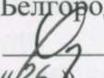
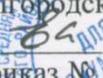


Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Уразовская средняя общеобразовательная школа №1»  
Валуйского района Белгородской области

<b>СОГЛАСОВАНО</b> Руководитель МО  Ю.В.Илларионова Протокол № <u>5</u> от « <u>25</u> » <u>06</u> 2019 г.	<b>СОГЛАСОВАНО</b> Заместитель директора МОУ «Уразовская СОШ №1» Валуйского района Белгородской области  О.А. Харитонова « <u>26</u> » <u>06</u> 2019 г.	<b>УТВЕРЖДАЮ</b> Директор МОУ «Уразовская СОШ №1» Валуйского района Белгородской области  Е.Н. Лысенко Приказ № <u>302-99</u> от « <u>27</u> » <u>06</u> 2019 г.
---	---	--

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»  
для 5-8-х классов  
(базовый уровень)

Составитель:  
Лысенко Елена Николаевна,  
(без квалификационной категории)  
Юзва Евгений Викторович,  
(первая квалификационная  
категория)

п.Уразово, 2019

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

### **Личностные результаты**

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**

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:**

***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 и 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;

***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.

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ

## 5 класс

- I. Производство**  
Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства
- II. Методы и средства творческой и проектной деятельности**  
Проектная деятельность. Что такое творчество.
- III. Технология**  
Материальные и нематериальные потребительские блага. Что такое технология. Продукт, предмет, средство труда. Классификация производств Классификация технологий. Составление списка технических средств, которые используются для приготовления пищи. Экскурсия в школьную столовую.
- IV. Техника**  
Что такое техника. Производственная и непроизводственная техника. Инструменты, механизмы. Технические устройства.
- V. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**  
Виды материалов. Твердые, жидкие и газообразные материалы. Натуральные материалы. Искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Композиционные материалы. Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон. Механические свойства конструкционных материалов. Прочность, плотность, твердость, упругость, хрупкость материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Виды обработки различных материалов. Графическое отображение формы предмета. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.
- VI. Технологии обработки пищевых продуктов**  
Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технология тепловой обработки овощей
- VII. Технологии получения, преобразования и использования энергии**  
Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.
- VIII. Технологии получения, обработки и использования информации**  
Информация. Профессии людей и производство. Каналы восприятия информации человеком. Источники получения информации. Способы материального представления визуальной информации. Способы записи визуальной информации
- IX. Технологии растениеводства**  
Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними
- X. Технологии животноводства**  
Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.
- XI. Социальные технологии**  
Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

## 6 класс

### **I. Производство**

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё

### **II. Основные этапы творческой проектной деятельности**

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

### **III. Технология**

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Экскурсия на производство. Формование материалов из бумаги, картона, текстильных материалов. Технология влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи

### **IV. Техника**

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

### **V. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Технологии обработки конструкционных материалов. Технологии пластического формования материалов. Технологии сборки. Текстильные материалы. Технологии соединения деталей с помощью клея. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно - тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии пластического формования материалов.

### **VI. Технологии обработки пищевых продуктов**

Основы рационального (здорового) питания. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

### **VII. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляирование тепловой энергии.

### **VIII. Технологии получения, обработки и использования информации**

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Запись информации и обработка информации с помощью компьютера. Ознакомление с профессиями связанными с технологиями получения, обработки и использования информации.

### **IX. Технологии растениеводства**

Дикорастущие растения, используемые человеком. Классификация дикорастущих растений по группам. Использование дикорастущих растений. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Владение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Влияние экологических

факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

#### **X. Технологии животноводства**

Основные технологии животноводства. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. Технологии разведения комнатных домашних животных на основе справочной литературы. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

#### **XI. Социальные технологии**

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе. Структура социальной диагностики. Принципы социальной диагностики.

### **7 класс**

#### **Производство**

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

#### **II. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

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

#### **III. Технология.**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

#### **IV. Техника**

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

#### **V. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Производство металлов. Производство древесных материалов. Особенности производства искусственных и синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи. Технологии машинной обработки текстильных материалов.

#### **VI. Технологии обработки пищевых продуктов**

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.

#### **VII. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

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

#### **VIII. Технологии получения, преобразования и использования информации**

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

эксперименты для получения новой информации.

#### **IX. Технологии растениеводства**

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

#### **X. Технологии животноводства**

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

#### **XI. Социальные технологии**

Назначение социологического исследования. Технологии опроса : анкетирование, интервью

### **8 класс**

#### **I. Производство**

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.

#### **II. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.

#### **III. Технология**

Классификация технологий. Технология материального производства. Технология сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

#### **IV. Техника**

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

#### **V. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

#### **VI. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

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

#### **VII. Технологии получения, преобразования и использования информации**

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.

#### **VIII. Технологии растениеводства**

Микроорганизмы , их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.

#### **IX. Технологии животноводства**

Получение продукции животноводства. Разведение животных , их породы и продуктивность

#### **X. Технологии обработки пищевых продуктов**

Мясо птицы. Мясо животных.

#### **XI. Социальные технологии**

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг или технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

## Тематическое планирование

### 5 класс

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>
1.	Производство
2.	Методы и средства творческой и проектной деятельности
3.	Технология
4.	Техника
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
6.	Технологии обработки пищевых продуктов
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии
8.	Технологии получения, обработки и использования информации
9.	Технологии растениеводства
10.	Технологии животноводства
11.	Социальные технологии

### 6 класс

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>
1.	Производство
2.	Основные этапы творческой проектной деятельности
3.	Технология
4.	Техника
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
6.	Технологии обработки пищевых продуктов
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии
8.	Технологии получения, обработки и использования информации
9.	Технологии растениеводства
10.	Технологии животноводства
11.	Социальные технологии

## 7 класс

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>
1.	Производство
2.	Основные этапы творческой проектной деятельности
3.	Технология
4.	Техника
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
6.	Технологии обработки пищевых продуктов
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии
8.	Технологии получения, обработки и использования информации
9.	Технологии растениеводства
10.	Технологии животноводства
11.	Социальные технологии

## 8 класс

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>
1.	Производство
2.	Основные этапы творческой проектной деятельности
3.	Технология
4.	Техника
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
6.	Технологии получения, преобразования и использования энергии
7.	Технологии получения, обработки и использования информации
8.	Технологии растениеводства
9.	Технологии животноводства
10.	Технологии обработки пищевых продуктов
11.	Социальные технологии

5 класс

№ п/п	Темы уроков	Количество часов
<b>1.</b>	<b>Производство</b>	<b>4</b>
1	Введение в проектную деятельность	1
2	Проектная деятельность	1
3	Что такое творчество	1
4	Творчество в жизни человека	1
<b>2.</b>	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>
5	Что такое техносфера	1
6	Что такое потребительские блага	1
7	Производство потребительских благ	1
8	Общая характеристика производства	1
<b>3.</b>	<b>Технология</b>	<b>6</b>
9	Материальные и нематериальные потребительские блага.	1
10	Что такое технология. Продукт, предмет, средство труда.	1
11	Классификация производств	1
12	Классификация технологий	1
13	Составление списка технических средств, которые используются для приготовления пищи	1
14	Экскурсия в школьную столовую	1
<b>4.</b>	<b>Техника</b>	<b>6</b>
15	Что такое техника	1
16	Производственная и непроизводственная техника	1
17	Инструменты, механизмы	1
18	Технические устройства	1
19	Практическая работа №1 «Изучение правил поведения и безопасной работы в учебной мастерской и правил безопасной работы при обработке древесных материалов»	1
20	Практическая работа №2 « Знакомство со столярными, слесарными, электрифицированными инструментами, сверлильным станком и швейной машиной»	1
<b>5.</b>	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>16</b>
21	Виды материалов	1
22	Твердые, жидкие и газообразные материалы	1
23	Натуральные материалы	1
24	Искусственные и синтетические материалы	1
25	Конструкционные материалы	1
26	Композиционные материалы	1
27	Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон	1
28	Практическая работа №3 «Сравнение свойств одинаковых образцов из:	1

	хлопчатобумажных , льняных, шелковых и шерстяных тканей»	
29	Механические свойства конструкционных материалов	1
30	Прочность, плотность, твердость, упругость, хрупкость материалов	1
31	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	1
32	Практическая работа №4 «Определение назначения материала в зависимости от его свойств, сравнение древесины разных пород»	1
33	Повторный инструктаж по ТБ. Технология механической обработки материалов	1
34	Виды обработки различных материалов	1
35	Графическое отображение формы предмета	1
36	Практическая работа №5 «Разметка заготовки для изготовления разделочной доски»	1
<b>6.</b>	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>
37	Кулинария . Основы рационального питания	1
38	Витамины и их значение в питании	1
39	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1
40	Практическая работа №6 «Определение загрязнения столовой посуды»	1
41	Овощи в питании человека Практическая работа №7 «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом»	1
42	Практическая работа №8 «Технология приготовления блюд из сырых овощей»	1
43	Технология тепловой обработки овощей	1
44	Практическая работа №9 «Технология приготовления блюд из овощей с применением тепловой обработки»	1
<b>7.</b>	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>
45	Что такое энергия	1
46	Виды энергии	1
47	Накопление механической энергии	1
<b>8.</b>	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6</b>
48	Информация	1
49	Профессии людей и производство	1
50	Каналы восприятия информации человеком	1
51	Источники получения информации	1
52	Способы материального представления визуальной информации	1
53	Способы записи визуальной информации	1
<b>9.</b>	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>5</b>
54	Растения как объект технологии	1
55	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1
56	Общая характеристика и классификация культурных растений	1
57	Исследования культурных растений или опыты с ними Практическая работа №10	1

	«Агротехнические приемы выращивания культурных растений»	
58	Практическая работа №11 «Практическая работа на пришкольном участке»	1
<b>10.</b>	<b>Технологии животноводства</b>	<b>4</b>
59	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека	1
60	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека	1
61	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1
62	Практическая работа №12 «Правила безопасного поведения при общении с животными. Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах»	1
<b>11.</b>	<b>Социальные технологии</b>	<b>6</b>
63	Человек как объект технологии	1
64	Потребности людей	1
65	Содержание социальных технологий	1
66	Практическое задание – тест «Стремление к достижению поставленных целей»	1
67	Подготовка к защите проекта	1
68	Защита проекта	1
<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>

#### 6 класс

№ п/п	Темы уроков	Количество часов
<b>1.</b>	<b>Производство</b>	<b>4</b>
1	Труд как основа производства.	1
2	Предметы труда	1
3	Сырье как предмет труда	1
4	Промышленное сырье	1
<b>2.</b>	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>
5	Введение в творческий проект. Подготовительный этап	1
6	Конструкторский этап	1
7	Технологический этап. Этап изготовления изделия	1
8	Заключительный этап	1
<b>3.</b>	<b>Технология</b>	<b>6</b>
9	Основные признаки технологии	1
10	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	1
11	Практическая работа №1 Техническая и технологическая документация.	1
12	Экскурсия на производство	1
13	Практическая работа №2 Формование материалов из бумаги, картона, текстильных материалов	1
14	Практическая работа №3	1

	Технология влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи	
<b>4.</b>	<b>Техника</b>	<b>6</b>
15	Конструкционные составляющие техники	1
16	Понятие о технической системе.	1
17	Рабочие органы технических систем (машин).	1
18	Двигатели технических систем (машин).	1
19	Механическая трансмиссия в технических системах	1
20	Электрическая, гидравлическая, пневматическая трансмиссия в технических системах	1
<b>5.</b>	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>8</b>
21	Технологии обработки конструкционных материалов	1
22	Технологии пластического формования материалов	1
23	Технологии сборки	1
24	Текстильные материалы	1
25	Технологии соединения деталей с помощью клея	1
26	Практическая работа № 4. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	1
27	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи	1
28	Технологии пластического формования материалов	1
<b>6.</b>	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>
29	Основы рационального (здорового) питания	1
30	Практическая работа №5 Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах	1
31	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	1
32	Практическая работа №6 Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	1
33	Повторный инструктаж по ТБ. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	1
34	Практическая работа №7 Технология приготовления блюд из круп и бобовых	1
35	Практическая работа №8 Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	1
36	Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа	1
<b>7.</b>	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6</b>
37	Что такое тепловая энергия	1
38	Методы и средства получения тепловой энергии	1
39	Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание	1
40	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1
41	Передача тепловой энергии	1
42	Аккумулирование тепловой энергии	1

