




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Берёзовологская основная общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО  
методическим советом  
 Байер С.В.  
Протокол №1  
от «30» августа 2022г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
 Леонова А.А.  
Протокол №1  
от «30» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
 Николаева Н.В.  
Приказ №01-12-164  
от «31» августа 2022г.



**Рабочая программа  
по технологии  
для 6-8 классов  
на 210 часов**

Программу составила  
Минабудинова Зухра Сагидулловна,  
учитель технологии

д. Берёзовый Лог  
2022 г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана для обучающихся 5-8 классов. Программа составлена на основе рабочей программы «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5-9 классы».

Данная рабочая программа по технологии является основой для составления учителями своих рабочих программ. При этом педагог может по-своему структурировать учебный материал, дополнять его новыми сюжетными линиями, практическими работами, перераспределять часы для изучения отдельных разделов и тем, сообразуясь с возможностями образовательной организации, имеющимися социально-экономическими условиями, национальными традициями, учебно-материальной базой образовательной организации, с учётом интересов, потребностей и индивидуальных способностей обучающихся.

При реализации данной рабочей программы используется следующий учебно-методический комплект:

- Примерная рабочая программа для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ПРОСВЕЩЕНИЕ».

- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 5 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2019

- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 6 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2020

- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 7 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2020

- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 8-9 классов. Москва. Издательство «Просвещение», 2019

**Целью** преподавания предмета «Технология» является практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся

Цели обучения:

- 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 лично 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:

- работать над формированием инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучением учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- овладевать способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширить научный кругозор и закрепить в практической деятельности знания и умения, полученные при изучении основ наук;
- воспитывать активную жизненную позицию, способность к конкурентной борьбе на рынке труда, готовность к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развивать творческие способности, овладевать началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- познакомить с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

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.

Рабочая программа также подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- комбинированный урок;
- урок «открытия» нового знания;
- урок развивающего контроля;
- урок - практикум;
- урок – исследование;
- урок – проект;
- творческая работа;
- урок - презентация.

Технологии: игровые технологии, информационно – коммуникационные технологии, проектные технологии, здоровьесберегающие технологии.

В учебном плане на этапе основного общего образования для обязательного изучения предметной области «Технология» отведено в 5–8 классах – 2 часа в неделю.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Модуль 2. Основы производства.

Модуль 3. Общая технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Все модули содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного модуля служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

## **Результаты освоения учебного предмета**

### **Личностные результаты**

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

### **Метапредметные результаты**

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

### **Предметные результаты:**

#### **В познавательной сфере:**

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

### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 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);
  - анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработка плана продвижения продукта;
- проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 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;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

#### **В мотивационной сфере:**

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

#### **В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 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;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и промыслов народов Красноярского края в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

#### **В коммуникативной сфере:**

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

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

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- 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.

#### **Модуль №1 Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс
- применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;

— осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

## **Модуль №2 Производство**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства
  - изучать характеристики производства;
  - оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

## **Модуль №3 Технология**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

## **Модуль №4 Техника**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
  - различать автоматизированные и роботизированные устройства;
  - собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств.
- оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;



- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
- проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.

### **Модуль №5 Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

### **Модуль №6 Технологии обработки пищевых продуктов**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.

### **Модуль №7 Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;

- оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

### **Модуль №8 Технологии получения, обработки и использования информации**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств;
- пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; — осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации; — изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

### **Модуль №9 Технологии растениеводства**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;

- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микро-размножения растений;
- давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

### **Модуль №10 Технологии животноводства**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

### **Модуль №11 Социальные технологии**

Выпускник научится, выпускник получит возможность научиться:

- разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»;
- Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнеспроект.

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

### **6 класс**

#### **Введение (1 час)**

Основные теоретические сведения. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.

