

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»

Принято
Педагогическим советом
МОУ «СОШ № 2»
Протокол № 1 от 30.08.2022



Утверждаю
Директор МОУ «СОШ № 2»
Н.И. Кординцева
Приказ № 491 от 01.09.2022

Рабочая программа

По предмету «Технология»

Класс 6-8

Всего часов на учебный год:

6-7 классы 68 часов (2 часа в неделю);

8 класс 34 часа (1 час в неделю)

Составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе
примерной программы по предметным линиям учебников М.В. Казакевича: Технология 5-
9 классы: Москва «Просвещение» 2021г.

Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций [В.М Казакевич и др]; под редакцией В.М. Казакевича.-2-е изд.-М.: Просвещение, 2020.-176с.: ил.

Технология. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.М Казакевич Т и др]; под редакцией В.М. Казакевича.-М.: Просвещение, 2020.-192с.: ил.

Технология. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.М Казакевич Т и др]; под редакцией В.М. Казакевича.- 3-е издание – М.: Просвещение, 2021.-191с.: ил.

Технология. 8 - 9 классы : учебник для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под редакцией. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2021. — 255 с.: ил. - ISBN 978-5-09-071670-3.

Учитель:

Фамилия: Ефанова

Имя: Вера

Отчество: Николаевна

Категория СЗД

Стаж работы:

РАССМОТРЕНО

Школьным методическим объединением

Руководитель ШМО

Бодякина Н.Д.

Протокол № 1 от 30.08.2022

СОГЛАСОВАНО

Заместителем директора по УВР (ВР)

Зам.директора по УВР (ВР)

Бардюгова М.В.

Дата: 30.08.2022

Планируемые результаты освоения курса предмета «Технология»

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих 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 задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовать 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 обосновать 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 организовать 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 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 уровне;
- 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 промежуточный и конечный 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...) 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:

- 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;
- 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 движения и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;

- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ

6 класс

Теоретические сведения

Раздел I. Основные этапы творческой проектной деятельности. (6 часов)

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

Раздел II. Производство. (10 часов)

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.

Раздел III. Технология. (4 часа)

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

Раздел IV. Техника. (6 часов)

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.

Раздел V. Технологии ручной обработки материалов. (3 часа)

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.

Раздел VI. Технологии соединения и отделки деталей изделия. (5 часов)

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.

Раздел VII. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов. (3 часа)

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Раздел VIII. Технологии производства и обработки пищевых продуктов. (8 часов)

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.

Раздел IX. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии. (3 часа)

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.

Раздел X. Технологии получения, обработки и использования информации. (4 часа)

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

Раздел XI. Технологии растениеводства. (10 часов) 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.

Раздел XII. Технологии животноводства. (3 часа)

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

Раздел XIII. Социальные технологии. (3 часа)

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.

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

7 класс

I. Раздел «Технология растениеводства» (10 часов)

Вводное занятие. Инструктаж по правилам безопасной работы на уроках технологии. Грибы в природе. Значение грибов в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Практические работы: Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду. Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания. Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов.

II. Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности» (4 часа)

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

III. Раздел «Производство» (2 часа)

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

IV. Раздел «Технология» (4 часа)

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Практические работы: Провести самооценку личной культуры ученического труда и труда на уроках технологии.

V. Раздел «Техника» (4 часа)

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

VI. Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8 часов)

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

VII. Раздел «Технологии приготовления мучных изделий» (8 часов)

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

Практические работы: Сравнить между собой виды теста по предложенным показателям в таблице. Записать не менее 5 пословиц и поговорок о хлебе. Приготовление кондитерских изделий из песочного и бисквитного теста. Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста.

VIII. Раздел «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов» (10 час)

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Практические работы: Разработать меню рыбного ресторана здорового образа. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Разделка чешуйчатой рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов. Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом.

IX. Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (4 часа)

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

X. Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 часа)

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

XI. Раздел «Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека» (5 часов)

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Практические работы: Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак.

XII. Раздел «Социальные технологии» (4 часа)

Назначение социальных исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью. Практическое задание: Разработать анкету для изучения успеваемости учащихся класса.

