

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Адамовская основная общеобразовательная школа»
Тел./факс 8(30131)99137 e-mail: adamovoschool@mail.ru
671620 Республика Бурятия, Баргузинский район, с.Адамово, ул.Советская,2.

«Рассмотрено»
на заседании
педагогического совета
МБОУ «Адамовская ООШ»

Протокол № 1
от «28» 08 2020г

«Согласовано»
Заместитель директора по
УВР МБОУ «Адамовская
ООШ»

Низовцева И.А.Низовцева
«28» 08 2020 г

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Адамовская
ООШ»

Нолева Л.Г.
Приказ № 20/08
от «28» 08 2020 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
для 5-8 классов
на 2020 - 2021 учебный год

Разработал(а) учитель технологии
ФИО учителя Ковалева Бориса Сергеевича
Квалификационная категория _____

Год разработки программы 2020
Срок действия программы 5 лет

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по «Технология» для основной школы составлена на основе Примерной программы основного общего образования по курсу «Технология», авторской программы Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., содержание которой соответствует утвержденным Министерством образования РФ Стандарту основного общего образования по информатике и информационным технологиям и рекомендованной Министерством образования и науки РФ.

Цели:

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

Задачи:

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;

Характеристика учебного курса

Технология – это построенный по алгоритму комплекс организационных мер, операций и методов воздействия на вещество, энергию, информацию, объекты живой природы или социальной среды, состав и структура которого предопределяются имеющимися материальными и интеллектуальными средствами, уровнем научных знаний и квалификации работников, инфраструктурой, и который обеспечивает возможность стереотипного получения желаемых конечных результатов труда, обладающих потребительной стоимостью: материальных объектов, энергии или работы, материализованных сведений, нематериальных услуг, выполненных обязательств.

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

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
 - культура и эстетика труда;
 - получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
 - элементы черчения, графики и дизайна;
 - элементы прикладной экономики, предпринимательства;
 - влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
 - творческая, проектно-исследовательская деятельность;
 - технологическая культура производства и культура труда;
 - история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.
- Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

- Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования

(в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

-Для более глубокого освоения предмета «Технология» желательно организовать для обучающихся летнюю (или осеннюю) технологическую практику за счёт времени из компонента образовательной организации. В период практики школьники под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций, выполнять сельскохозяйственные работы и др. Особенно это целесообразно по технологиям растениеводства и животноводства.

-Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Базисный учебный плану для образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать 242 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5–7 классах – 2 часа в неделю, в 8 классе – 1 час. Дополнительно рекомендуется выделить за счёт резерва учебного времени и внеурочной деятельности в 8 классе – 1 час.

Краткая характеристика условий организации образовательного процесса

В МБОУ «Адамовская ООШ» учатся дети из 4 сел. Школа для детей является главным социальным центром.

На качество обучения влияют различные факторы:

- в данном классе есть дети из малообеспеченных и многодетных семей.
- учащиеся подвозятся из сел (Макарино-16 км., Журавлиха-7 км.) на школьном автобусе.

- неблагоприятные погодные условия (грунтовое покрытие дороги: осенняя и весенняя распутица, обильные снегопады, заносы в зимний период).

Все выше изложенные факторы негативно влияют на физическое, психическое и эмоциональное состояние, что, конечно же, наносит огромный урон усвоению программного материала и влияет на качество знаний. Однако, малочисленный состав позволяет применять лично-ориентированный подход к обучению, а также ежедневно отслеживать усвоение преподаваемого материала.

Учебно-методический комплект по физике автора А.В. Перышкина позволяет обеспечить требуемый уровень подготовки школьников, предусмотриваемый федеральным компонентом государственного стандарта второго поколения в области физики.

Материально-техническое обеспечение программы составляет:

Компьютеры, интерактивная доска, классная доска, ноутбук, таблицы, учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудования.

2. Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета

Личностные результаты

Личностные результаты – это сформировавшаяся в образовательном процессе система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательного процесса, самому образовательному процессу, объектам познания, результатам образовательной деятельности. Основными личностными результатами, формируемыми при изучении информатики в основной школе, являются:

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

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

Метапредметные результаты – освоенные обучающимися на базе одного, нескольких или всех учебных предметов способы деятельности, применимые как в рамках образовательного процесса, так и в других жизненных ситуациях. Основными метапредметными результатами, формируемыми при изучении информатики в основной школе, являются:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

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

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

Предметные результаты

Предметные результаты включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования основные предметные результаты изучения информатики в основной школе отражают:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных, технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения, способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;

- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

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

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

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

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с

предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

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

3. Содержание учебного курса

5-8 класс

№ п/п	Название раздела (главы)	Количество часов по классам				Содержание учебного раздела (основные изучаемые вопросы)
		5	6	7	8	
1	Основы производства	2	2	4	2	<p>Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносфера и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.</p> <p>Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.</p> <p>Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.</p> <p>Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.</p> <p>Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.</p>
2	Общая технология	2	2	2	2	<p>Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.</p> <p>Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие</p>

						<p>характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.</p> <p>Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.</p> <p>Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.</p> <p>Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.</p> <p>Технологии и технологические средства производства.</p> <p>Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий</p> <p>Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии</p>
3	Техника	4	4	2	2	<p>Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.</p> <p>Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.</p> <p>Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.</p>

						<p>Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.</p> <p>Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.</p> <p>Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.</p>
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30	30	30	6	<p>Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.</p> <p>Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.</p> <p>Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесноволокнистые материалы (ДВП).</p> <p>Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.</p> <p>Правила безопасной работы ручными столярными</p>

					<p>механическими и электрифицированными инструментами.</p> <p>Настройка к работе ручных инструментов.</p> <p>Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.</p> <p>Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке.</p>	
5	Технологии обработки пищевых продуктов	8	8	8	4	<p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.</p> <p>Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.</p> <p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p>

					<p>Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.</p> <p>Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.</p> <p>Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p> <p>Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.</p>
--	--	--	--	--	--

						Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.
6	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2	4	8	<p>Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.</p> <p>Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.</p> <p>Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумуляция тепловой энергии</p> <p>Энергия магнитного поля и её применение.</p> <p>Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.</p> <p>Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.</p> <p>Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.</p> <p>Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.</p>
7	Технологии получения, обработки и использования информации	4	4	4	2	<p>Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.</p> <p>Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения</p>

						<p>информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.</p> <p>Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.</p> <p>Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.</p> <p>Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.</p>
8	Технологии растениеводства	6	6	6	2	<p>Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.</p> <p>Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.</p> <p>Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p>Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.</p> <p>Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве.</p>

						Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».
9	Технологии животноводства	2	2	2	2	<p>Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.</p> <p>Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы</p> <p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p> <p>Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.</p> <p>Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.</p> <p>Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.</p>
10	Социально-экономические технологии	4	4	4	2	<p>Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.</p> <p>Виды социальных технологий. Технологии общения.</p> <p>Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.</p> <p>Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование.</p>

						<p>Интервью. Наблюдение.</p> <p>Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.</p> <p>Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.</p> <p>Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.</p>
11	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	2	<p>Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.</p> <p>Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.</p> <p>Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.</p> <p>Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.</p> <p>Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.</p>
	Итого	68	68	68	34	

4. Календарно-тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Тема	Дата проведения (планируемая)	Дата проведения (фактическая)
Раздел «Основы производства» - 2 ч.			
1/1	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)		
2/2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда		
Раздел «Общая технология» - 2 ч.			
3/1	Сущность технологии в производстве. Виды технологий		
4/2	Характеристика технологии и технологическая документация		
Раздел «Техника» - 4 ч.			
5/1	Техника и её классификация		
6/2	Рабочие органы техники		
7-8/3-4	Конструирование и моделирование техники		
Раздел «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 30 ч.			
9-10-11-12/1-2-3-4	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок		
13-14-15-16/5-6-7-8	Виды и особенности свойств текстильных материалов		
17-18-19-20-21-22-23-24-25-26/9-10-11-12-13-14-15-16-17-18	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов		
27-28-29-30-31-32-33-34-35-	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи		