#### **Творческая проектная деятельность (6 часов)**

Основные теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

#### **Производство (10 часов)**

Основные теоретические сведения. 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. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Практические работы. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

#### **Технология (4 часа)**

Основные теоретические сведения. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Практические работы. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка. Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

#### **Техника (5 часов)**

Основные теоретические сведения. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные

механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 часов)**

Основные теоретические сведения. 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. 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. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

Практические работы. Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Окрашивание изделий из древесины.

### **Технологии обработки пищевых продуктов (7 часов)**

Основные теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. 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. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока,

кисломолочных продуктов.

#### **Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 часов)**

Основные теоретические сведения. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

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

#### **Технологии получения, обработки и использования информации (5 часов)**

Основные теоретические сведения. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

#### **Технологии растениеводства (6 часов)**

Основные теоретические сведения. 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.

Практические работы. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

#### **Технологии животноводства (3 часа)**

Основные теоретические сведения. Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции. Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

Практические работы. Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

#### **Социальные технологии (4 часа)**

Основные теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Тесты по оценке свойств личности.

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

### **7 класс**

#### **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)**

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

#### **Производство (4 часа)**

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

#### **Технология (4 часа)**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

### **Техника (4 часа)**

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

### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (18 часов)**

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 резаном. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико - химические и термические технологии обработки материалов.

### **Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)**

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 кулинарные обработки рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

### **Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 часа)**

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

### **Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)**

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

### **Технологии растениеводства (8 часов)**

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 вешенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

### **Технологии животноводства (4 часа)**

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

### **Социальные технологии (4 часа)**

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

### **Практические работы.**

- Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда.
- Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.
- Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения энергии.
- Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

## **8 класс**

### **Введение (1 час)**

Основные теоретические сведения. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни

### **Методы и средства творческой проектной деятельности (4 ч)**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа.

#### **Основы производства (4 ч)**

Продукт труда и контроль качества производства. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизованных характеристик продуктов труда.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ.

Ознакомление с измерительными инструментами и приборами текстильного производства.

Проведение наблюдений. Проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

#### **Современные и перспективные технологии (8 ч)**

Современные технологии материального производства (например, технологии добычи сырья и получения материалов для производства продуктов труда; технологии обработки материалов; технологии сборки; технологии отделки; технологии упаковки готового продукта и др.). Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Информационные технологии.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ: Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Подготовка рефератов на темы «3D-printing в быту», «Машинное обучение».

#### **Элементы техники и машин (6 ч)**

Органы управления технологическими машинами. Принципы и системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами (принцип разомкнутого управления; принцип управления по отклонению; принцип управления по возмущению; принцип комбинированного управления). Основные элементы автоматики (датчики; усилители сигналов; командоаппараты; предохранители; контрольно-измерительные приборы; автоматические устройства). Автоматизация производства (частичная, комплексная, полная). Специалисты, контролирующие процесс производства.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Анализ современных и перспективных образцов бытовой техники.

#### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 ч)**

Плавление материалов и отливка изделий. Работники модельного цеха предприятия. Пайка металлов. Сварка материалов (технологии сварки плавлением, давлением и термомеханической сварки). Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов (светолучевая обработка; электронно-лучевая обработка). Особенности технологий обработки жидкостей и газов (фильтрация; сорбция; ректификация; газирование; эмульсии и суспензии; сепарация).

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ Практические работы по приготовлению продуктов посредством технологических процессов фильтрации, сорбции, ректификации, газирования, эмульсии, суспензии и сепарации.

#### **Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)**

Мясо птицы (сельскохозяйственная птица; пернатая птица; механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы; птица на прилавках магазинов и рынков). Мясо животных (ткани мяса; классификация мяса по виду и термическому состоянию; маркировка мяса; субпродукты).

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Приготовление мясных блюд.

#### **Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)**



Выделение энергии при химических реакциях. Взрывные работы и взрывники. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

#### **Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)**

Производство информационных продуктов. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии передачи, представления, обработки, записи и хранения информации.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ Выполнение творческого проекта – снять кинофильм о своей школе, мечте, увлечении.

#### **Технологии растениеводства (4 ч)**

Микроорганизмы, их строение и значение для человека (бактерии; вирусы; одноклеточные водоросли; одноклеточные грибы). Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей.

#### **Технологии животноводства (4 ч)**

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ. Ознакомиться с правилами безопасной работы с животными. Ознакомиться с вариантами технологий доения молочного скота. Определить модели и основные характеристики доильных установок.

#### **Социальные технологии (9 ч)**

Основные категории рыночной экономики (нужда; потребность; запрос; спрос; товар; товарный ассортимент; обмен; сделка; деньги). Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ. Оценка эффективности рекламы. Разработка рекламной кампании пищевых продуктов.

#### *Практические работы*

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

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

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

#### **Учебно-методическое обеспечение программы**

- Примерная рабочая программа для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ПРОСВЕЩЕНИЕ».

- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 5 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2019

- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 6 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2020

- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 7 класс. Москва. Издательство «Просвещение», 2020
- Учебник «Технология» под редакцией В.М. Казакевича 8-9 классов. Москва. Издательство «Просвещение», 2019- Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы.
- Гуревич М.И., Павлова М.Б., Петрова И.Л., Питт Дж., Сасова И.А. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя М.: «Вентана-Граф», 2015.
- Марченко А.В. Сборник нормативно-методических материалов по технологии. – М.: Вентана-Граф, 2017.
- Павлова М.Б. Технология. 5-9 классы. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя –М.:Вентана-Граф, 2015.

#### **Таблицы для иллюстрации**

1. Первичная обработка продуктов.
2. Форма нарезки продуктов.
3. Приемы тепловой обработки продуктов.
4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
5. Схема приготовления винегрета.
6. Организация рабочего места и правила техники безопасности
7. Хранение продуктов
8. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
9. Столовая посуда.
10. Правила поведения за столом.
11. Правила внутреннего распорядка в кабинете обслуживающего труда.
12. Санитарно-гигиенические требования при выполнении кулинарных работ.
13. Требования к санитарному состоянию кухни.

#### **Перечень учебных коллекций**

Материаловедение		
№	Наименование	Кол – во
1	Коллекция «Лён и продукты его переработки»	1
2	Коллекция «Шерсть и продукты её переработки»	3
3	Коллекция «Хлопок и продукты его переработки»	2
4	Коллекция «Промышленных образцов ткани и ниток»	1

### **Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс на 2022-2023 учебный год**

Тематическое планирование по технологии для 5-го класса составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся ООУ:

- устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб учителя;
- побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися);
- поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу;
- инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения по поводу получаемой на уроке социально значимой информации;
- анализировать реальное состояние дел в учебном классе/группе;
- привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся;
- побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- сотрудничать с другими педагогическими работниками и другими специалистами в решении воспитательных задач;
- инициировать и поддерживать исследовательскую деятельность обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, приобрести навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения;
- развивать у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности;
- создавать доверительный психологический климат в классе во время урока;
- организовывать для обучающихся ситуаций самооценки (как учебных достижений отметками, так и моральных, нравственных, гражданских поступков), организовывать в рамках урока поощрение учебной/социальной успешности;
- организовывать индивидуальные и групповые формы учебной деятельности;
- проектировать ситуации и события, развивающие эмоционально-ценностную сферу обучающегося;
- реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся со словесной (знаковой) основой: самостоятельная работа с учебником, работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам;
- реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся на основе восприятия элементов действительности: наблюдение за демонстрациями учителя, просмотр учебных фильмов;
- реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся на основе восприятия элементов действительности: анализ проблемных ситуаций;
- реализовывать воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся на основе восприятия элементов действительности: изучение устройства приборов по моделям и чертежам;
- опираться на жизненный опыт обучающихся, приводя действенные примеры, образы, фильмов, мультфильмов, компьютерных игр.
- акцентировать внимание обучающихся на проблемах, связанных с научными открытиями, изучаемыми на уроке;
- формировать у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни;