Резервное время (2 часа). Повторение. Итоговое контрольное тестирование

№ п/п	Тема раздела, урока	Количество часов	Дата
I. Раздел Технологии растениеводства» (10 часов)			
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ на уроках технологии	1	01.09.
2.	Дикорастущие растения, используемые человеком	1	01.09.
3.	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	08.09.
4.	Практическая работа: «Определение групп дикорастущих растений»	1	08.09
5.	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1	15.09.
6.	Практическая работа: «Приемы подготовки сырья дикорастущих растений на хранение»	1	15.09.
7.	Применение сырья дикорастущих растений	1	22.09.
8.	Практическая работа: «Способы закладки сырья дикорастущих растений на хранение»	1	22.09
9.	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	1	29.09.
10.	Условия и методы сохранения природной среды	1	29.09.
II. Раздел «Основные этапы творческой проектной деятельности» (6 часов)			
11.	Введение в творческий проект	1	06.10
12.	Подготовительный этап	1	06.10
13.	Конструкторский этап	1	13.10.
14.	Технологический этап	1	13.10.
15.	Этап изготовления изделия	1	20.10.
16.	Заключительный этап. Защита проекта	1	20.10.
III. Раздел «Производство» (10 часов)			
17.	Труд как основа производства.	1	27.10.
18.	Предметы труда	1	27.10.
19.	Сырьё как предмет труда.	1	10.11.
20.	Промышленное сырьё	1	10.11.
21.	Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1	17.10.
22.	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1	17.10.
23.	Энергия как предмет труда.	1	24.10.
24.	Информация как предмет труда	1	24.10.
25.	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	1	01.12.
26.	Объекты социальных технологий как предмет труда	1	01.12.
IV. Раздел «Технологии» (4 часа)			
27.	Основные признаки технологии.	1	08.12.
28.	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	08.12.

29.	Техническая и технологическая документация	1	15.12.
30.	Техническая и технологическая документация	1	15.12.
V. Раздел «Техника» (6 часов)			
31.	Понятие о технической системе.	1	22.12.
32.	Рабочие органы технических систем (машин).	1	22.12.
33.	Двигатели технических систем (машин).	1	29.12.
34.	Механическая трансмиссия в технических системах.	1	29.12.
35.	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1	12.01.
36.	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1	12.01.
VI. Раздел. «Технологии ручной обработки материалов» (3 часа)			
37.	Технологии резания	1	19.01.
38.	Технологии пластического формования материалов	1	19.01.
39.	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	1	26.01.
VII. Раздел «Технологии соединения и отделки деталей изделия» (5 часов)			
40.	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	1	26.01.
41.	Технологии соединения деталей с помощью клея	1	02.02.
42.	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	1	02.02.
43.	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	09.02.
44.	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани	1	09.02.
VIII. Раздел «Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов» (3 часа)			
45.	Технологии наклеивания покрытий	1	02.03.
46.	Технологии окрашивания и лакирования	1	02.03.
47.	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	1	09.03.
IX. Раздел « Технологии производства и обработки пищевых продуктов» (8 часов)			
48.	Основы рационального (здорового) питания	1	09.03.
49.	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	1	16.03.
50.	Практическая работа: «Определение качества термической обработки молока», «Определение примеси воды и соды в молоке»	1	16.03.
51.	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	1	30.03.
52.	Практическая работа: « Определение	1	30.03.

	примесей крахмала в сметане и йогурте»		
53.	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	1	06.04.
54.	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур	1	06.04.
55.	Практическая работа: «Определение и последовательность приготовления блюд из молока, кисломолочных продуктов, круп и макаронных изделий»	1	13.04.
X. Раздел «Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии» (3 ч.)			
56.	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	1	13.04.
57.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1	20.04.
58.	Передача тепловой энергии. Аккумуляирование тепловой энергии	1	20.04.
XI. Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 часа)			
59.	Контрольная работа. Итоговое тестирование	1	27.04.
60.	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений	1	27.04.
61.	Сигналы и знаки при кодировании информации	1	04.05
62.	Символы как средство кодирования информации	1	04.05.
XII. Раздел «Технологии животноводства»			
63.	Технологии получения животноводческой продукции	1	11.05.
64.	Основные элементы животноводческой продукции	1	11.05.
65.	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1	18.05.
XIII. Раздел «Социальные технологии»			
66.	Виды социальных технологий	1	18.05.
67.	Технологии коммуникации	1	25.05
68.	Структура процесса коммуникации	1	25.05.
Всего количество часов по календарно-тематическому планированию - 68 часов			

7 класс

I. Раздел «Технология растениеводства» (10 часов)

Вводное занятие. Инструктаж по правилам безопасной работы на уроках технологии. Грибы в природе. Значение грибов в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Практические работы: Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду. Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания. Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов.

II. Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности» (4 часа)

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

III. Раздел «Производство» (2 часа)

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

IV. Раздел «Технология» (4 часа)

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Практические работы: Провести самооценку личной культуры ученического труда и труда на уроках технологии.

V. Раздел «Техника» (4 часа)

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

VI. Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8 часов)

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

VII. Раздел «Технологии приготовления мучных изделий» (8 часов)

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

Практические работы: Сравнить между собой виды теста по предложенным показателям в таблице. Записать не менее 5 пословиц и поговорок о хлебе. Приготовление кондитерских изделий из песочного и бисквитного теста. Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста.

VIII. Раздел «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов» (10 час)

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Практические работы: Разработать меню рыбного ресторана здорового образа.

Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Разделка чешуйчатой рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов. Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом.

IX. Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (4 часа) Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

X. Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 часа) Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

XI. Раздел «Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека» (5 часов)

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Практические работы: Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак.

XII. Раздел «Социальные технологии» (4 часа)

Назначение социальных исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью. Практическое задание: Разработать анкету для изучения успеваемости учащихся класса.

Резервное время (2 часа). Повторение. Итоговое контрольное тестирование

Календарно-тематическое планирование уроков технологии.

Учебник «Технология», 7 класс под редакцией В. М. Казакевича;

Москва «Просвещение», 2021 год

№ п/п	Тема раздела, урока	Кол- во часов	Дата
I. Раздел «Технология растениеводства» (10 часов)			
1.	Вводное занятие.	1	7б, 7в 05.09.22; 7а 02.09.22
2.	Инструктаж по правилам безопасной работы на уроках технологии	1	7б, 7в 05.09.22; 7а 02.09.22
3.	Грибы в природе	1	7б, 7в 12.05.22; 7а 09.09.22
4.	Значение грибов в природе и жизни человека	1	7б, 7в 12.05.22; 7а 09.09.22
5.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1	7б, 7в 19.05.22; 7а 16.09.22
6.	Пр.раб.: "Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду"	1	7б, 7в 19.05.22; 7а 16.09.22
7.	Требования к среде и условиям	1	7б, 7в 26.05.22;

	выращивания культивируемых грибов		7а 23.09.22
8.	Пр.раб.: "Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания"	1	7б,7в 26.05.22; 7а 23.09.22
9.	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1	7б,7в 03.10.22; 7а 30.09.22
10.	Пр.раб.: "Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов"	1	7б,7в 03.10.22; 7а 30.09.22
II. Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности» (4 часа)			
11.	Создание новых идей методов фокальных объектов	1	7б,7в 10.10.22; 7а 07.10.22
12.	Техническая документация в проекте	1	7б,7в 10.10.22; 7а 07.10.22
13.	Конструкторская документация	1	7б,7в 17.10.22; 7а 14.10.22
14.	Технологическая документация	1	7б,7в 17.10.22; 7а 14.10.22
III. Раздел «Производство» (2 часа)			
15.	Современные средства ручного труда и труда современного производства	1	7б,7в 24.10.22; 7а 21.10.22
16.	Агрегаты и производственные линии	1	7б,7в 24.10.22; 7а 21.10.22
IV. Раздел «Технология» (4 часа)			
17.	Культура производства	1	7б,7в 07.11.22; 7а 28.10.22
18.	Технологическая культура производства	1	7б,7в 07.11.22; 7а 28.10.22
19.	Культура труда	1	7б,7в 14.11.22; 7а 11.11.22
20.	Пр.раб.: «Провести самооценку личной культуры ученического труда и труда на уроках технологии»	1	7б,7в 14.11.22; 7а 11.11.22
V. Раздел «Техника» (4 часа)			
21.	Двигатели. Воздушные двигатели	1	7б,7в 21.11.22; 7а 18.11.22
22.	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели	1	7б,7в 21.11.22; 7а 18.11.22
23.	Тепловые двигатели внутреннего сгорания	1	7б,7в 28.11.22; 7а 25.11.22
24.	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	1	7б,7в 28.11.22; 7а 25.11.22
VI. Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8 часов)			
25.	Производство металлов	1	7б,7в 05.12.22; 7а 02.12.22
26.	Производство древесных материалов	1	7б,7в 05.12.22; 7а 02.12.22
27.	Производство искусственных и синтетических материалов пластмасс	1	7б,7в 12.12.22; 7а 09.12.22
28.	Особенности производства искусственных и синтетических волокон	1	7б,7в 12.12.22; 7а 09.12.22