36-37- 38/19-20- 21-22-23- 24-25-26- 27-28-29- 30			
Раздел «Технология обработки пищевых продуктов» - 8 ч.			
39/1	Основы рационального питания		
40-41/2-3	Бутерброды и горячие напитки		
42-43/4-5	Блюда из яиц		
44-45/6-7	Технологии обработки овощей и фруктов		
46/8	Технология сервировки стола. Правила этикета		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования энергии» - 2 ч.			
47/1	Работа и энергия. Виды энергии		
48/2	Механическая энергия		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования информации» - 4 ч.			
49-50-51- 52/1-2-3- 4	Информация и её виды		
Раздел «Технология растениеводства» - 6 ч.			
53-54/1-2	Характеристика и классификация культурных растений		
55-56/3-4	Общая технология выращивания культурных растений		
57-58/5-6	Технологии использования дикорастущих растений		
Раздел «Технология животноводства» - 2 ч.			
59-60/1-2	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей		
Раздел «Социально-экономические технологии» - 4 ч.			
61-62-63- 64/1-2-3- 4	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий		
Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» - 4 ч.			
65-66/1-2	Сущность творчества и проектной деятельности		
67-68/1-2	Этапы проектной деятельности		

6 класс

№ п/п	Тема	Дата проведения (планируемая)	Дата проведения (фактическая)
Раздел «Основы производства» - 2 ч.			
1/1	Продукт труда		
2/2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда		
Раздел «Общая технология» - 2 ч.			
3/1	Технологическая культура производства и культура труда		
4/2	Характеристика технологии и технологическая документация		
Раздел «Техника» - 4 ч.			
5/1	Двигатели и передаточные механизмы		
6/2	Органы управления и системы управления техникой		
7-8/3-4	Конструирование и моделирование техники		
Раздел «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 30 ч.			
9-10-11- 12-13-14- 15-16-17- 18-19-20- 21-22-23- 24/1-2-3- 4-5-6-7-8- 9-10-11- 12-13-14- 15-16	Технологии машинной обработки конструкционных материалов		
25-26-27- 28-29-30- 31-32-33- 34-35-36- 37-38/17- 18-19-20- 21-22-23-	Технологии машинной обработки текстильных материалов		

24-25-26- 27-28-29- 30			
Раздел «Технология обработки пищевых продуктов» - 8 ч.			
39/1	Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд		
40-41/2-3	Технологии обработки рыбы и морепродуктов		
42-43/4-5	Технологии обработки мясных продуктов		
44-45/6-7	Технология приготовления первых блюд		
46/8	Технология сервировки стола. Правила этикета		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования энергии» - 2 ч.			
47-48/1-2	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования информации» - 4 ч.			
49-50-51- 52/1-2-3- 4	Способы отображения информации		
Раздел «Технология растениеводства» - 6 ч.			
53-54/1-2	Технологи посева и посадки культурных растений		
55-56/3-4	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая		
57-58/5-6	Технологии использования дикорастущих растений		
Раздел «Технология животноводства» - 2 ч.			
59-60/1-2	Содержание домашних животных		
Раздел «Социально-экономические технологии» - 4 ч.			
61-62-63- 64/1-2-3- 4	Методы сбора информации в социальных технологиях		
Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» - 4 ч.			
65-66/1-2	Этапы проектной деятельности		
67-68/1-2	Методика научного познания и проектной деятельности		

7 класс

№ п/п	Тема	Дата проведения (планируемая)	Дата проведения (фактическая)
Раздел «Основы производства» - 4 ч.			
1-2/1-2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда		
3-4/3-4	Современные средства контроля качества		
Раздел «Общая технология» - 2 ч.			
5/1	Технологическая культура производства и культура труда		
6/2	Общая классификация технологий. Отраслевые технологии		
Раздел «Техника» - 2 ч.			
7-8/1-2	Конструирование и моделирование техники		
Раздел «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 30 ч.			
9-10-11- 12-13-14- 15-16-17- 18/1-2-3- 4-5-6-7-8- 9-10-11- 12	Технологии машинной обработки конструкционных материалов		
19-20-21- 22-23-24- 25-26-27- 28-29- 30/13-14- 15-16-17- 18-19-20- 21-22-23- 24	Технологии машинной обработки текстильных материалов		
31-32-33- 34/25-26- 27-28	Технологии термической обработки конструкционных материалов		

