**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с. Песь»**

(МАОУСШ с. Песь)

Принята на заседании Утверждаю:

Педагогического совета Директор МАОУСШ с. Песь

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Н. Морозова

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. Приказ №\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Рабочая программа**

 **учебного предмета технология**

**для 5-8 классов**

разработана на основе ФГОС основного общего образования, примерной государственной программы по технологии для общеобразовательных школ и авторской программы В.М. Казакевича «Технология». М.: Просвещение, 2018г.

**Количество часов в неделю**: 5 класс – 68 часов, 6 класс – 68 часов, 7 класс – 68 часов, 8 класс – 34 часов.

Рабочую программу составила:

 Скворцова А.В.,

учитель технологии.

2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Структура рабочей программы** соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта второго поколения (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения /М.: «Просвещение»,2011-с.31).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе требований федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной государственной программы по Технологии для общеобразовательных школ и авторской программы под редакцией В.М. Казакевича «Технология». - М.: Просвещение, 2018.

Рабочая программа ориентирована на использование УМК:

1. *Казакевич В.М. Технология. 5 класс. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.: ил.*
2. *Казакевич В.М. Технология. 6 класс. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.: ил.*
3. *Казакевич В.М. Технология. 7 класс. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.: ил.*
4. *Казакевич В.М. Технология. 8 класс. – М.: Просвещение, 2018. – 192 с.: ил.*

Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса с учетом ФГОС, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Технологическое образование — это процесс приобщения учащихся к средствам, формам и методам реальной деятельности и развития ответственности за её результаты.

Технологическое образование предусматривает организацию созидательной и преобразующей деятельности, направленной на удовлетворение потребностей самого человека, других людей и общества в целом. Поэтому объекты учебной деятельности должны подбираться с учётом видов потребностей, которые имеют для человека-труженика определённую иерархию значимости.

Цель курса:

* + формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
	+ углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
	+ расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
	+ воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
	+ развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
	+ ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, про- фессиональное самоопределение.

Задачи курса:

* ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
* синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно - преобразующей деятельности;
* включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность,

обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;

* сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом общего образования школьников. Он направлен на овладение обучающимися знаниями и умениями в предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства, на возможную инженерную деятельность. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Общий учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать учебное время для обязательного изучения предмета

«Технология» из расчёта 2 ч в неделю в 5—8 классах.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Требования к результатам обучения предполагают реализацию деятельностного, компетентностного и личностно ориентированного подходов в процессе усвоения программы, что в конечном итоге обеспечит овладение учащимися знаниями, различными видами деятельности и умениями, их реализующими.

Личностные результаты:

У учащихся будут сформированы:

* + познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
	+ желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
	+ трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
	+ умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического

труда;

* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных

сферах с позиций будущей социализации;

* + умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
	+ осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
	+ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
	+ технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

У учащихся будут сформированы:

* + умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
	+ творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
	+ самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
	+ способность моделировать планируемые процессы и объекты;
	+ умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
	+ способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
	+ умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
	+ умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
	+ умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
	+ способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
	+ умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
	+ понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты:

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

* + владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
	+ ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
	+ ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
	+ использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
	+ навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
	+ владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
	+ владение методами творческой деятельности;
	+ применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

* + способности планировать технологический процесс и процесс труда;
	+ умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
	+ умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
	+ умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
	+ умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
	+ умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
	+ умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
	+ умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
	+ умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном

рынке;

* навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств,

простейших роботов с помощью конструкторов;

* + навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
	+ навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
	+ умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
	+ способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
	+ знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
	+ ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
	+ умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
	+ умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

* + готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
	+ навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
	+ навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
	+ навыки согласования своих возможностей и потребностей;
	+ ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

* + умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
	+ владение методами моделирования и конструирования;
	+ навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
	+ умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
	+ композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

* + умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
	+ способность бесконфликтного общения;
	+ навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
	+ способность к коллективному решению творческих задач;
	+ желание и готовность прийти на помощь товарищу.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

* + 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 учётом технологических требований;
	+ развитие глазомера;
	+ развитие осязания, вкуса, обоняния.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

***Структура курса и последовательность предъявления материала***

Последовательность, предлагаемая в рабочей программе по технологии для основной школы, обусловлена, помимо учёта общих принципов отбора содержания и логики его развёртывания, также особенностями построения учебного содержания курса для школьников- подростков.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета

«Технология» положен принцип *блочно-модульного построения информации*. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения *концентрически*. В основе такого построения лежит *принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов*, поэтому в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений:

* + постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков;
	+ выполнение деятельности в разных областях;
	+ постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества воздействующих факторов и т. п.);
	+ развитие умений работать в коллективе;
	+ возможность акцентировать внимание на местных условиях;
	+ формирование творческой личности, способной проектировать процесс и оценивать результаты своей деятельности.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие *базовые компоненты содержания обучения технологии*:

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

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Кроме того, он обеспечивает преемственность с существовавшим ранее содержанием обучения технологии по техническому, обслуживающему и сельскохозяйственному труду.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

* + с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений;
	+ с *химией* при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;
	+ с *биологией* при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;
	+ с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных энергетических

технологий.