- формировать у обучающихся гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современного мира;
- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующие познавательную мотивацию школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими детьми;
- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

№ п/п	Дата		Наименование разделов и тем	Вид контроля
	План	Факт		
<b>Введение в предмет (1 час)</b>				
1			Введение. Инструктаж по ТБ и ОТ.	Комбинированный урок
<b>Творческая проектная деятельность (6 часов)</b>				
2			Творческое проектирование.	Комбинированный урок
3			Подготовительный этап.	Комбинированный урок
4			Конструкторский этап.	Комбинированный урок
5			Технологический этап.	Комбинированный урок
6			Этап изготовления изделия.	Комбинированный урок
7			Заключительный этап. Защита проекта.	Комбинированный урок
<b>Производство (10 часов)</b>				

8		Труд как основа производства.	Комбинированный урок
9		Предметы труда. <b>Урок исследование.</b>	Урок исследование.
10		Сырьё как предмет труда.	Комбинированный урок
11		Промышленное сырьё.	Комбинированный урок
12		Сельскохозяйственное и растительное сырьё. <b>Урок исследование.</b>	Урок исследование.
13		Вторичное сырьё и полуфабрикаты. <b>Видео-урок.</b>	<b>Видео-урок.</b>
14		Энергия как предмет труда.	Урок презентация
15		Информация как предмет труда. <b>Урок-викторина.</b>	<b>Урок-викторина.</b>
16		Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	Комбинированный урок
17		Объекты социальных технологий как предмет труда.	Комбинированный урок
<b>Технология (4 часа)</b>			
18		Основные признаки технологии.	Урок презентация
19		Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. <b>Урок-исследование.</b>	Урок исследование.
20		Техническая и технологическая документация. <b>Урок-практикум.</b>	Урок-практикум
21		Практическая работа: «Составление технологической карты».	Урок-практикум
<b>Техника (5 часов)</b>			
22		Понятие о технической системе. <b>Урок-конкурс –сообщений.</b>	Урок-конкурс
23		Рабочие органы технических систем.	Урок «открытия» нового знания
24		Двигатели технических систем.	Комбинированный урок
25		Механическая трансмиссия в технических системах.	Комбинированный урок
26		Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	Комбинированный урок

<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 часов)</b>				
27			Технологии резания.	Урок «открытия» нового знания
28			Технологии пластического формирования материалов.	Урок «открытия» нового знания
29			Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	Комбинированный урок
30			Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	Комбинированный урок
31			Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	Комбинированный урок
32			Практическая работа: «Сравнение пластичности различных металлов».	Урок практикум
33			Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	Комбинированный урок
34			Технология соединения деталей с помощью клея.	Урок практикум
35			Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	Комбинированный урок
36			Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	Комбинированный урок
37			Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	Урок практикум
38			Технологии наклеивания покрытий.	Урок практикум
39			Технологии окрашивания и лакирования.	Урок практикум
40			Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	Комбинированный урок
<b>Технологии обработки пищевых продуктов (7 часов)</b>				
41			Основы рационального питания. <b>Урок-диспут.</b>	<b>Урок-диспут.</b>
42			Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. <b>Урок-исследование.</b>	Урок исследование.
43			Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления продуктов и блюд из них. <b>Урок-исследование.</b>	Урок исследование.
44			Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	Комбинированный урок

