

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Козьмодемьяновская основная общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

Рассмотрено Председатель МС  Кондрова Т.С. Протокол № 1 от «30» 08. 2022г.	Согласовано Заместитель директора  Старосельцева Л.А. «30» 08. 2022г.	Утверждено Директор школы  Берестова А.А. Приказ № 198 от «30» 08. 2022г.
--	--	---



Рабочая программа
по технологии
для 5 - 8 классов

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5 - 9 классов, составлена в соответствии с федеральным государственным стандартом основного общего образования и с учётом программы авторов В.М. Казакевича, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, изданной в сборнике «Технология. Рабочая программа. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др.- 5-9 кл.: учебное пособие для общеобразовательных организаций /В.М. Казакевича, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова – М.: Просвещение, 2018, Примерной рабочей программы ФГБНУ «Институт стратегии развития образования РАН», 2021 г., с учётом рабочей программы воспитания МБОУ «Козьмодемьянская основная общеобразовательная школа» (модуль «Школьный урок).

Планируемые результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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 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 задаче 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;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- умение публично защищать идеи проекты;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание учебного предмета

Раздел. «Методы и средства творческой и проектной деятельности».

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Раздел. «Производство»

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

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.

Раздел. «Технология обработки пищевых продуктов».

Теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Раздел. «Технология».

Теоретические сведения. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

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

Раздел. «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов».

Теоретические сведения. 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. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Практическая работа. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов.

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

Раздел. «Технология получения, преобразования и использования энергии».

Теоретические сведения Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практическая работа. 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.

Раздел. «Технологии получения, обработки и использования информации».

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

Практическая работа. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Раздел. «Технологии растениеводства».

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

Практическая работа. 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. 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.

Раздел. «Технологии животноводства».

Теоретические сведения 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.

Практическая работа. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

Раздел. «Социальные технологии».

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

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

6 класс

Раздел. «Методы и средства творческой и проектной деятельности».

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

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

Раздел. «Производство».

Теоретические сведения 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.

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

Раздел. «Технология».

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

Практические работы. 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.

Раздел. «Техника».

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Раздел. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».

Теоретические сведения. 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.

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

Раздел. «Технологии обработки пищевых продуктов».

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Раздел. «Технологии получения, преобразования и использования энергии».

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

Раздел. «Технологии получения, обработки и использования информации».

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

Практические работы. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Раздел. «Технологии растениеводства».

Теоретические сведения. 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.

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

Раздел. «Технологии животноводства».

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

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

Раздел. «Социальные технологии».

Теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. 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.

7 класс

Раздел. «Методы и средства творческой и проектной деятельности».

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

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Раздел. «Производство».

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

Практические работы. 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.

Раздел «Технология».

Теоретические сведения. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

Раздел. «Техника».

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

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

Раздел. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».

Теоретические сведения. 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.

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

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

Раздел. «Технологии обработки пищевых продуктов»

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Раздел. «Технологии получения, преобразования и использования энергии».

Теоретические сведения. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

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

Раздел. «Технологии получения, обработки и использования информации».

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

Практические работы. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Раздел. «Технологии растениеводства».

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

Практические работы. 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. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

Раздел. «Технологии животноводства».

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

Практические работы. 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.

Раздел. «Социально-экономические технологии».

Теоретические сведения. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

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

8 класс.

Раздел. «Методы и средства творческой и проектной деятельности».

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

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

Раздел. «Производство».

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

Практические работы. 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.

Раздел. «Технология».

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

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.

Раздел. «Техника».

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

Практические работы. 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.

Раздел. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

Раздел. «Технологии обработки пищевых продуктов».

Теоретические сведения. Мясо птицы. Мясо животных.

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

Раздел. «Технологии получения, преобразования и использования энергии».

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

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

Раздел. «Технологии получения, обработки и использования информации».

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

Раздел. «Технологии растениеводства».

Теоретические сведения. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Практические работы. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей.

Раздел. «Технологии животноводства»

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

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

Раздел. «Социальные технологии».

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

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

Тематическое планирование

5 класс.