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

5 КЛАСС (68 ЧАСОВ)

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.

Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.

Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.

Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

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

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

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

**Практические работы**. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс - методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение

скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 КЛАСС (68 ЧАСОВ)

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

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

Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное

сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

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

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

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.

Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

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

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

**Практические работы**. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов

труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

1. КЛАСС (68 ЧАСОВ)

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

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.

Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.

Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пла- стического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного

поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой

информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

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

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

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование.

Технология опроса: интервью.

**Практические работы**. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.

Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

1. КЛАСС (68 ЧАСОВ)

**Теоретические сведения**. Дизайн в процессе проектирования продукта труда.

Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

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

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

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

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

Мясо птицы. Мясо животных.

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

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

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

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

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

**Практические работы**. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Тематическое планирование 5 класс (68 ч)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Содержание учебного материала****(тема урока)** | **Дата проведения** | **Вид контроля** |
| **Введение (2 ч)** |
| 1-2 | Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии. |  | *Зачёт по технике безопасности и правилам поведения на уроке.* |
| **Раздел 1. Производство (4 ч)** |
| 3-4 | Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. |  |  |
| 5-6 | Производство потребительских благ. Общая характеристика производства |  | *Зачёт по разделу «Производство».* |
| **Раздел 2. Методы и средства творческой проектной деятельности (4 ч)** |
| 7-8 | Проектная деятельность. |  |  |
| 9-10 | Что такое творчество. |  | *Зачёт по разделу «Методы и средства творческой проектной деятельности».* |
| **Раздел 3. Технология и техника (10 ч)** |
| 11-12 | Что такое технология. Классификацияпроизводств и технологий. |  |  |
| 13-14 | Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. |  |  |
| 15-16 | Кейс «Объект из будущего». Введение. МетодикиФормирования идей. |  |  |
| 17-18 | Кейс «Объект из будущего». Создание прототипа объекта промышленного дизайна. |  |  |
| 19-20 | Кейс «Объект из будущего». Презентация работ. |  | *Зачёт по разделу «Технологии и техника».* |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16 ч)** |
| 21-22 | Виды материалов. Натуральные, искусственные исинтетические материалы. |  |  |
| 23-24 | Конструкционные материалы. Текстильныематериалы. |  |  |
| 25-26 | Механические свойства конструкционныхматериалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральныхволокон. |  |  |
| 27-28 | Технология механической обработки материалов. |  |  |
| 29-30 | Графическое отображение формы предмета. |  |  |
| 31-32 | Кейс «Пенал». Анализ формообразования промышленного изделия. Натурные зарисовкипромышленного изделия. |  |  |
| 33-34 | Кейс «Пенал». Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона. |  |  |
| 35-36 | Кейс «Пенал». Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией. |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»* |
| **Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч)** |
| 37-38 | Кулинария. Основы рационального питания.Витамины и их значение в питании. |  |  |
| 39-40 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. |  |  |
| 41-42 | Овощи в питании человека. Технологиямеханической кулинарной обработки овощей. |  |  |
| 43-44 | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.Технология тепловой обработки овощей. |  |  |
| 45-46 | Что такое энергия. Виды энергии. |  |  |
| 47-48 | Накопление механической энергии. |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».* |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)** |
| 49-50 | Информация. Каналы восприятия информации человеком. |  |  |
| 51-52 | Способы материального представления и записи визуальной информации. |  |  |
| 53-54 | Человек как объект технологии. Потребности людей. |  |  |
| 55-56 | Содержание социальных технологий. |  |  |
| 57-58 | Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. |  |  |
| 59-60 | Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. |  |  |
| 61-62 | Животные на службе безопасностижизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, обработки и использования информации».* |
| **Раздел 10. Технологии растениеводства (6 ч)** |
| 63-64 | Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. |  |  |
| 65-66 | Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. |  |  |
| 67-68 | Итоговый урок. |  | *Зачёт по разделу «Технологии растениеводства»* |

**Тематическое планирование 6 класс (68 ч).**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Содержание учебного материала(тема урока) | Дата проведения | Вид контроля |
| Введение (2ч) |
| 1-2 | Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии. |  | *Зачёт по технике безопасности и правилам поведения на уроке.* |
| **Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6 ч)** |
| 3-4 | Введение в творческий проект. Подготовительный этап. |  |  |
| 5-6 | Конструкторский этап. Технологический этап. |  |  |
| 7-8 | Этап изготовления изделия. Заключительный этап. |  | *Практическая работа по разделу «Методы и средства творческой и проектной деятельности».* |
| **Раздел 2. Производство (8 ч)** |
| 9-10 | Труд как основа производства. Предметы труда. |  |  |
| 11-12 | Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. |  |  |
| 13-14 | Сельскохозяйственное растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. |  |  |
| 15-16 | Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. |  | *Практическая работа по разделу «Производство».* |
| **Раздел 3. Производство (12 ч)** |
| 17-18 | Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. |  |  |
| 19-20 | Техническая и технологическая документация. |  |  |
| 21-22 | Кейс «Ваза» Создание эскиза объёмно-пространственной композиции. |  |  |
| 23-24 | Кейс «Ваза» Урок 3D-моделирования (Fusion 360). |  |  |
| 25-26 | Кейс «Ваза» Создание объёмно-пространственной композиции в программе Fusion 360. |  |  |
| 27-28 | Кейс «Ваза» Основы визуализации в программе Fusion 360. |  | *Практическая работа по разделу «Производство».* |
| **Раздел 3. Техника (4 ч)** |
| 29-30 | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). |  |  |
| 31-32 | Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в техническихСистемах. |  | *Практическая работа по разделу «Техника».* |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (6 ч)** |
| 33-34 | Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. |  |  |
| 35-36 | Основные технологии механической обработки строительных материалов ручнымиинструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. |  |  |
| 37-38 | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. |  | *Практическая работа по разделу «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».* |
| **Раздел 5. Технологии производства и обработки продуктов. (8 ч)** |
| 39-40 | Основы рационального (здорового) питания. |  |  |
| 41-42 | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. |  |  |
| 43-44 | Технология производства кулинарныхизделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. |  |  |
| 45-46 | Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. |  | *Практическая работа по разделу «Технологии производства и обработки продуктов».* |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)** |
| 47-48 | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. |  |  |
| 49-50 | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. |  | *Практическая работа по разделу «Технологии получения, преобразования и использования энергии».* |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)** |
| 51-52 | Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. |  |  |
| 53-54 | Сигналы и знаки при кодировании информации.Символы как средство кодирования информации. |  | *Практическая работа по разделу «Технологии получения, преобразования и использования энергии».* |
| **Раздел 8. Социальные технологии (4 ч)** |
| 55-56 | Виды социальных технологий. |  |  |
| 57-58 | Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. |  | *Зачёт по разделу «Социальные технологии».* |
| **Раздел 9. Технологии животноводства (4 ч)** |
| 59-60 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. |  |  |
| 61-62 | Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. |  | *Зачёт по разделу**«Технологии животноводства».* |
| **Раздел 10. Технологии растениеводства (4 ч)** |
| 63-64 | Дикорастущие растения, используемые человеком.Заготовка сырья дикорастущих растений. |  |  |
| 65-66 | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. |  |  |
| 67-68 | Итоговый урок. |  | *Зачёт по разделу «Технологии растениеводства».* |