45		Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.	Урок отработки умений и рефлексии
46		Практическая работа: «Определение качества термической обработки молока».	Урок-практикум
47		Практическая работа: «Определение примесей крахмала в сметане и йогурте».	Урок-практикум
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 часов)</b>			
48		Что такое тепловая энергия.	Урок «открытия» нового знания
49		Методы и средства получения тепловой энергии. <b>Урок-викторина.</b>	Урок викторина
50		Преобразование тепловой энергии и другие виды энергии и работу. <b>Урок-исследование</b>	Урок исследование.
51		Передача тепловой энергии.	Комбинированный урок
52		Аккумуляция тепловой энергии.	Комбинированный урок
<b>Технологии получения, обработки и использования информации (5 часов)</b>			
53		Восприятие информации.	Урок «открытия» нового знания
54		Кодирование информации при передаче сведений.	Комбинированный урок
55		Сигналы и знаки при кодировании информации. <b>Урок-исследование.</b>	Урок исследование.
56		Символы как средство кодирования информации.	Комбинированный урок
57		Практическая работа: «Кодирование информации».	Урок практикум
<b>Технологии растениеводства (6 часов)</b>			
58		Дикорастущие растения, используемые человеком. <b>Виртуальная экскурсия</b>	Урок экскурсия
59		Заготовка сырья дикорастущих растений. <b>Урок-проект</b>	Урок проект
60		Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	Урок презентация.
61		Влияние экологических факторов на урожайность. <b>Урок-исследование.</b>	Урок исследование.
62		Условия и методы сохранения природной среды. <b>Конкурс мини-проектов</b>	Урок проект
63		Практическая работа: «Определение групп дикорастущих растений».	Урок практикум

Технологии животноводства (3 часа)				
64			Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	Урок «открытия» нового знания
65			Содержание животных-элемент технологии производства животноводческой продукции. <b>Видео экскурсия</b>	Видео экскурсия
66			Практическая работа: «Технологические процессы при уходе за животными».	Урок -практикум
Социальные технологии (4 часа)				
67			Виды социальных технологий. <b>Урок-исследование.</b>	Урок исследование.
68			Технологии коммуникации.	Комбинированный урок
69			Структура процесса коммуникации.	Комбинированный урок
70			Тестирование по курсу «Технология. 6 класс»	Урок развивающего контроля

#### Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Дата		Наименование разделов и тем	Вид контроля
	План	Факт		
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)				
1			Создание новых идей методом фокальных объектов.	Урок получения новых знаний
2			Техническая документация в проекте.	Урок получения новых знаний
3			Конструкторская документация.	Урок получения новых знаний
4			Технологическая документация в проекте.	Урок получения новых знаний



<b>Производство (4 часа)</b>			
5			Современные средства ручного труда. Урок презентация
6			Средства труда современного производства. Урок «открытия» нового знания
7			Агрегаты и производственные линии. Комбинированный урок
8			Практическая работа «Создание буклета о современных ручных инструментах». Урок практикум
<b>Технология (4 часа)</b>			
9			Культура производства. Урок «открытия» нового знания
10			Технологическая культура производства. Комбинированный урок
11			<b>Урок исследование.</b> Культура труда. Урок исследование
12			Творческая мастерская. Проект «Моё рабочее место». Творческая мастерская
<b>Техника (4 часа)</b>			
13			<b>Урок исследование.</b> Двигатели. Воздушные двигатели. Урок исследование
14			Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Комбинированный урок
15			Тепловые машины внутреннего сгорания. Комбинированный урок
16			Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Комбинированный урок
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (18 часов)</b>			
17			<b>Урок исследование.</b> Производство металлов. Урок исследование
18			Производство древесных материалов. <b>Видеоэкскурсия.</b> Комбинированный урок
19			Практическая работа «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов». Урок практикум
20			Производство синтетических материалов и пластмасс. Комбинированный урок
21			Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Комбинированный урок
22			<b>Урок исследование.</b> Свойства искусственных волокон. Урок исследование