<b>8.</b>	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6</b>
43	Восприятие информации	1
44	Кодирование информации при передаче сведений	1
45	Сигналы и знаки при кодировании информации	1
46	Символы как средство кодирования информации	1
47	Технология записи информации и обработка информации с помощью компьютера	1
48	Ознакомление с профессиями связанными с технологиями получения, обработки и использования информации	1
<b>9.</b>	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>8</b>
49	Дикорастущие растения, используемые человеком	1
50	Классификация дикорастущих растений по группам	1
51	Использование дикорастущих и культурных растений	1
52	Практическая работа №09 Выполнение технологий подготовки и посадки семян дикорастущих и культурных растений	1
53	Технология переработки и применение сырья дикорастущих и культурных растений	1
54	Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих и культурных растений	1
55	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих и культурных растений	1
56	Условия и методы сохранения природной среды	1
<b>10.</b>	<b>Технологии животноводства</b>	<b>6</b>
57	Основные технологии животноводства	1
58	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы	1
59	Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека	1
60	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1
61	Технологии разведения комнатных домашних животных на основе справочной литературы	1
62	Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей	1
<b>11.</b>	<b>Социальные технологии</b>	<b>6</b>
63	Виды социальных технологий	1
64	Технологии коммуникации	1
65	Структура процесса коммуникации	1
66	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе	1
67	Структура социальной диагностики	1
68	Принципы социальной диагностики	1
<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>

7 класс

№	Темы уроков	Количество часов
---	-------------	------------------

<b>п/п</b>		
<b>1.</b>	<b>Производство</b>	<b>4</b>
1	Современные средства ручного труда	1
2	Средства труда современного производства	1
3	Агрегаты и производственные линии	1
4	Практическая работа: Разработать иллюстрированный буклет о современных электрифицированных инструментах, применяемых в производстве.	1
<b>2.</b>	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>
5	Создание новых идей методом фокальных объектов	1
6	Техническая документация в проекте.	1
7	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	1
8	Практическая работа : Разработать вариант нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов	1
<b>3.</b>	<b>Технология</b>	<b>6</b>
9	Общая культура	1
10	Культура производства	1
11	Технологическая культура производства	1
12	Механизация, автоматизация и роботизация производства	1
13	Культура труда	1
14	Практическая работа . Разработать проект домашнего рабочего места школьника с учетом жилищных и экономических условий семьи	1
<b>4.</b>	<b>Техника</b>	<b>6</b>
15	Двигатели	1
16	Воздушные двигатели	1
17	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели	1
18	Тепловые двигатели внутреннего сгорания	1
19	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	1
20	Практическая работа: Ознакомление с устройством паровой машины, с принципом работы гидравлического домкрата, с устройством двигателя внутреннего сгорания	1
<b>5.</b>	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>8</b>
21	Производство металлов	1
22	Производство древесных материалов	1
23	Особенности производства искусственных и синтетических материалов и пластмасс	1
24	Особенности производства искусственных и синтетических в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон	1
25	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1
26	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	1
27	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи. Технологии машинной обработки текстильных материалов	1