№ п/п	Подразделы и темы.	Кол- во часов		Модуль воспитательной программы «школьный урок»
		подраз дел	тема	
1.	Раздел: «Методы и средства творческой и проектной деятельности»	4		Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
	Проектная деятельность. Что такое творчество		2	
	Проектная деятельность. Что такое творчество		2	
2.	Раздел: «Производство»	4		привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров
	Техносфера.		2	
	Производство и труд.		2	
3.	Раздел: «Технологии обработки пищевых продуктов»	12		соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации; привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров
	Кулинария. Основы рационального питания.		4	
	Технология обработки овощей.		8	
4.	Раздел: «Технология»	4		привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров
	Что такое технология.		2	
	Классификация производства и технологий.		2	
5.	Раздел: «Техника».	6		привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров
	Что такое техника.		2	
	Инструменты, механизмы и технические устройства.		4	
6.	Раздел: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».	12		привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров
	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы		2	
	Конструкционные материалы. Текстильные материалы.		2	

	Механические свойства конструкционных материалов.		2	ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор проблемных ситуаций для обсуждения в классе; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; включение в урок игровых процедур, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока; организация шефства, наставничества мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.		2	
	Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета		2	
	Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.		2	
7.	Раздел: «Технология получения, преобразования и использования энергии»	4		
	Что такое энергия. Виды энергии.		2	
	Накопление механической энергии		2	
8.	Раздел: «Технология, обработки и использование информации»	6		
	Информация. Каналы восприятия информации человеком.		2	
	Способы материального представления и записи визуальной информации.		4	
9.	Раздел: «Технологии растениеводства»	6		
	Растение, как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.		2	
	Общая характеристика и классификация культурных растений.		2	
	Исследование культурных растений или опыты с ними.		2	
10.	Раздел: «Технологии животноводства»	6		
	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.		2	
	Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.		4	
11.	Раздел: «Социальные технологии».	4		
	Человек как объект технологии. Потребности людей.		2	
	Содержание социальных технологий.		2	
	Всего часов за год:	68		

6 класс.

№ п/п	Подразделы и темы.	Кол- во часов		Модуль воспитательной программы «школьный урок»
		подраздел	тема	
1.	Раздел: Методы и средства творческой и проектной деятельности».	4		Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя,
	Проектная деятельность.		2	
	Что такое творчество.		2	
2.	Раздел: «Производство»	4		привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
	Современные средства труда.		2	
	Продукт труда.		2	
3.	Раздел: «Технология»	4		привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
	Характеристика технологии и технологическая документация.		2	
	Технологическая культура производства и культура труда.		2	
4.	Раздел: «Техника».	4		использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
	Двигатели и передаточные механизмы.		2	
	Органы управления и системы управления техникой. Конструирование техники.		2	
5.	Раздел: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».	12		применение на уроке интерактивных форм работы
	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.		2	
	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.		2	
	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.		6	
	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии обработки материалов.		2	
6.	Раздел: «Технологии обработки пищевых продуктов»	12		
	Кулинария. Основы рационального питания.		2	
	Технология производства молока и		2	

	приготовления продуктов и блюд из него.			<p>учащихся: интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; включение в урок игровых процедур, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока; организация шефства, наставничества мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.</p>
	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.		2	
	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.		2	
	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.		2	
	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них		2	
7.	Раздел: «Технология получения, преобразования и использования энергии»	4		
	Что такое энергия. Виды энергии.		2	
	Накопление механической энергии.		2	
8.	Раздел: «Технология, обработки и использование информации»	6		
	Информация. Каналы восприятия информации человеком.		4	
	Способы материального представления и записи визуальной информации.		2	
9.	Раздел: «Технологии растениеводства»	6		
	Растение, как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.		2	
	Общая характеристика и классификация культурных растений.		2	
	Исследование культурных растений или опыты с ними.		2	
10.	Раздел: «Технологии животноводства»	6		
	Животный мир в техносфере.		2	
	Технологии животноводства		4	
11.	Раздел: «Социальные технологии».	6		
	Человек как объект технологии.		2	
	Потребности людей.		2	
	Содержание социальных технологий.		2	
	Всего часов за год:	68		

7 класс.