23		Лабораторно-практическая работа. «Определение волокнистого состава ткани».	Урок практикум
24		<b>Урок практикум.</b> Технологии машинной обработки текстильных материалов. Выполнение образцов.	Урок практикум
25		Технологии машинной обработки текстильных материалов. Оформление коллекции. <b>Урок проект.</b>	Урок проект
26		Производственные технологии обработки конструкционных материалов .	
27		Технологии обработки материалов резанием. Видео экскурсия.	Урок-экскурсия
28		Технологии машинной обработки конструкционных материалов. <b>Проект.</b>	Урок проект
29		Технологии машинной обработки конструкционных материалов. <b>Защита проекта.</b>	Урок проект
30		Производственные технологии пластического формования материалов.	
31		<b>Урок – проект.</b> Изготовление изделия из папье-маше.	Урок проект
32		Изготовление изделия из папье-маше. <b>Защита проекта.</b>	Урок защита проекта
33		Физико - химические и термические технологии обработки материалов.	Комбинированный урок
34		Технологии термической обработки текстильных материалов. <b>Видео-урок.</b>	Видео урок
<b>Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)</b>			
35		<b>Урок-исследование.</b> Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	Урок-исследование
36		<b>Урок –экскурсия.</b> Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	Урок -экскурсия
37		<b>Урок-презентация.</b> Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	Урок - презентация.
38		Практическая работа «Составление сравнительной таблицы по видам теста».	Урок практикум
39		Практическая работа «Изделия из песочного теста».	Урок практикум
40		Практическая работа «Изделия из бисквитного теста».	Урок практикум
41		<b>Урок – проект</b> «Создание сборника рецептов».	Урок проект

42			Переработка рыбного сырья.	Урок «открытия» нового знания
43			<b>Урок – исследование.</b> Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы.	Урок – исследование
44			Морепродукты моря. Рыбные консервы и пресервы.	Комбинированный урок
45			Лабораторно –практическая работа «Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом»	Урок практикум
46			<b>Урок – проект</b> «Разработка меню рыбного ресторана здорового питания».	Урок проект
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 часа)</b>				
47			Энергия магнитного поля.	Урок «открытия» нового знания
48			Энергия электрического поля.	Урок «открытия» нового знания
49			Энергия электрического тока.	Урок «открытия» нового знания
50			Энергия электромагнитного поля.	Урок «открытия» нового знания
<b>Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)</b>				
51			Источники и каналы получения информации.	Комбинированный урок
52			Метод наблюдения в получении новой информации.	Комбинированный урок
53			Технические средства проведения наблюдений.	Комбинированный урок
54			Опыты или эксперименты для получения новой информации.	Комбинированный урок
<b>Технологии растениеводства (8 часов)</b>				
55			<b>Урок исследование.</b> Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	Урок исследование
56			<b>Урок проект.</b> Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	Урок проект
57			Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	Комбинированный урок
58			Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.	Комбинированный урок
59			<b>Лабораторно-практическая работа</b> «Технологии выращивания культивируемых грибов».	Урок практикум

60			Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	Урок отработки умений и рефлексии
61			<b>Лабораторно-практическая работа</b> «Определение съедобных и несъедобных грибов по внешнему виду»	Урок практикум
62			<b>Урок – проект</b> «Разработка грибного меню».	Урок проект
<b>Технологии животноводства (4 часа)</b>				
63			Корма для животных.	Урок «открытия» нового знания
64			<b>Урок исследование.</b> Состав кормов и их питательность.	Урок исследование
65			<b>Урок исследование.</b> Составление рационов кормления.	Урок исследование
66			Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	Урок практикум
<b>Социальные технологии (4 часа)</b>				
67			Назначение социологических исследований.	Урок «открытия» нового знания
68			Технология опроса: анкетирование.	Урок отработки умений
69			Технологии опроса: интервью.	Урок отработки умений
70			Практическая работа «Разработка анкеты для проведения анкетирования»	Урок практикум

**Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Дата		Наименование разделов и тем	Вид контроля
	План	Факт		
<b>Введение (1 час)</b>				
1			Вводный урок. ТБ. Предмет «Технология»	Комбинированный урок
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности (4 ч)</b>				