	в текстильном производстве		
29.	Свойства искусственных волокон	1	7б,7в 19.12.22; 7а 16.12.22
30.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1	7б,7в 19.12.22; 7а 16.12.22
31.	Производственные технологии пластического формования материалов	1	7б,7в 26.12.22; 7а 23.12.22
32.	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	1	7б,7в 26.12.22; 7а 23.12.22
VII. Раздел «Технологии приготовления мучных изделий» (8 часов)			
33.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1	7б,7в 09.01.23; 7а 30.12.22
34.	Пр.раб.: Сравнить между собой виды теста по предложенным показателям в таблице.	1	7б,7в 09.01.23; 7а 30.12.22
35.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1	7б,7в 16.01.23; 7а 13.01.23
36.	Пр.раб.: Записать не менее 5 пословиц и поговорок о хлебе	1	7б,7в 16.01.23; 7а 13.01.23
37.	Мучные кондитерские изделия	1	7б,7в 23.01.23; 7а 20.01.23
38.	Пр.раб.: Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста	1	7б,7в 23.01.23; 7а 20.01.23
39.	Тесто для их приготовления мучных кондитерских изделий	1	7б,7в 30.01.23; 7а 27.01.23
40.	Пр.раб.: Приготовление кондитерских изделий из песочного и бисквитного теста	1	7б,7в 30.01.23; 7а 27.01.23
VIII. Раздел «Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов» (10 час)			
41.	Переработка рыбного сырья	1	7б,7в 06.02.23; 7а 03.02.23
42.	Пр.раб.: Разработать меню рыбного ресторана здорового образа»	1	7б,7в 06.02.23; 7а 03.02.23
43.	Пищевая ценность рыбы	1	7б,7в 20.02.23; 7а 10.02.23
44.	Пр.раб.: «Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом»	1	7б,7в 20.02.23; 7а 10.02.23
45.	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1	7б,7в 27.02.23; 7а 24.02.23
46.	Пр.раб.: «Разделка чешуйчатой рыбы»	1	7б,7в 27.02.23; 7а 24.02.23
47.	Морепродукты	1	7б,7в 06.03.23; 7а 03.03.23
48.	Пр.раб.: «Приготовление блюда из морепродуктов»	1	7б,7в 06.03.23; 7а 03.03.23
49.	Рыбные консервы и пресервы	1	7б,7в 13.03.23; 7а 10.03.23

50.	Пр.раб.: «Определение доброкачественности рыбных консервов органолептическим методом»	1	7б,7в 13.03.23; 7а 10.03.23
IX. Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (4 часа)			
51.	Энергия магнитного поля	1	7б,7в 20.03.23; 7а 17.03.23
52.	Энергия электрического поля	1	7б,7в 20.03.23; 7а 17.03.23
53.	Энергия электрического тока	1	7б,7в 03.04.23; 7а 31.03.23
54.	Энергия электромагнитного поля	1	7б,7в 03.04.23; 7а 31.03.23
X. Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 часа)			
55.	Источники и каналы получения информации	1	7б,7в 10.04.23; 7а 07.04.23
56.	Метод наблюдения в получении новой информации	1	7б,7в 10.04.23; 7а 07.04.23
57.	Технические средства проведения наблюдений	1	7б,7в 17.04.23; 7а 14.04.23
58.	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	7б,7в 17.04.23; 7а 14.04.23
XI. Раздел «Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека» (6 часов)			
59.	Итоговое контрольное тестирование	1	7б,7в 24.04.23; 7а 21.04.23
60.	Корма для животных	1	7б,7в 24.04.23; 7а 21.04.23
61.	Состав кормов и их питательность	1	7б,7в 08.05.23; 7а 28.04.23
62.	Составление рационов кормления	1	7б,7в 08.05.23; 7а 28.04.23
63.	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	1	7б,7в 15.05.23; 7а 05.05.23
64.	Пр.раб.: «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак»	1	7б,7в 15.05.23; 7а 05.05.23
XII. Раздел «Социальные технологии» (4 часа)			
65.	Назначение социальных исследований	1	7б,7в 22.05.23; 7а 12.05.23
66.	Технологии опроса: анкетирование	1	7б,7в 22.05.23; 7а 12.05.23
67.	Технологии опроса: интервью	1	7б,7в 29.05.23; 7а 19.05.23
68.	Практическое задание: Разработать анкету для изучения успеваемости учащихся класса.	1	7б,7в 29.05.23; 7а 19.05.23
69.	Повторение	1	7а 26.05.23
70.	Повторение	1	7а 26.05.23
Всего количество часов по календарно-тематическому планированию			

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Технология» 8 класс.

