

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Саратовской области**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**"Образовательный центр №1" Энгельсского муниципального района**

**Саратовской области**

**МАОУ «Образовательный центр № 1»**

РАССМОТРЕНО

*И. Шмакова Н. И.*

от «29» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

*Пожидаева Н.В.*

Пожидаева Н.В.  
от «28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

*Блохина А.В.*

Приказ № 397  
от «31» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**

(основное общее образование)

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

(предметная область)

**ИСТОРИЯ 5-9 КЛАСС**

(учебный предмет, класс)

на 2023/2024 учебный год

(базовый уровень)

Составитель программы:

Снхчян К.О

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования
- Основной образовательной программы начального общего образования МАОУ «Образовательный центр №1»
- Учебного плана МАОУ «Образовательный центр №1»;
- Примерной программы по технологии. Предметной линии учебников В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение, 2018. – 58 с.

### **Обоснование выбора авторской программы**

УМК «Технология» 5-9 класс, рабочие программы, предметная линия учебников В.М. Казакевича Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семеновой обеспечивает преемственность обучения. УМК соответствует ФГОС ООО и требованиям Основной образовательной программы школы. УМК учитывает познавательные возможности и способности обучающихся данного возраста. Прослеживаются межпредметные связи с предметами история, биология, математика, черчение, геометрия, физика, обществознание. УМК вводит учащихся в мир освоения конкретных технологических процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Формированию у обучающихся технико-технологической грамотности, социально-трудовой адаптации, технологической культуры, этики деловых межличностных отношений, способствует интересно подобранный материал. Большое количество практических работ стимулирует развитие творческой созидательной деятельности.

УМК «Технология» 5-9 класс. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича Г.В. Пичугиной, Г.Ю. Семеновой имеет ряд преимуществ:

- Учебники освещают основы конкретных наук - истории, элементы экономики, биологии, математики, культурологии, этики.
- Учебники снабжены иллюстрациями, схемами, отражающими основные вопросы параграфов, инструкционными картами.
- Авторами разработаны задания на закрепление, систематизацию и обобщение изучаемого материала, ориентированные на личностное развитие учащихся
- Методический аппарат ориентирован на активную работу с различными источниками социальной информации и проектной деятельности.

### **Изменения в содержании рабочей программы**

На основании

- Концепции преподавания предметной области «Технология», разработанной на основании поручения Президента Российской Федерации от 4 мая 2016 г. с учетом Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642, Национальной технологической инициативы, (постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы»),
- Программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р.,
- приказа от 17 декабря 2010 года № 1897 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (с изменениями на 31 декабря 2015 года) объединены разделы модулей «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология обработки текстильных материалов» в раздел «Технологии получения, обработки и преобразования и использования материалов».

В программу включен дополнительный раздел «Основы маркетинга и рекламы», за счет сокращения разделов «Технологии получения, обработки и преобразования и использования материалов», «Социальные технологии», «Технологии обработки пищевых продуктов», «Технологии растениеводства», «Технологии животноводства» и уплотнения времени на изучение учебного материала.

### **Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни

современных людей видами бытовой техники;

- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

#### **Задачи технологического образования в общеобразовательных организациях:**

- ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
- синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметнопреобразующей деятельности;
- включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;
- сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

### **Содержание учебного предмета «Технология»**

#### **5 класс**

**Тема 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности. Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

**Тема 2.** Производство.

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

**Тема 3.** Технология.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

**Тема 4.** Техника.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

**Тема 5.** Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

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.

**Тема 6.** Технология обработки пищевых продуктов.

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.

**Тема 7.** Технология получения, преобразования и использования энергии.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

**Тема 8.** Технология получения, обработки и использования информации.

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

**Тема 9.** Технология растениеводства.

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

**Тема 10.** Технология животноводства.

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.

**Тема 11.** Социальные технологии.

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

## **6 класс**

**Тема 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

**Тема 2.** Производство.

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

### **Тема 3. Технология.**

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

### **Тема 4. Техника.**

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.

### **Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.**

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.

### **Тема 6. Технология обработки пищевых продуктов.**

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.

