.*

### **РАЗДЕЛ 3. Техника (2 ч.)**

Моделирование транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники. *Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.*

### **РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – итого 6 ч.**

#### **1.1. Древесина (1 ч.)**

Современные станки для обработки древесных материалов. Применение компьютера для разработки графической документации. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

#### **1.2. Металлы и пластмассы (1 ч.)**

Основные технологические операции и приёмы обработки металлов и искусственных материалов электрифицированными (аккумуляторными) инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Информация о токарных станках с ЧПУ.

#### **1.3. Технологии машинной обработки текстильных материалов 4ч.**

Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Требования к выполнению машинных работ. Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии. Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере



элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи. Постановка цели, задач проектирования. Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап. Технологический этап. Оформление пояснительной записки. Заключительный этап. Защита проекта.

#### **РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (6ч.)**

Система рационального питания и кулинария. Современная индустрия обработки продуктов питания. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи. Постановка цели, задач проектирования. Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап. Технологический этап. Оформление пояснительной записки. Заключительный этап. Защита проекта.

#### **РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)**

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. Бытовые электроинструменты. Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергия. Области применения термоядерной энергии.

#### **РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) (2ч.)**

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

*Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии*

#### **РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)**

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории. Биотехнологии в растениеводстве. *Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений).*

#### **РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)**

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах. *Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.*

#### **РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (2ч.)**

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте. *Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.*

#### **РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6ч.)**

Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских

свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. *Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Дизайн-анализ проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Конструкторский этап. Технологический этап. Оформление пояснительной записки проекта Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Защита проекта.*

### **Межпредметные связи, преемственность.**

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: ОБЖ, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

- ОБЖ - уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:
  - Стругание и пиление древесины.
  
  - Сверление отверстий.
  
  - Токарная обработка древесины и металла
- Приёмы резания и зачистка деталей из тонколистового металла и проволоки.
  - биология:
    - Древесина - природный конструкционный материал. Древесные материалы, пиломатериалы.
  - география:
    - Древесина - природный конструкционный материал. Древесные материалы, пиломатериалы.
  - Понятие о механизме и машинах
- Интерьер дома.
- Основы бизнеса и

предпринимательства « физика:

- Тонколистовой металл и проволока.
- Понятие о механизме и машинах.
- Элементарная база электротехники.

Творческий

проект « математика:

- Понятие о механизме и машинах « экология:
- Творческий проект

Понятие об изделии и детали. Графическая документация.

- Графическое изображение деталей.

Используемые технологии, методы, формы работы.

Исходя из уровня обученности классов используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок - исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок - презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.