35-36/29-30	Технологии термической обработки текстильных материалов		
Раздел «Технология обработки пищевых продуктов» - 8 ч.			
37-38/1-2	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов		
39-40-41/3-4-5	Технология приготовления мучных изделий		
42-43/6-7	Технология приготовления сладких блюд		
44/8	Технология сервировки стола. Правила этикета		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования энергии» - 4 ч.			
45-46/1-2	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей		
47-48/3-4	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования информации» - 4 ч.			
49-50/1-2	Технологии получения информации		
51-52/3-4	Коммуникационные технологии и связь		
Раздел «Технология растениеводства» - 6 ч.			
53-54/1-2	Технологи посева и посадки культурных растений		
55-56/3-4	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая		
57-58/5-6	Технологии флористики и ландшафтного дизайна		
Раздел «Технология животноводства» - 2 ч.			
59-60/1-2	Кормление животных и уход за животными		
Раздел «Социально-экономические технологии» - 4 ч.			
61-62-63-64/1-2-3-4	Рынок и маркетинг. Исследование рынка		
Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» - 4 ч.			
65-66/1-2	Методика научного познания и проектной деятельности		
67-68/1-2	Дизайн при проектировании		

8 класс

№ п/п	Тема	Дата проведения (планируемая)	Дата проведения (фактическая)
Раздел «Основы производства» - 2 ч.			
1-2/1-2	Механизация, автоматизация и роботизация современного производства		
Раздел «Общая технология» - 2 ч.			
3-4/1-2	Современные и перспективные технологии XXI века		
Раздел «Техника» - 2 ч.			
5/1	Конструирование и моделирование техники		
6/2	Роботы и перспективы робототехники		
Раздел «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 6 ч.			
7-8/1-2	Технологии обработки и применения жидкостей и газов		
9-10-11-12/3-4-5-6	Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии		
Раздел «Технология обработки пищевых продуктов» - 4 ч.			
13-14/1-2	1. Системы рационального питания и кулинария		
15-16/3-4	2. Современная индустрия обработки продуктов питания		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования энергии» - 8 ч.			
17-18/1-2	Тепловая энергия		
19-20/3-4	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей		
21-22/5-6	Бытовые электроинструменты		
23-24/7-8	Химическая энергия		
Раздел «Технология обучения, преобразования и использования информации» - 2 ч.			
25-26/1-2	Технологии записи и хранения информации		
Раздел «Технология растениеводства» - 2 ч.			
27/1	Технологии флористики и ландшафтного дизайна		
28/2	Биотехнологии		
Раздел «Технология животноводства» - 2 ч.			
29-30/1-2	Разведение животных		

Раздел «Социально-экономические технологии» - 2 ч.			
31/1	Особенности предпринимательской деятельности		
32/2	Технологии менеджмента		
Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» - 2 ч.			
33/1	Дизайн при проектировании		
34/2	Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.		

5. Список литературы

Учебно-методические пособия, обеспечивающие обучение курсу технологии, в соответствии с ФГОС, включает в себя:

Для учащихся:

- В.Д.Симоненко. Технология: учебник для 5 кл. общеобразовательных учреждений: вариант для мальчиков / В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, П. С. Самородский ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Просвещение, 2007.
- «Технология» для учащихся 6 кл. общеобразовательных учреждений (вариант для мальчиков) / В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, П. С. Самородский / под редакцией В. Д. Симоненко. - М.: издательский центр «Вентана-Граф», 2007;
- «Технология» для учащихся 7 кл. Общеобразовательных учреждений (вариант для мальчиков) / В.Д. Симоненко, А.Т. Тищенко, П.С. Самородский; под редакцией В.Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 2007г.
- Технология : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных. учреждений / Б. А. Гончаров [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2006.

Для учителя:

- В.Д.Симоненко. Технология: учебник для 5 кл. общеобразовательных учреждений: вариант для мальчиков / В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, П. С. Самородский ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Просвещение, 2009.
- Рихвк, Э. Обработка древесины в школьных мастерских : книга для учителей технического труда и руководителей кружков / Э. Рихвк. - М. : Просвещение, 1984.
- Коваленко, В. И. Объекты труда. 5 кл. Обработка древесины и металла : пособие для учителя / В. И. Коваленко, В. В. Куленёнок. -М. : Просвещение, 1990.
- Программа «Технология».5-11 классы. -М. : Просвещение, 2005.
- Технология : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных. учреждений / Б. А. Гончаров [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2006.
- Лында, А. С. Методика трудового обучения / А. С. Лында. - М. : Просвещение, 1977. - Программа «Технология». 5-11 классы. -М. : Просвещение, 2005.
- Изучение индивидуальных особенностей учащихся с целью профориентации : методические рекомендации для студента и кл. руководителя / сост. А. А. Донсков. - Волгоград : Пер мена, 1998.