### **Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии.**

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.

### **Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.**

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

### **Тема 9. Технология растениеводства.**

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.

## **Тема 10.** Технология животноводства.

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

## **Тема 11.** Социальные технологии.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

## **7 класс**

### **Тема 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

### **Тема 2.** Производство.

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

### **Тема 3.** Технология.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

### **Тема 4.** Техника.

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

### **Тема 5.** Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

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.

### **Тема 6.** Технология обработки пищевых продуктов.

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.

### **Тема 7.** Технология получения, преобразования и использования энергии.

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

### **Тема 8.** Технология получения, обработки и использования информации.

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

**Тема 9.** Технология растениеводства.

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

**Тема 10.** Технология животноводства.

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

**Тема 11.** Социальные технологии.

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

## **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. Экскурсии.

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

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

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

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

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

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

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

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

## **9 класс**

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка

бизнес-плана.

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

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

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

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

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

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

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

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

Заболевания животных и их предупреждение.

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

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

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

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

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

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

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

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

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

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

**Календарно-тематическое планирование учебного предмета 5 класс**

№ п/п	Наименование раздела программы, тема урока	Кол-во часов	Дата	
			по плану	по факту
<b>1.Методы и средства творческой и проектной деятельности -4ч</b> <i>«Творчество и проектная деятельность» -4ч</i>				
1.1.	Творчество и проектная деятельность	1		
2.2.	Творчество и проектная деятельность. Проектная деятельность. Творчество и проектная деятельность. Что такое творчество.	1		
3.3.	Творчество и проектная деятельность	1		
4.4.	Что такое техносфера? Практическая работа: Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере	1		
5.1.	Что такое потребительские блага. Практическая работа: Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.	1		
6.2.	Общая характеристика производства. Экскурсия.	1		
7.3.	Что такое технология? Классификация производств и технологий. Классификация производств и технологий	1		
8.4.	Классификация производств и технологий. Практическая работа: Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.	1		
9.1.	Практическая работа: Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.	1		
10.2.	Практическая работа: Сбор дополнительной информации в Интернете и литературе о технологиях	1		
11.3.	Практическая работа «Защита рефератов» .	1		
12.4.	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	1		
13.5.	Практическая работа: Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам	1		
14.6.	Инструменты, механизмы и технические устройства	1		
15.1.	Практическая работа: Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам	1		
16.2.	Виды материалов и их свойства. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1		

17.3.	Практическая работа «Ознакомление с образцами различного сырья и материалов»	1		
18.4	Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.	1		
19.5	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.	1		
20.6	Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.	1		
21.1.	Практическая работа: «Лабораторные исследования свойств различных материалов»	1		
22.2.	Кулинария. Основы рационального питания. Практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни	1		
23.3	Практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни	1		
24.4	Витамины и их значение в питании. Практическая работа «Определение количества и состава продуктов обеспечивающие суточную потребность человека в витаминах»	1		
25.5	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Практическая работа: Определение качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа	1		
26.6	Овощи в питании человека. Технологии механической, кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1		
27.7	Технологии тепловой обработки овощей.	1		
28.8	Практическая работа: Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.	1		
29.1.	Что такое энергия. Виды энергии. Виды накопления механической энергии. Практическая работа: Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.	1		
30.2	Практическая работа «Изготовление игрушки йо-йо»	1		
31.3.	Практическая работа «Изготовление игрушки йо-йо»	1		
32.4	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	1		
33.5	Практическая работа: Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Способы материального представления и записи визуальной информации	1		
34.6	Практическая работа: Сравнение скорости и	1		

	качества восприятия информации различными органами чувств. Практическая работа: Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств			
35.7	Растения как объект технологии	1		
36.8	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1		
37.1.	Общая характеристика и классификация культурных растений	1		
38.2.	Практическая работа «Классифицирование культурных растений по группам».	1		
39.3	Практическая работа «Определение полезных свойств культурных растений»	1		
40.4	Использование культурных растений или опыты с ними.	1		
41.5	Практическая работа: Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений	1		
42.6	Практическая работа: Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.	1		
43.1.	Животные и технологии XXI века	1		
44.2	Животные и материальные потребности человека.	1		
45.3	Практическая работа: Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей	1		
46.4	Сельскохозяйственные животные и животноводство	1		
	<b>Итого</b>	<b>68</b>		

### Календарно-тематическое планирование учебного предмета 6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы, тема урока	Кол-во часов	Дата	
			по плану	по факту
1.1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап.	1		
2.2	Этап изготовления изделия. Заключительный этап.	1		
3.3	Практическая работа: «Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.»	1		
4.4	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1		
5.1	Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Практическая работа: «Экскурсии на производство. Проведение наблюдений.»	1		
6.2	Практическая Работа: «Ознакомление с образцами	1		

	предметов труда.»			
7.3	Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Подготовка рефератов.»	1		
8.4	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.	1		
9.1	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	1		
10.2	Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине.»	1		
11.3	Практическая работа: «Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей.» Практическая работа: «Чтение и составление технологических карт.»	1		
12.4	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах.	1		
13.5	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Практическая работа: «Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.»	1		
14.6	Практическая работа: «Упражнения по пользованию инструментами.» Практическая работа: «Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.»	1		
15.1	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1		
16.2	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	1		
17.3	Практическая работа : «Упражнения по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов»	1		
18.4	Практическая работа: «Обработка текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.»	1		
19.5	Практическая работа: «Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.	1		
20.6	Практическая работа: «Изготовление изделий из	1		

	папье-маше.»			
21.1	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	1		
22.2	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых..	1		
23.3	Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.	1		
24.4	Практическая работа: «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.»	1		
25.5	Практическая работа: «Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.»	1		
26.6	Практическая работа: «Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.»	1		
27.7	Практическая работа: «Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.»	1		
28.8	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1		
37.1	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.	1		
38.2	Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии.»	1		
39.3	Практическая работа: «Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.»	1		
40.4	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	1		
41.5	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1		
42.6	Символы как средство кодирования информации.	1		
47.5	Практическая работа: «Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.»	1		
49.1	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1		
50.2	Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1		
51.3	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	1		
52.4	Практическая работа: «Классификация дикорастущих растений по группам.» Практическая работа: «Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.»	1		

53.5	Практическая работа: «Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона.»	1		
54.6	Практическая работа: «Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.»	1		
55.7	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы.	1		
56.8	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1		
59.3	Практическая работа: «Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.»	1		
60.4	Практическая работа: «Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.»	1		
61.5	Практическая работа: «Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.»	1		
62.6	Практическая работа: «Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.»	1		
	<b>Итог</b>	<b>68ч.</b>		

### Календарно-тематическое планирование учебного предмета 7 класс

№ п/п	Название темы, тема урока	Кол-во час.	Дата	
			План	Факт
1.	Введение в предмет "Технология"	1		
2.	Создание новых идей методом фокальных объектов	1		
3.	Техническая документация в проекте	1		
4.	Конструкторская документация	1		
5.	Технологическая документация в проекте	1		
6.	Творческий проект "Сувенир"	1		
7.	Современные средства ручного труда	1		
8.	Средства труда современного производства	1		
9.	Агрегаты и производственные линии	1		
10	Творческий проект "Буклет"	1		
11	Культура производства	1		
12	Технологическая культура производства.	1		
13	Культура труда	1		
14	Творческий проект "Домашнее рабочее место"	1		



15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1		
16	Гидравлические двигатели.	1		
17	Паровые двигатели.	1		
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1		
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1		
20	Электрические двигатели	1		
21	Творческий проект "Двигатель"	1		
22	Производство металлов.	1		
23	Производство древесных материалов.	1		
24	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1		
25	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1		
26	Свойства искусственных волокон	1		
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов	1		
28	Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Этапы творческого проекта "Изделие из пластичного материала папье-маше"	1		
29	Творческий проект " Изделие из пластичного материала папье-маше"	1		
30	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Творческий проект "Кулинарная книга. Мучные изделия"	1		
31	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1		
32	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	1		
33	Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	1		
34	Творческий проект "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	1		
35	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока	1		
36	Энергия электромагнитного поля. Творческий проект "Учебный стенд"	1		
37	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	1		
38	Технические средства проведения наблюдений	1		
39	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1		
40	Творческий проект "Развитие и поведение домашнего животного(растения)"	1		
41	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1		
42	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1		