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. – 2 часа

Модуль 2. Производство -2 часа

Модуль 3. Технология - 3 часа

Модуль 4. Техника -3 часа.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов -4 часа

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов - 4часа

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии -3 часа.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации - 3 часа

Модуль 9. Технологии растениеводства - 5 часов

Модуль 10. Технологии животноводства - 3 часа

Модуль 11. Социальные технологии -3 часа

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

Теоретические сведения.

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

Модуль 2. Производство.

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

Модуль 3. Технология.

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

Модуль 4. Техника.

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

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

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.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

Модуль 9. Технологии растениеводства.

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

Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Модуль 10. Технологии животноводства.

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

Модуль 11. Социальные технологии.

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

Практические работы.

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

Модуль 2. Производство.

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

Модуль 3. Технология.

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

Модуль 4. Техника.

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделия посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твердости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация

экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

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

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

Модуль 9. Технологии растениеводства.

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

Модуль 10. Технологии животноводства.

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

Модуль 11. Социальные технологии.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждого модуля

№ п/п	Название модуля	Количество часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
2	Производство	2
3	Технология	3
4	Техника	3
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов	4
6	Технологии обработки и использования пищевых продуктов	4
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3
8	Технологии получения, обработки и использования информации	3
9	Технологии растениеводства	5
10	Технологии животноводства	3
11	Социальные технологии	3
Итого		35

**Календарно-тематическое планирование уроков технологии.
Учебник «Технология», 8-9 класс под редакцией В.М. Казакевича;
Москва «Просвещение». 2022 год**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
I. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 часа)			
1.	Вводный урок. ТБ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1	02.09.2022
2.	Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа: «Деловая игра: «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы».	1	09.09.2022
II. Производство (2 часа)			
3.	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1	16.09.2022
4.	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Практическая работа: «Сбор дополнительной информации по характеристикам выбранных продуктов труда в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин».	1	23.09.2022
III. Технология (3 часа)			
5.	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	30.09.2022
6.	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	07.10.2022
7.	Классификация информационных технологий. Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об	1	14.10.2022

	конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт изготовления возможных проектных изделий или организации услуг».		
IV. Техника (3 часа)			
8.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	21.10.2022
9.	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	28.10.2022
10.	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Практическая работа: «Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техников, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора».	1	11.11.2022
V. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (4 часа)			
11.	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка металлов. Практическая работа: «Изготовление проектных изделия посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска)».	1	18.11.2022
12.	Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Практическая работа: «Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс».	1	25.11.2022
13.	Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов.	1	02.012.2022
14.	Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1	09.12.2022
VI. Технологии обработки пищевых продуктов (4 часа)			
15.	Мясо птицы.	1	16.12.2022
16.	Мясо животных.	1	23.12.2022
17.	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	30.12.2022

18.	Рациональное питание современного человека. Практическая работа: «Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа».	1	13.01.2023
VII. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)			
19.	Выделение энергии при химических реакциях.	1	20.01.2023
20.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	27.01.2023
21.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Практическая работа: «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии».	1	03.02.2023
VIII. Технологии получения, обработки и использования информации (3 часа)			
22.	Материальные формы представления информации для хранения.	1	10.02.2023
23.	Средства записи информации.	1	24.02.2023
24.	Современные технологии записи и хранения информации. Практическая работа: «Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности».	1	03.03.2023
IX. Технологии растениеводства (5 часов)			
25.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	10.03.2023
26.	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	17.03.2023
27.	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	1	31.03.2023
28.	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Практическая работа: «Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных	1	07.04.2023

	зеленых водорослей».		
29.	Практическая работа: « Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др)».	1	14.04.2023
Х. Технологии животноводства (3 часа)			
30.	Получении продукции животноводства	1	21.04.2023
31.	Разведение животных, их породы и продуктивность.	1	28.04.2023
32.	Разведение животных, их породы и продуктивность. Практическая работа.	1	05.05.2023
ХІ. Социальные технологии (3 часа)			
33.	Основные категории рыночной экономики.	1	12.05.2023
34.	Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1	19.05.2023
35.	Методы стимулирования рынка. Методы исследования рынка. Практическая работа.	1	26.05.2023
<i>Всего количество часов по календарно-тематическому планированию</i>			35