2			Дизайн в процессе проектирования продукта труда	Урок получения новых знаний
3			Методы дизайнерской деятельности.	Урок получения новых знаний
4			Метод мозгового штурма при создании инноваций.	Комбинированный урок
5			Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу.	Комбинированный урок
<b>Основы производства (4 ч)</b>				
6			Продукт труда.	Комбинированный урок
7			Стандарты производства продуктов труда.	Комбинированный урок
8			Эталоны контроля качества продуктов труда.	Урок практикум
9			Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. <i>Практическая работа.</i>	Урок практикум
<b>Современные и перспективные технологии (8 ч)</b>				
10			Классификация технологий.	Комбинированный урок
11			Технологии материального производства.	Комбинированный урок
12			Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	Комбинированный урок
13			Классификация информационных технологий.	Комбинированный урок
14			<i>Практическая работа.</i> «Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий»	Урок практикум
15			<i>Практическая работа.</i> «Составление технологических карт для возможной организации услуг».	Урок практикум
16			<i>Урок - презентация</i> «Технологических карт»	Урок - презентация
17			<i>Урок-конференция.</i> Представление докладов о современных технологиях.	Урок-конференция.
<b>Элементы техники и машин (6 ч)</b>				
18			Органы управления технологическими машинами.	Комбинированный урок
19			Системы управления.	Комбинированный урок

20		Автоматическое управление устройствами и машинами.	Комбинированный урок
21		Основные элементы автоматики.	Комбинированный урок
22		Автоматизация производства. <i>Урок-исследование</i>	Урок исследование
23		<i>Практическая работа.</i> «Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой по чертежу и схеме».	Урок практикум
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 ч)</b>			
24		Особенности технологий обработки. Понятие о техническом рисунке	Комбинированный урок
25		Плавление материалов и отливки изделий.	Урок «открытия» нового знания
26		Пайка металлов.	
27		Сварка металлов.	Урок «открытия» нового знания
28		Закалка материалов.	Урок «открытия» нового знания
29		Электроискровая обработка материалов.	Урок «открытия» нового знания
30		Электрохимическая обработка материалов.	Урок «открытия» нового знания
31		Ультразвуковая обработка материалов.	Урок «открытия» нового знания
32		Лучевые методы материалов.	Урок «открытия» нового знания
33		Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	Урок «открытия» нового знания
34		<i>Практическая работа.</i> Отливка новогодних свечей из парафина.	Урок практикум
35		<i>Практическая работа.</i> Изготовление изделий из полимерной глины.	Урок практикум
36		<i>Практическая работа.</i> Изготовление мыла.	Урок практикум
37		<i>Практическая работа.</i> Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляции.	Урок практикум
<b>Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)</b>			
38		Технологии обработки мяса птицы	Комбинированный урок

39		Технологии обработки мяса животных	Комбинированный урок
40		Практическая работа: органолептическая оценка качества мяса птицы	Урок практикум
41		<i>Практическая работа:</i> органолептическая оценка качества мяса птицы	Урок практикум
42		<i>Практическая работа:</i> свежести мяса(фарша) и субпродуктов	Урок практикум
43		<i>Практическая работа :</i> свежести мяса(фарша) и субпродуктов	Урок практикум
44		Представление результатов исследования и презентация. <i>Урок -презентация</i>	Урок практикум
45		<i>Практическая работа.</i> Составление сборника рецептов мясных блюд.	Урок практикум
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)</b>			
46		Выделение энергии при химических реакциях.	Комбинированный урок
47		Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	Урок «открытия» нового знания
48		<i>Практическая работа.</i> Преобразование энергии.	Урок практикум
49		<i>Практическая работа.</i> Преобразование энергии. Презентация результатов.	Урок практикум
<b>Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)</b>			
50		Материальные формы представления информации для хранения.	Комбинированный урок
51		Средства записи информации.	Комбинированный урок
52		Современные технологии записи и хранения информации.	Комбинированный урок
53		<i>Творческий проект.</i> Кинофильм о нашем классе.	Урок.проект
<b>Технология растениеводства (4 ч)</b>			
54		Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	Комбинированный урок
55		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	Урок исследование
56		Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	Комбинированный урок
57		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. <i>Практическая работа.</i> Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей.	Урок практикум







