

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
ЧОУ «ЦО «Венда»
Протокол № 1 от 01.10.2019

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы ЧОУ «ЦО «Венда»
И.Н. Паврова
«01» октября 2019 г.



Основное общее образование

Рабочая программа

Технология

5-7 класс

*Программа составлена на основе
Федерального государственного образовательного стандарта
основного общего образования*

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Технология» для 5-7 классов создана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы курса основного общего образования по технологии 5-7 классы, авторы Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. (Сборник рабочих программ. – М.: Вентана-Граф, 2015).

Нормативно-правовое и инструктивно-методическое обеспечение, регламентирующее реализацию рабочей программы в практике обучения, отражают **следующие документы:**

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);

– Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», с изменениями;

– Федеральный государственный стандарт основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г.)

– Основная образовательная программа ООО и Устав ЧОУ «ЦО «Венда».

На реализацию программы «Технология» по учебному плану ЧОУ «ЦО «Венда» отводится 85 часов: 1 час в неделю в 5 и 6 классах и 0,5 часов в 7 классе.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- 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;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;

- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

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

- включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;
- сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип блочного построения информации. Основная идея блочного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов, поэтому

в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений:

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

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

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов;
- технологии обработки текстильных материалов;
- технологии обработки пищевых продуктов;

- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии.

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

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

- с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений;

- с химией при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;

- с биологией при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;

- с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных энергетических технологий.

- с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов,

- с иностранным языком при трактовке терминов и понятий.

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

ОПИСАНИЕ МЕСТА КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Технология» в основной школе изучается с 5 по 7 класс. Курс рассчитан на 1 час в неделю в 5 и 6 классах (по 34 часа), в 7 классе – 0,5 часа (17 часов). При одночасовом планировании уроков технологии в каждом классе для выполнения объёмных изделий работа организовывается парами или малыми группами. Учебный курс «Технология» разделен на 2 модуля: «Домашнее хозяйство» и «Машины и Механизмы». Модуль «Домашнее хозяйство» изучается в 5-7 классах (по 17 часов), Модуль «Машины и Механизмы» изучается в 5 и 6 классах (по 17 часов). Рабочая программа полностью соответствует «Федеральному государственному образовательному стандарту» (ФГОС ООО) и составлена на основе программы основного общего образования по технологии 5—

7 классы, авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. (Сборник рабочих программ. – М.: Вентана-Граф, 2015).

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

ОПИСАНИЕ ЦЕННОСТНЫХ ОРИЕНТИРОВ СОДЕРЖАНИЯ КУРСА

Содержание учебного предмета «Технология» нацеливает учащихся на понимание ценности труда и творчества как естественного условия человеческой деятельности и жизни. Учебный предмет обеспечивает реальное включение в образовательный процесс различных структурных компонентов личности (интеллектуального, эмоционально-эстетического, духовно-нравственного, физического) в их единстве, что создаёт условия для гармонизации развития, сохранения и укрепления психического и физического здоровья подрастающего поколения.

Занятия детей на уроках технологии продуктивной деятельностью создают уникальную основу для самореализации личности. Они отвечают возрастным особенностям психического развития детей, когда именно благодаря самостоятельно осуществляемой продуктивной проектной деятельности учащиеся могут реализовать свои умения, заслужить одобрение и получить признание (например, за проявленную в работе добросовестность, упорство в достижении цели или как авторы оригинальной творческой идеи, воплощённой в материальном виде). В результате именно здесь закладываются основы трудолюбия и способности к самовыражению, формируются социально ценные практические умения, опыт преобразовательной деятельности и творчество.

Урок технологии обладает уникальными возможностями духовно-нравственного развития личности: освоение проблемы гармоничной среды обитания человека позволяет школьникам получить устойчивые и систематические представления о достойном образе жизни в гармонии с окружающим миром; воспитанию духовности способствует также активное изучение образов и конструкций объектов, которые являются неисчерпаемым источником идей для мастера.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательной деятельности;
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства;

- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость;
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и

технологиях создания объектов труда;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- -модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

○ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

▪ анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

▪ анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

▪ планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

▪ разработка плана продвижения продукта;

▪ проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

▪ планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

▪ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

▪ определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

▪ приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

▪ формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

▪ составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

▪ заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

▪ соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

▪ соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

1. Основы производства (5 ч)

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

2. Общая технология (3 ч)

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

3. Техника (3 ч)

Понятие техники как формы деятельности и средства труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (32 ч)

ДРЕВЕСИНА:

Древесина как конструкционный материал.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волоконистые материалы (ДВП).

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА:

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение

размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

5. Технологии обработки пищевых продуктов (11 ч)

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству

готовых блюд из макаронных изделий.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 ч)

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумуляция тепловой энергии. Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

8. Технологии растениеводства (6 ч)

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.

Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

9. Технологии животноводства (2 ч)

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Разведение животных и ветеринарная защита как элементы

технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

10. Социально-экономические технологии (6 ч)

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6 ч)

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

В соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

5 КЛАСС

Выпускник научится:

- Определять виды материалов: натуральные, искусственные, синтетические, конструкционные, текстильные;
- Называть механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон;
- Графически отображать форму предмета;
- