

Краснодарский край Красноармейский район
станция Старонижестеблиевская
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №32

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от _____ 2021 г. протокол № 1
Председатель _____ Т.С.Мелешкина



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования: Основное образование, 5-8 класс

Количество часов: 68 часов в 5-7 классе, 34 часа в 8 классе

Учитель: Заболотняя Надежда Анатольевна

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС начального общего образования на основе авторской программы Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5-9 классы : учеб, пособие для общеобразовательных организаций В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова., Просвещение, 2018

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1. Патриотическое воспитание:

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

2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

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

3. Эстетическое воспитание:

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

4. Ценности научного познания и практической деятельности:

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

5. Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

6. Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

7. Экологическое воспитание:

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

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов. В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:
- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты; — умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки. В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:
 - готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
 - навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
 - навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
 - навыки согласования своих возможностей и потребностей;
 - ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
 - проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
 - экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств. В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:
 - умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
 - владение методами моделирования и конструирования;
 - навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
 - умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
 - композиционное мышление. В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:
 - умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
 - способность бесконфликтного общения;
 - навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
 - способность к коллективному решению творческих задач;
 - желание и готовность прийти на помощь товарищу;

- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др. В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Теоретические сведения.

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

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

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

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

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Информация. Каналы восприятия информации человеком.

Способы материального представления и записи визуальной информации.

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

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

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

Практические работы.

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

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

6 класс

Теоретические сведения.

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

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда.

Проведение наблюдений. Подготовка рефератов.

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

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

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла.

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

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.

Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.
Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс.
Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.
Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.
Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

7 класс

Теоретические сведения.

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.
Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.
Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.
Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.
Производство металлов. Производство древесных материалов.
Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.
Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.
Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.
Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.
Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

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

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

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

Практические работы.

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

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

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

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

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

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

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

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

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов.
Проведение анкетирования и обработка результатов.
Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.
Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.
Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

8 класс

Теоретические сведения.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.
Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.
Классификация технологий. Технологии материального производства.
Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.
Классификация информационных технологий.
Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.
Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.
Мясо птицы. Мясо животных.
Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.
Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.
Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.
Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.
Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.
Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Практические работы. Деловая игра «Мозговой штурм».

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений.

Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска).

Закалка и испытание твёрдости металла.

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

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

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.

Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.

Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Тематическое планирование 5-8 классы

Модули и темы программы	Количество учебных часов по годам, по классам			
	5	6	7	8
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	2
Творчество и проектная деятельность	4			

Этапы проектной деятельности		4		
Проектная документация			4	
Дизайн при проектировании Методы творческой и проектной деятельности.				1
Экономическая оценка проекта. Реклама				1
2. Производство	4	4	4	2
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4			
Производство и труд как его основа. Предметы труда		4		
Средства труда			4	
Продукт труда. Современные средства контроля качества				4
Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов				1
3. Технология	6	6	6	3
Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств	6			
Признаки технологии. Технологическая документация		6		
Технологическая культура производства и культура труда			6	
Общая классификация технологий				1
Современные и перспективные технологии 21-го века				2
4. Техника	6	6	6	3
Техника, разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж	6			
Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы		6		
Двигатели и передаточные механизмы			6	
Органы управления и системы управления техникой. Системы управления				1
Механизация и автоматизация современного				1

производства				
Роботизация современного производства				1
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10	8	8	4
Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая документация	10			
Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки.		8		
Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов			8	
Технология термической обработки материалов				2
Технологии обработки жидкостей и газов. Наукоёмкие технологии. Перспективные технологии 21-го века				2
6. Технологии обработки пищевых продуктов	6	8	8	4
Рациональное питание. Технологии обработки овощей	6			
Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий		8		
Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов.			8	2
Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи				1
Технология обработки и использования для питания мяса домашних и диких животных				1

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	6	6	3
Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия вол.	6			
Технология получения, преобразования и использования тепловой энергии		6		
Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии			6	
Технологии получения и использования химической энергии				2
Технологии получения и применения ядерной и термоядерной энергии				1
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	6	6	3
Информация и её виды	6			
Способы отображения информации		6		
Технологии получения информации			6	
Технологии записи и хранения информации				1
Коммуникационные технологии				2
9. Технологии растениеводства	8	8	8	4
Культурные растения и агротехнологии	8			
Технологии использования дикорастущих растений		8		
Технологии разведения и использования грибов			8	
Технологии выращивания и использования микроорганизмов				2
Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и генной инженерии в растениеводстве				2
10. Технологии	6	6	6	3

ЖИВОТНОВОДСТВА				
Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека	6			
Основные технологии животноводства		6		
Технологии разведения и содержания животных			6	
Технологии кормления животных				1
Технологии разведения и клонирования животных				2
11. Социальные технологии	6	6	6	3
Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека	6			
Виды социальных технологий		6		
Методы сбора информации в социальных технологиях			6	
Рынок и маркетинг. Исследование рынка. Особенности предпринимательской деятельности				2
Технологии менеджмента				1
Итого	68	68	68	34

Тематическое планирование 5 класс

Темы, входящие в разделы программы	Кол-во часов	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Проектная деятельность Что такое творчество?	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	4
Производство	4	Что такое техносфера? Что такое потребительские блага? Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.	7

Технология	6	Что такое технология. Классификация производств и технологий	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений	2,6
Техника	6	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Инструменты, механизмы и технические устройства	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства	6,4
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы Лабораторно – практическая работа Механические свойства конструкционных материалов Лабораторно-практическая работа Технологии механической обработки материалов Графическое	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных мате-	1,6,7

		<p>отображение формы предмета</p> <p>Практическая работа</p>	<p>риалов</p> <p>Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов.</p> <p>Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов.</p> <p>Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов.</p> <p>Овладевать средствами и формами графического отображения объектов.</p> <p>Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.</p> <p>Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов.</p>	
<p>Технологии обработки пищевых продуктов</p>	6	<p>Овощи в питании человека.</p> <p>Технологии механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Украшение блюд.</p> <p>Фигурная нарезка овощей.</p> <p>Технологии тепловой обработки овощей</p>	<p>Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.</p> <p>Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</p> <p>Осваивать способы определения доброкачества пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.</p> <p>Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.</p> <p>Приготавливать и украшать блюда из овощей.</p> <p>Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассе-</p>	2,5

			рование, бланширование).	
Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	Что такое энергия. Виды энергии Накопление механической энергии Практическая работа Изготовление игрушки	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку	6,7
Технологии получения, обработки и использования информации	6	Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения	4,5
Технологии растениеводства	8	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений.	3,7

		<p>человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними</p>	<p>Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.</p>	
Технологии животноводства	6	<p>Животные технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки</p>	<p>Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства</p>	3,7
Социальные технологии	6	<p>Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий</p>	<p>Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности Разбираться в том, как</p>	1,2,5

			свойства личности влияют на поступки человека Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека	
ИТОГО:	68 часов			

Тематическое планирование 6 класс

Темы, входящие в разделы программы	Кол-во часов	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	4
Производство	4	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Объекты сельскохозяйс	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Выбирать темы и выполнять рефераты	7

		твенных технологий как предмет труда Объекты социальных технологий как предмет труда		
Технология	6	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	Получать представление о основных признаках технологии Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических	2,6
Техника	6	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	Получать представление о основных конструктивных элементах техники Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	6,4
Технологии получения, обработки, преобразования и ис-	8	Технологии резания. Технологии пластического формования	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к	1,6,7

<p>пользования материалов</p>		<p>материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментам и. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментам и. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментам и. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.</p>	<p>пластическому формованию. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий.</p>	
-------------------------------	--	--	---	--

		Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов		
Технологии обработки пищевых продуктов	8	<p>Основы рационального (здорового) питания.</p> <p>Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.</p> <p>Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.</p> <p>Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.</p> <p>Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.</p> <p>Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.</p>	<p>Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p>Получать представление отехнологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</p> <p>Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Получать представление отехнологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</p> <p>Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	2,5
Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	<p>Что такое тепловая энергия.</p> <p>Методы и средства получения тепловой энергии.</p>	<p>Получать представление отепловой энергии, методах и средствах её получения</p> <p>Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p>Получать представление о преобразовании тепловой энергии</p>	6,7

		Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	в другие виды энергии и работу Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием Получать представление об аккумулировании тепловой энергии.	
Технологии получения, обработки и использования информации	6	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	4,5
Технологии растениеводства	8	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	3,7
Технологии животноводства	6	Технологии получения животноводческой продукции	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных эле-	3,7

		и их основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции Практические задания	ментах. Выполнять рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка Предложите простую конструкцию устройства для обогрева цыплят	
Социальные технологии	6	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения Разрабатывать варианты технологии общения	1,2,5
ИТОГО:	68 часов			

Тематическое планирование 7 класс

Темы, входящие в разделы программы	Кол-во часов	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации.	4
Производство	4	Современные средства руч-	Получать представление о современных средствах труда,	7

		ного труда. Средства труда современного п Агрегаты и производст- венные линии производ- ства.	агрегатах и производственных Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие	
Технология	6	Культура производства. Тех- нологическая культура про- изводства. Культура труда	Осваивать новые понятия: культура производства Делать выводы о необ- ходимости применения культу- ры труда Осваивать новые понятия технологическая культура Делать выводы о необ- ходимости применения культуры производства Делать выводы о необ- ходимости применения технологической культуры на производстве и в общеобра- зовательном учреждении. Осваивать новые понятия культура труда Собирать дополнительную ин- формацию о технологической культуре работника производства	2,6
Техника	6	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлическ ие двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрически е двигатели	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей Выполнять работы на станках	6,4
Технологии получения, обработки, преобразования и использовани	8	Производство металлов. Производство древесных материалов Производство	Получать представление о производстве различных мате- риалов и их свойствах. Получать представление о производстве различных мате- риалов и их свойствах. Зна-	1,6,7

я материалов		<p>синтетических материалов и пластмасс. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов</p>	<p>Комитесь с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p>	
Технологии обработки пищевых продуктов	8	<p>Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.</p>	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов.</p>	2,5

		Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы		
Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Получать представление о новых понятиях: энергия электрического тока Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Получать представление о новых понятиях: энергия электромагнитного поля Выполнить опыты	6,7
Технологии получения, обработки и использования информации	6	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации Знакомиться, анализировать и осваивать методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них	4,5
Технологии растениеводства	8	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.	3,7

		<p>среде и условиям выращивания</p> <p>Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.</p> <p>Безопасные технологии сбора и заготовки грибов</p>	<p>Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p> <p>Осваивать безопасные технологии сбора грибов.</p>	
Технологии животноводства	6	<p>Корма для животных Состав кормов и их питательность.</p> <p>Составление рационов кормления.</p> <p>Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным</p>	<p>Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</p>	3,7
Социальные технологии	6	<p>Назначение социологических исследований.</p> <p>Технология опроса: анкетирование</p> <p>Технология опроса: интервью</p>	<p>Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.</p> <p>Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов</p>	1,2,5
ИТОГО:	68 часов			

Тематическое планирование 8 класс

Темы, входящие в разделы программы	Кол-во часов	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	4
Производство	2	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	7
Технология	3	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	2,6

		и земледелия. Классификация информационных технологий		
Техника	3	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации производства	Получать представление о органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	6,4
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье закалке, пайке, сварке. Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье закалке, пайке, сварке. Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	1,6,7

Технологии обработки пищевых продуктов	4	<p>Мясо птицы. Мясо животных</p> <p>Лабораторно-практическая работа.</p> <p>Органолептическая оценка качества мяса: Определение свежести мяса (фарша) и субпродуктов</p>	<p>Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.</p> <p>Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.</p> <p>Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных</p> <p>Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных</p>	2,5
Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	<p>Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Преобразование химической энергии в тепловую. Получение раствора серной кислоты для заливки кислотного аккумулятора</p>	<p>Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения.</p> <p>Подготовить реферат</p>	6,7
Технологии получения, обработки и использования информации	3	<p>Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи</p>	<p>Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.</p> <p>Анализировать представление о компьютере как средстве по-</p>	4,5

		информации. Современные технологии записи и хранения информации	лучения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации	
Технологии растениеводства	4	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	3,7
Технологии животноводства	3	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Практические задания. Экскурсия. Знакомство с вариантами технологий доения молочного скота (коровы, козы, овцы)	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных	3,7
Социальные технологии	3	Основные категории рыночной экономики.	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.	1,2,5

		<p>Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка</p>	<p>Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта</p>	
ИТОГО:	34 часа			

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
 методического объединения
 учителей ОБЖ и физической
 культуры, музыки, ИЗО, искусства,
 технологии МБОУ ООШ № 32
 от _____ 2021 года № 1

 подпись руководителя МО Ф.И.О

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

 подпись Ф.И.О

_____ 2021 года