**Тематическое планирование 7 класс (68 ч).**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Содержание учебного материала(тема урока) | Дата проведения | Вид контроля |
| **Введение (2 ч)** |
| 1-2 | Введение вТехнологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии (изучение нового материала) |  | *Зачёт по технике безопасности и правилам поведения на уроке.* |
| **Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** |
| 3-4 | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.Техническаядокументация в проекте.(изучение нового материала) |  |  |
| 5-6 | Конструкторская документация.Технологическая документация в проекте(комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Методы и средства творческой и проектной деятельности».* |
| **Раздел 2. Производство (10 ч)** |
| 7-8 | Современныесредства ручного труда. Средства труда современного производства (изучение нового материала) |  |  |
| 9-10 | Кейс«Космическая станция»Создание эскиза объёмно- пространственной композиции(комбинированный) |  |  |
| 11-12 | Кейс «Космическая станция».Урок 3D-моделирования (Fusion 360)(комбинированный) |  |  |
| 13-14 | Кейс«Космическая станция».Создание объёмно-пространственной композиции в программе Fusion 360(комбинированный) |  |  |
| 15-16 | Кейс«Космическая станция».Основывизуализации в программе Fusion 360(комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Производство»* |
| **Раздел 3. Техника и технологии (12 ч)** |
| 17-18 | Культура производства.Технологическая культура производства.Культура труда (изучение нового материала) |  |  |
| 19-20 | Двигатели и их виды(комбинированный) |  |  |
| 21-22 | Кейс«Проектируем идеальное VR- устройство». Введение вТехнологии виртуальной и дополненной реальности(комбинированный) |  |  |
| 23-25 | Кейс«Проектируем идеальное VR- устройство».Выбор материала и конструкции для собственнойгарнитуры, подготовка ксборке устройства (комбинированный) |  |  |
| 26-28 | Кейс«Проектируем идеальное VR- устройство». Тестирование и доработка прототипа(комбинированный) |  |  |
| 29-30 | Кейс«Проектируем идеальное VR- устройство». Публичная презентация изащита проектов (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Техника и технологии».* |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 ч)** |
| 31-32 | Производство металлов.Производство древесныхматериалов. (изучение нового материала) |  |  |
| 33-34 | Производство синтетических материалов и пластмасс.(изучение нового материала) |  |  |
| 35-36 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон(комбинированный) |  |  |
| 37-38 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием (комбинированный) |  |  |
| 39-40 | Производственные технологии пластического формованияматериалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».* |
| **Раздел 5. Технологии производства и обработки продуктов. (6 ч)** |
| 41-42 | Характеристикиосновных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.(комбинированный) |  |  |
| 43-44 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.(комбинированный) |  |  |
| 45-46 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Рыбные консервы и пресервы(комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии производства и обработки продуктов».* |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч)** |
| 47-48 | Энергиямагнитного и электрического поля.(изучение нового материала) |  |  |
| 49-50 | Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, преобразования и использования энергии».* |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)** |
| 51-52 | Источники иканалы получения информации.Метод наблюдения вполучении новой информации. (изучение нового материала) |  |  |
| 53-54 | Технические средства проведения наблюдений.Опыты илиэксперименты для получения новой информации(комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, обработки и использования информации».* |
| **Раздел 8. Социальные технологии (4 ч)** |
| 55-56 | Назначениесоциологических исследований. (изучение нового материала) |  |  |
| 57-58 | Технология опроса: анкетирование и интервью (комбинированный) |  |  |
| 59-60 | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. (изучение нового материала) |  |  |
| 61-62 | Составление рационов кормления. Подготовка кормов кскармливанию и раздача их животным(комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Социальные технологии».* |
| **Раздел 10. Технологии растениеводства (4 ч)** |
| 63-64 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.(изучение нового материала) |  |  |
| 65-66 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.Безопасные технологии сбора и заготовки грибов (комбинированный) |  |  |
| 67-68 | Итоговый урок (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии растениеводства».* |

**Тематическое планирование 8 класс (34 ч).**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Содержание учебного материала(тема урока) | Дата проведения | Вид контроля |
| **Введение (1 ч)** |
| 1 | Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии (изучение нового материала |  | *Зачёт по технике безопасности и правилам поведения на уроке.* |
| **Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч)** |
| 2 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. (изучение нового материала |  |  |
| 3 | Метод мозгового штурма при создании инноваций (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Методы и средства творческой и проектной деятельности».* |
| **Раздел 2. Производство (2 ч)** |
| 4 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. (изучение нового материала) |  |  |
| 5 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Производство».* |
| **Раздел 3. Технология (3 ч)** |
| 6 | Классификация технологий. Технологии материального производства (комбинированный) |  |  |
| 7 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. (комбинированный) |  |  |
| 8 | Классификация информационных технологий (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технология».* |
| **Раздел 4. Техника. (2 ч)** |
| 9 | Органы управления техно - логическими машинами. Системы управления. (изучение нового материала) |  |  |
| 10 | Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Техника».* |
| **Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 ч)** |
| 11 | Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. (комбинированный) |  |  |
| 12 | Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. (комбинированный) |  |  |
| 13 | Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. (комбинированный) |  |  |
| 14 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».* |
| **Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (2 ч)** |
| 15 | Мясо птицы. (изучение нового материала) |  |  |
| 16 | Мясо животных (изучение нового материала) |  | *Зачёт по разделу «Технологии обработки пищевых продуктов».* |
| **Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч)** |
| 17 | Технологии получения, преобразования и использования энергии (комбинированный) |  |  |
| 18-19 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, преобразования и использования энергии».* |
| **Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)** |
| 20 | Материальные формы представления информации для хранения. (изучение нового материала) |  |  |
| 21 | Средства записи информации. (комбинированный) |  |  |
| 22-23 | Современные технологии записи и хранения информации (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии получения, обработки и использования информации».* |
| **Раздел 9. Технологии растениеводства (4 ч)** |
| 24-25 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. (изучение нового материала) |  |  |
| 26-27 | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии растениеводства».* |
| **Раздел 10. Технологии животноводства (3 ч)** |
| 28 | Получение продукции животноводства. (изучение нового материала) |  |  |
| 29-30 | Разведение животных, их породы и продуктивность (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Технологии животноводства».* |
| **Раздел 11. Социальные технологии (4 ч)** |
| 31-32 | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. (изучение нового материала) |  |  |
| 33 | Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка (комбинированный) |  |  |
| 34 | Итоговый урок (комбинированный) |  | *Зачёт по разделу «Социальные технологии».* |

