

Приложение № 1.20
к Основной общеобразовательной программе
– образовательной программе основного
общего образования (новая редакция)
МБОУ СОШ №90

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»
(5-8 классы)

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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 карьеру;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- 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 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 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;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умение 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;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

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.

2.СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс

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. Способы заготовки продуктов.

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. Структура технологии производства животноводческой продукции. Получение продукции животноводства. Птицеводство. Овцеводство. Скотоводство.

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. Что такое товар. Какую функцию выполняют деньги. Что такое маркетинг.

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

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

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

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.

Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

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

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

Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

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

6 класс

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

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 приготовление блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

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

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

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

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

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями 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 её отображения.

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий из бумаги, ткани или кожи.

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

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

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

7 класс

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

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

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

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

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

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

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в 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 вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. 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.

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).

8 класс

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. Корма для животных. Состав кормов и их питательность.

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.

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 на предприятия.

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.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (68 ч)

№	Тема урока и основное содержание по темам	Кол-во часов
1.	Введение в технологию	1
2.	Проектная деятельность	1
3.	Что такое творчество. Что такое техносфера	1
4.	Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ	1
5.	Составление рациональных перечней потребительских благ	1
6.	Общая характеристика производства	1
7.	Что такое технология. Классификация производств и технологий	1
8.	Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства	1
9.	Что такое техника. Виды техники	1
10.	Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.	1

11.	Инструменты, механизмы и технические устройства	1
12.	Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрофицированных инструментов	1
13.	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
14.	Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов	1
15.	Составление коллекций сырья и материалов	1
16.	Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов	1
17.	Технология механической обработки материалов	1
18.	Графическое отображение формы предмета	1
19.	Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей	1
20.	Разметка проектных изделий и деталей	1
21.	Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов	1
22.	Текстильные материалы. Классификация текстильных волокон	1
23.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1
24.	Механические, физические и технологические свойства тканей из химических волокон	1
25.	Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин	1
26.	Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.	1
27.	Физиология питания. Основы рационального питания	1
28.	Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни	1
29.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1
30.	Определение качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа	1
31.	Витамины и их значение в питании человека	1
32.	Овощи в питании человека	1
33.	Технологии механической кулинарной обработки овощей	1
34.	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1
35.	Технологии тепловой обработки овощей	1
36.	Способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс методом химического анализа	1

37.	Салаты	1
38.	Способы заготовки зелени, овощей и фруктов	1
39.	Что такое энергия. Виды энергии	1
40.	Накопление механической энергии. Получение и применение механической энергии	1
41.	Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.	1
42.	Информация. Каналы восприятия информации человеком	1
43.	Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки	1
44.	Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств	1
45.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1
46.	Тесты по оценке свойств личности	1
47.	Растения как объект технологии	1
48.	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
49.	Определение полезных свойств культурных растений	1
50.	Общая характеристика и классификация культурных растений	1
51.	Классифицирование культурных растений по группам	1
52.	Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений	1
53.	Исследования культурных растений или опыты с ними в условиях школьного кабинета	1
54.	Исследования культурных растений или опыты с ними в условиях школьного кабинета	1
55.	Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке	1
56.	Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке	1
57.	Животные и технологии XXI века	1
58.	Структура технологии производства животноводческой продукции	1
59.	Животные и материальные потребности человека	1
60.	Сельскохозяйственные животные и животноводство	1
61.	Получение продукции животноводства. Птицеводство.	1
62.	Получение продукции животноводства. Овцеводство. Скотоводство	1

63.	Разведение животных, их породы и продуктивность	1
64.	Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека	1
65.	Животные для спорта, охоты, для цирка и науки	1
66.	Человек как объект технологии	1
67.	Потребности людей	1
68.	Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение	1
	ИТОГО:	68 ч

6 класс (68 ч)

№	Тема урока и основное содержание по темам	Кол-во часов
1.	Введение в творческий проект. Подготовительный этап	1
2.	Конструкторский этап	1
3.	Технологический этап	1
4.	Этап изготовления изделия	1
5.	Заключительный этап	1
6.	Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда	1
7.	Подготовительный этап. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства, о технологической дисциплине	1
8.	Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства	1
9.	Конструкторский этап. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей	1
10.	Технологический этап. Чтение и составление технологических карт	1
11.	Этап изготовления изделия (из бумаги, ткани или кожи)	1
12.	Этап изготовления изделия (из бумаги, ткани или кожи).	1
13.	Заключительный этап. Защита проекта	1
14.	Заключительный этап. Защита проекта.	1
15.	Труд как основа производства	1
16.	Предметы труда	1
17.	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё	1
18.	Сельскохозяйственное и растительное сырьё	1
19.	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	1
20.	Энергия как предмет труда	1