№ п/п	Подразделы и темы.	Кол- во часов		Модуль воспитательной программы «школьный урок»
		подраздел	тема	
1.	Раздел: «Методы и средства творческой и проектной деятельности».	4		Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя,
	Техническая документация в проекте.		2	
	Технологическая документация в проекте		2	
2.	Раздел: «Производство»	4		привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
	Современные средства труда.		2	
	Агрегаты и производственные линии.		2	
3.	Раздел: «Технология»	4		побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
	Культура производства.		2	
	Технологическая культура производства и культура труда.		2	
4.	Раздел: «Техника».	4		привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.		2	
	Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.		2	
5.	Раздел: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».	12		использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
	Производство металлов. Производство древесины.		2	
	Производство синтетических материалов и пластмассы.		2	
	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.		2	
	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.		2	
	Производственные технологии пластического формования материалов.		2	
	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.		2	
	Кулинария. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.		4	
6.	Раздел: «Технологии обработки пищевых продуктов»	12		применение на уроке интерактивных форм работы

	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.		4	<p>учащихся:</p> <p>интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников;</p> <p>групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;</p> <p>включение в урок игровых процедур, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;</p> <p>организация шефства, наставничества мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;</p> <p>инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.</p>
	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая обработка рыбы.		2	
	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.		2	
7.	Раздел: «Технология получения, преобразования и использования энергии»	4		
	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока.		2	
	Энергия электромагнитного поля		2	
8.	Раздел: «Технология, обработки и использование информации»	6		
	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации		4	
	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.		2	
9.	Раздел: «Технологии растениеводства»	6		
	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Хар-ка искусственно выращиваемых съедобных грибов.		2	
	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.		2	
	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Без-ые технологии сбора и заготовки грибов		2	
10.	Раздел: «Технологии животноводства»	6		
	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.		4	
	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным		2	
11.	Раздел: «Социальные технологии».	6		
	Назначение социологических исследований.		2	
	Технология опроса: анкетирование		2	
	Технология опроса: интервью		2	
	Всего часов за год:	68		

8 класс

№ п/п	Подразделы и темы.	Кол-во часов		Модуль воспитательной программы «школьный урок»
		Подраздел	тема	
1.	Раздел: «Методы и средства творческой и проектной деятельности».	2		Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации; привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией –
	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.		1	
	Метод мозгового штурма при создании инноваций		1	
2.	Раздел: «Производство»	2		иницирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор проблемных ситуаций для обсуждения в классе; применение на уроке интерактивных форм работы
	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда		1	
	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда		1	
3.	Раздел: «Технология»	2		иницирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор проблемных ситуаций для обсуждения в классе; применение на уроке интерактивных форм работы
	Классификация технологий. Технологии материального производства.		1	
	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.		1	
4.	Раздел: «Техника»	2		иницирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор проблемных ситуаций для обсуждения в классе; применение на уроке интерактивных форм работы
	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами.		1	
	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.		1	
5.	Раздел: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».	6		иницирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор проблемных ситуаций для обсуждения в классе; применение на уроке интерактивных форм работы
	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов.		1	
	Сварка материалов. Закалка материалов		1	
	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов		1	
	Ультразвуковая обработка материалов		1	
	Лучевые методы обработки		1	

	материалов			<p>учащихся: интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; включение в урок игровых процедур, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока; организация шефства, наставничества мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.</p>
	Особенности технологий обработки жидкостей и газов		1	
6.	Раздел: «Технологии обработки пищевых продуктов»	6		
	Мясо птицы		3	
	Мясо животных		3	
7.	Раздел: «Технологии получения, преобразования и использования энергии».	2		
	Выделение энергии при химических реакциях.		1	
	Химическая обработка материалов и получение новых веществ		1	
8.	Раздел: «Технологии получения, обработки и использования информации».	3		
	Материальные формы представления информации для хранения.		1	
	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации		2	
9.	Раздел: «Технологии растениеводства».	4		
	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.		1	
	Бактерии и вирусы в биотехнологиях		1	
	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.		1	
	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях		1	
10.	Раздел: «Технологии животноводства»	2		
	Получение продукции животноводства		1	
	Разведение животных, их породы и продуктивность.		1	
11.	Раздел: «Социальные технологии»	3		
	Основные категории рыночной экономики.		1	
	Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.		1	
	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.		1	
	Всего часов за год:	34		