

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
СЛОБОДСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА КЛИН МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Утверждаю
Директор МОУ СЛОБОДСКОЙ ООШ
Е.А. Глазунова

Приказ № 9Т от 20.08.2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
5 - 8 КЛАСС**

Учитель Грачева Светлана Васильевна

2020 – 2021 учебный год

Рабочая программа «Технология» 5-8 класс составлена на основе: рабочей программы «Технология» 5-8 класс авторов Казакевич В.М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю.— Москва «Просвещение» 2019 и предполагает изучение технологии на базовом уровне из расчета 2 часа в неделю (68 часов за год, 238 часов за курс) в соответствии с учебным планом школы и основной образовательной программой основного общего образования . Данная программа ориентирована на использование учебников: «Технология 5 кл » авторы В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова, Филимонова Е.Н., Копотева Г.Л., Максимова Е.Н. — Москва: Просвещение, 2019 год. «Технология 6 кл » авторы В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова, Филимонова Е.Н., Копотева Г.Л., Максимова Е.Н. — Москва: Просвещение, 2020 год. Данная программа ориентирована на использование учебника «Технология 7 кл » авторы В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова, Филимонова Е.Н., Копотева Г.Л., Максимова Е.Н. — Москва: Просвещение, 2020 год.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты

У обучающегося будут сформированы:

развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

ответственное отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

желание учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

установленные нормами и правилами навыки научной организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации

Обучающийся получит возможность для формирования:

ответственности за качество своей деятельности;

планирования образовательной и профессиональной карьеры;

бережного отношении к природным и хозяйственным ресурсам;

готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;

проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

Обучающийся научиться:

планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;

комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий;

приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;

выявлять потребности, проектировать создавать объекты, имеющие потребительную стоимость;

Обучающийся получит возможность:

использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

согласовывать и координировать совместно-познавательно-трудовую деятельности с другими ее участниками;

объективно оценивать вклад своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

диагностировать результаты познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

соблюдать нормы и правила безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты 5класс

Обучающийся научиться:

рационально использовать учебную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;

ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования,

Обучающийся получит возможность:

конструировать механизмы, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

планировать технологический процесс и процесс труда;

подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии;

подбирать инструменты и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;

выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

соблюдать нормы и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;

подбирать и применять инструменты, для приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям .

Предметные результаты 6 класс

Обучающийся научиться:

разбираться в технической, технологической и инструктивной информации;

применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов рационально использовать учебную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования,
Обучающийся получит возможность:
планировать технологический процесс и процесс труда;
подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии;
подбирать инструменты и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
конструировать механизмы, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;
выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
соблюдать нормы и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;
подбирать и применять инструменты, для приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

Предметные результаты 7 класс

Обучающийся научиться:

разбираться в технической, технологической и инструктивной информации;
применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов рационально использовать учебную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования,
Обучающийся получит возможность:
планировать технологический процесс и процесс труда;
подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии;
подбирать инструменты и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
конструировать механизмы, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;
выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
соблюдать нормы и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;
подбирать и применять инструменты, для приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

Предметные результаты 8класс

Обучающийся научиться:

владеть кодами и методами чтения и способами графического представления ;
оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

разбираться в технической, технологической и инструктивной информации;
применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов рационально использовать учебную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

применять общенаучные знания по предметам естественно- математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования,

Обучающийся получит возможность:

разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

конструировать механизмы, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;

планировать технологический процесс и процесс труда;

подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии;

подбирать инструменты и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

конструировать механизмы, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ;

выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

подбирать и применять инструменты, для приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

В основу содержания учебного предмета «Технология» в 5-8 классах положен принцип блочно-модульного построения информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержанию выделению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить обучающегося с основными компонентами содержания

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие модули предметной области «Технология»:

- производство;
- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
- технологии обработки пищевых продуктов;
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии.

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

5 класс (68 часов)

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

Проектная деятельность. Работа по поиску информации

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. Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение. Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс (68 часов)

Теоретические сведения

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

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая транс- миссия 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 приготовление блюд из них. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями соответствующего профиля. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспрессметодом 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 её отображения. 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, пластмассы. 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 ГОСТ у технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений. 17 Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

7 класс (68)

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 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 вешенок. 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. Экскурсии. 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. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

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).

8класс (34 часа)

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.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№п/п	Наименование разделов и тем	В том числе		
		Уроки	л/р, экскурсии	п/р,
1	Введение.	1		
2	Инструктаж по ТБ. (1 час)			
2	Производство (5 часов)	2	3	
3	Методы и средства творческой проектной деятельности(4часа)	2	2	
4	Технология (3 часа)	1	2	
5	Техника (4 часа)	1	3	
6	Материалы для производства материальных благ (5 часов)	1	4	
7	Свойства материалов (3 часа)	1	2	
8	Технологии обработки материалов (4 часа)	2	2	
9	Пища и здоровое питание (5 часов)	2	3	
10	Технология обработки овощей (6 часов)	2	4	
11	Технологии получения, преобразования и использование энергии(4 часа)	1	3	
12	Технологии получения, обработки и использования информации.(5 часов)	2	3	
13	Технологии растениеводства(5 часов)	1	4	
14	Животный мир в техносфере (3 часа)	1	2	
15	Технологии животноводства(6 часов)	2	4	

16	Социальные технологии(5часов)	2	3
	68ч		

бкласс

№ п/п	Наименование разделов и тем	В том числе	
		Уроки	л/р, п/р, экскурсии
1	Методы и средства творческой проектной деятельности (4 часа)	2	2
2	Производство (4 часа)	2	2
3	Технология (6 часов)	2	4
4	Техника (6 часов)	3	3
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)	4	4
6	Технологии обработки пищевых продуктов питания (8 часов)	3	5
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)	3	3
8	Технологии получения, преобразования и использования информации (6 часов)	3	3
	Технологии растениеводства (8 часов)	3	5
	Технологии животноводства (6 часов)	3	3

9	часов)		
10	Социальные технологии (6 часов)	2	4
11	68 часов		

7класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	В том числе	
		Уроки	л/р, п/р, экскурсии
1	Методы и средства творческой проектной деятельности (4 часа)	2	2
2	Производство (4 часа)	2	2
3	Технология (6 часов)	2	4
4	Техника (6 часов)	3	3
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)	4	4
6	Технологии обработки пищевых продуктов питания (8 часов)	3	5
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)	3	3
8	Технологии получения, преобразования и использования информации (6 часов)	3	3

9	Технологии растениеводства (8 часов)	3	5
10	Технологии животноводства (6 часов)	3	3
	Социальные технологии (6 часов)	2	4
	68 часов		

8класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	В том числе	
		Уроки	л/р, п/р, экскурсии
1	Методы и средства творческой проектной деятельности (2 часа)	1	1
2	Производство (2 часа)	1	1
3	Технология (3 часа)	1	2
4	Техника (3 часа)	1	2
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 часа)	2	2
6	Технологии обработки пищевых продуктов питания (4 часа)	1	3
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)	1	2

8	Технологии получения, преобразования и использования информации (3 часа)	1	2
9	Технологии растениеводства (4 часа)	1	3
10	Технологии животноводства (3 часа)	1	2
11	Социальные технологии (3 часа)	1	2
	34 часа		

Всего 238 часов

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического объединения учителей
гуманитарного цикла
от «28» 08.2020 г. №1

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

 М.В. Зубенко
от «28» 08.2020 г.