21.	Информация как предмет труда	1
22.	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	1
23.	Объекты социальных технологий как предмет труда	1
24.	Основные признаки технологии	1
25.	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	1
26.	Техническая и технологическая документация	1
27.	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин).	1
28.	Двигатели технических систем (машин)	1
29.	Механическая трансмиссия в технических системах	1
30.	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1
31.	Технологии резания	1
32.	Технологии пластического формования материалов	1
33.	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	1
34.	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	1
35.	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	1
36.	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	1
37.	Технологии соединения деталей с помощью клея	1
38.	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	1
39.	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	1
40.	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи	1
41.	Технологии наклеивания покрытий	1
42.	Технологии окрашивания и лакирования	1
43.	Основы рационального (здорового) питания. Минеральные вещества в продуктах питания и их влияние на организм человека	1
44.	Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах	1
45.	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	1
46.	Молочные супы, каши. Требования к качеству готовых блюд	1
47.	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	1

48.	Сырники, простакваша. Требования к качеству готовых блюд	1
49.	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	1
50.	Технология приготовления блюд из круп и бобовых	1
51.	Каши, запеканки, пудинги. Требования к качеству готовых блюд	1
52.	Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них	1
53.	Макароны с сыром, запеканка. Требования к качеству готовых блюд	1
54.	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии	1
55.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1
56.	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	1
57.	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1
58.	Символы как средство кодирования информации	1
59.	Технологии сельского хозяйства. Дикорастущие растения, используемые человеком.	1
60.	Заготовка сырья дикорастущих растений	1
61.	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1
62.	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	1
63.	Условия и методы сохранения природной среды	1
64.	Содержание социальных технологий	1
65.	Технологии коммуникации	1
66.	Структура процесса коммуникации	1
67.	Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях	1
68.	Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий	1
	ИТОГО:	68 ч

7 класс (34 ч)

№	Тема урока и основное содержание по темам	Кол-во часов
1.	Проект. Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов	1
2.	Техническая документация. Конструкторская документация. Технологическая документация.	1
3.	Выполнение эскизов и чертежей. Чтение различных видов проектной документации	1
4.	Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов	1

5.	Современные средства ручного труда	1
6.	Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	1
7.	Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства	1
8.	Культура производства. Технологическая культура производства.	1
9.	Культура труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда	1
10.	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели	1
11.	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	1
12.	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.	1
13.	Производство металлов	1
14.	Производство древесных материалов	1
15.	Производство синтетических материалов и пластмасс	1
16.	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон	1
17.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов	1
18.	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1
19.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1
20.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1
21.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1
22.	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы	1
23.	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1
24.	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	1
25.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	1
26.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1
27.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки	1
28.	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1
29.	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока	1
30.	Энергия электромагнитного поля	1
31.	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации	1

32.	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	1
33.	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование	1
34.	Технология опроса: интервью	1
	ИТОГО:	34 ч

8 класс (34 ч)

№	Тема урока и основное содержание по темам	Кол-во часов
1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	1
2.	Методы дизайнерской деятельности	1
3.	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1
4.	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	1
5.	Эталоны контроля качества продуктов труда.	1
6.	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1
7.	Классификация технологий. Технологии материального производства	1
8.	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	1
9.	Классификация информационных технологий	1
10.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления	1
11.	Автоматическое управление устройствами и машинами	1
12.	Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства	1
13.	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов	1
14.	Сварка материалов. Закалка материалов	1
15.	Электрохимическая обработка металлов	1
16.	Ультразвуковая обработка материалов	1
17.	Лучевые методы обработки материалов	1
18.	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1
19.	Мясо птицы. Мясо животных	1
20.	Выделение энергии при химических реакциях	1
21.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1
22.	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации	1

23.	Современные технологии записи и хранения информации	1
24.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1
25.	Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1
26.	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей	1
27.	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1
28.	Получение продукции животноводства	1
29.	Разведение животных, их породы и продуктивность	1
30.	Корма для животных. Состав кормов и их питательность	1
31.	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок	1
32.	Маркетинг как технология управления рынком	1
33.	Методы стимулирования сбыта.	1
34.	Методы исследования рынка	1
	ИТОГО:	34 ч