**Критерии и нормы оценивания**

**При устной проверке.**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;

- умеет изложить учебный материал своими словами;

- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;

- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;

- не может изложить учебный материал своими словами;

- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1»** ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;

- не может изложить учебный материал своими словами;

- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ.**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задания;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами,

приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами,

приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;

- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного

материала;

- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными

пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;

- не может использовать знаний программного материала;

- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными

пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**Оценка «1»** ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;

- не может использовать знаний программного материала;

- отказывается выполнять задания

Материально-технические условия реализации программы

1. *Казакевич В.М. Технология. 5 класс. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.: ил.*
2. *Казакевич В.М. Технология. 6 класс. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.: ил.*
3. *Казакевич В.М. Технология. 7 класс. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.: ил.*
4. *Казакевич В.М. Технология. 8 класс. – М.: Просвещение, 2018. – 192 с.: ил.*

Аппаратное и техническое обеспечение:

* Рабочее место обучающегося:

ноутбук: производительность процессора (по тесту PassMark — CPU BenchMark [http://www.cpubenchmark.net/):](http://www.cpubenchmark.net/%29) не менее 2000 единиц; объём оперативной памяти: не менее 4 Гб; объём накопителя SSD/еММС: не менее 128 Гб (или соответствующий по характеристикам персональный компьютер с монитором, клавиатурой и колонками);

мышь.

* Рабочее место наставника:

ноутбук: процессор Intel Core i5-4590/AMD FX 8350 — аналогичная или более новая модель, графический процессор NVIDIA GeForce GTX 970, AMD Radeon R9 290 — аналогичная или более новая модель, объём оперативной памяти: не менее 4 Гб, видеовыход HDMI 1.4, DisplayPort 1.2 или более новая модель (или соответствующий по характеристикам персональный компьютер с монитором, клавиатурой и колонками);

презентационное оборудование с возможностью подключения к компьютеру — 1 комплект;

флипчарт с комплектом листов/маркерная доска, соответствующий набор письменных принадлежностей — 1 шт.; единая сеть Wi-Fi.

Программное обеспечение:

* офисное программное обеспечение;
* программное обеспечение для трёхмерного моделирования (Autodesk Fusion 360);
* графический редактор.

Расходные материалы:

бумага А4 для рисования и распечатки;

бумага А3 для рисования;набор простых карандашей — по количеству обучающихся;

набор чёрных шариковых ручек — по количеству обучающихся;

клей ПВА — 2 шт.;

клей-карандаш — по количеству обучающихся;

скотч прозрачный/матовый — 2 шт.;

скотч двусторонний — 2 шт.;

картон/гофрокартон для макетирования — 1200\*800 мм, по одному листу на двух обучающихся;

нож макетный — по количеству обучающихся;

лезвия для ножа сменные 18 мм — 2 шт.;

ножницы — по количеству обучающихся;

коврик для резки картона — по количеству обучающихся;

PLA-пластик 1,75 REC нескольких цветов.

**Кадровые условия реализации программы**

Требования к кадровым ресурсам:

● укомплектованность образовательного учреждения педагогическими, руководящими и иными работниками;

● уровень квалификации педагогических, руководящих и иных работников образовательного учреждения;

● непрерывность профессионального развития педагогических и руководящих работников образовательного учреждения, реализующего основную образовательную программу.

Компетенции педагогического работника, реализующего основную образовательную программу:

● навык обеспечивать условия для успешной деятельности, позитивной мотивации, а также самомотивирования обучающихся;

● навык осуществлять самостоятельный поиск и анализ информации с помощью современных информационно-поисковых технологий;

● владение инструментами проектной деятельности;

● умение организовывать и сопровождать учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся;

● умение интерпретировать результаты достижений, обучающихся;

● базовые навыки работы в программах для трёхмерного моделирования (Fusion 360, SolidWorks и др.);

● базовые навыки эскизирования, макетирования и прототипирования.