43	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.			
44	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Творческий проект "Домашняя грибная ферма"			
45	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов Этапы творческого проекта "Домашняя грибная ферма"			
46	Корма для животных.			
47	Состав кормов и их питательность.			
	<b>Итого</b>	<b>68</b>		

### Календарно-тематическое планирование учебного предмета 8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Плановые сроки	Корректированные сроки
<b>Занятия ( по 2 часа)</b>			
1	Введение. ТБ и СГТ при работе в мастерской. Дизайн.		
2	Методы дизайнерской деятельности.		
3	Метод мозгового штурма.		
4	Продукт труда и его качество.		
5	Технологии и их классификация.		
6	Технологические машины.		
7	Управление устройствами и машинами.		
8	Автоматы на производстве.		
9	Технологии плавления материалов и отливки изделий.		
10	Виды пайки металлов. Технологии сварки и закалки материалов.		
11	Технология электроискровой обработки материалов. Обработка материалов электрохимическим методом.		
12	Ультразвуковые технологии в обработке материалов. Обработка материалов лучевыми методами.		
13	Технологии обработки жидкостей и газов.		
14	Основные категории рыночной экономики. Функции рынка. Виды рынка в XXI веке		
15	Маркетинг как технология управления рынком.		
16	Образование цены товара. Методы стимулирования сбыта.		
17	Формы исследования рынка. Методы исследования рынка.		

18	Технологии обработки мяса птицы. Технологии обработки мяса животных.		
19	Выделение энергии при химических реакциях.		
20	Химическая обработка материалов.		
21	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.		
22	Технологии средства записи информации.		
23	Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Технологии получения продукции животноводства.		
	<b>Итого</b>	<b>68 часа</b>	

## Календарно-тематическое планирование учебного предмета 9 класс

№ п/п	Содержание	Характеристика видов деятельности учащихся	Планируемые сроки	Дата по факту 9а	Дата по факту 9б
1	Экономическая оценка проекта.	Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять проект бизнес-плана.			
2	Разработка бизнес- плана Транспортные средства в процессе производства.				
3	Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газа. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат о транспортных средствах.			
4	Новые технологии современного производства.	Получить информацию о перспективных технологиях, их особенностях и области применения.			
5	Перспективные технологии и материалы XXI века	Собирать дополнительную информацию о перспективных			

		технологиях. Подготовить реферат или провести дискуссию на тему сходства и различий перспективных видов технологии.			
6	Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.	Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники.			
7	Роботы и робототехника Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники				
8	Технология производства синтетических волокон.	Осваивать представление о производстве синтетических волокон-современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон.			
9	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.				
10	Разработка и апробация полученного материального продукта.				
11	Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	Осваивать представление о производстве синтетических волокон-современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон.			
12	Предприятия региона, работающие на основе производственных технологий.				

13	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	Осваивать представление о производстве синтетических волокон-современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон.			
14	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	Получать информацию о системах питания. Осваивать технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов.			
m15	Способы обработки продуктов питания.				
16	Рациональное питание современного человека	Получать представления о коммуникационных формах общения.			
17	Производство продуктов питания в регионе.	Получать представления о коммуникационных формах общения.			
18	Сущность коммуникации.	Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникации с помощью интернета»			
19-	Каналы связи при коммуникации				
20	Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.				
21	Технология клонального микроразмножения растений.				

22	Технологии генной инженерии	Получать представления о новых понятиях: биотехнологии, технологии генной инженерии, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию на данные темы. Анализировать полученную информацию и подготовить реферат на интересующие учащихся темы			
23	Автоматизация производства.	Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контакте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Прием на работу»			
24	Заболевания животных и их предупреждение	Получать представление о заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению травм у животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования содержания животных.			
	<b>Итого</b>	<b>34</b>			