28	Практическая работа: Определение волокнистого состава тканей	1
<b>6</b>	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>
29	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1
30	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1
31	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1
32	Практическая работа: Технология приготовления мучных кондитерские изделия и теста для их приготовления	1
33	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1
34	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1
35	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1
36	Практическая работа: Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом	1
<b>7</b>	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6</b>
37	Энергия магнитного поля	1
38	Энергия электрического поля	1
39	Энергия электрического тока	1
40	Энергия электромагнитного поля	1
41	Применение энергии магнитного поля, электрического поля, электрического тока и магнитных волн в жизни человека	1
42	Практическая работа: Подготовить иллюстрированный реферат о свойствах и применении энергии магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн	1
<b>8</b>	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6</b>
43	Источники получения информации	1
44	Каналы получения информации	1
45	Метод наблюдения в получении новой информации.	1
46	Технические средства проведения наблюдений.	1
47	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1
48	Практическая работа : Сбор информации и описание условий содержания домашних животных (растений) в своей семье, семьях друзей	1
<b>9</b>	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>8</b>
49	Грибы, их значение в природе и жизни человека	1
50	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1
51	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1

52	Практическая работа : Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий для их выращивания .	1
53	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек	1
54	Практическая работа: Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов	1

55	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1
56	Практическая работа : Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду	1
<b>10</b>	<b>Животноводство</b>	<b>6</b>
57	Корма для животных	1
58	Значение питательных веществ для организма животных	1
59	Состав кормов для животных и их питательность	1
60	Практическая работа: Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак	
61	Составление рационов кормления	1
62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	1
<b>11</b>	<b>Социальные технологии</b>	<b>6</b>
63	Назначение социологического исследования	1
64	Методы социологического исследования	1
65	Технологии опроса : анкетирование	1
66	Практическая работа : Разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся вашего класса	1
67	Технологии опроса : интервью	1
68	Практическая работа : Составить план интервью и подготовить вопросы для интервьюирования на интересующие вас темы	1
<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>

**8 класс**

№ п/п	Темы уроков	Количество часов
<b>1.</b>	<b>Производство</b>	<b>2</b>
1	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	1
2	Эталоны контроля качества продуктов труда. Практическая работа : Ознакомление с контрольно-измерительными инструментами и измерительными приборами	1
<b>2.</b>	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>2</b>
3	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	1
4	Практическая работа : Мозговой штурм по обоснованию цели проекта для предпринимательской деятельности	1
<b>3.</b>	<b>Технология</b>	<b>3</b>
5	Классификация технологий. Технология материального производства	1
6	Технология сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	1
7	Практическая работа : Подготовка реферата на тему	1

	«Перспективы роботизации растениеводства»	
<b>4.</b>	<b>Техника</b>	<b>3</b>
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами.	1
9	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1
10	Практическая работа: Подготовка реферата на тему «история выпуска автомобилей марки Ваз и КамАЗ»	1
<b>5.</b>	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>4</b>
11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов	1
12	Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов.	1
13	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	1
14	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа : Изготовление изделий из полимерной глины	1
<b>6.</b>	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>
15	Выделение энергии при химических реакциях	1
16	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
17	Практическая работа : Изготовление изделий из полимерной глины	1
<b>7.</b>	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>3</b>
18	Материальные формы представления информации для хранения	1
19	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	1
20	Практическая работа : Современные технологии записи и хранения информации	1
<b>8</b>	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>4</b>
21	Мясо птицы	1
22	Практическая работа : Органолептическая оценка качества мяса	1
23	Мясо животных	1
24	Практическая работа: Технология определения свежести мяса (фарша) и субпродуктов	1
<b>9</b>	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>4</b>
25	Микроорганизмы , их строение и значение для человека	1
26	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
27	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей	1
28	Практическая работа: Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей	1
<b>10</b>	<b>Технологии животноводства</b>	<b>3</b>
29	Получение продукции животноводства	1
30	Разведение животных , их породы и продуктивность	1

31	Практическая работа: Правила безопасной работы с животными	1
<b>11</b>	<b>Социальные технологии</b>	<b>3</b>
32	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок	1
33	Маркетинг или технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта	1
34	Методы исследования рынка. Оценка эффективности рекламы	1
<b>ИТОГО</b>		<b>34</b>

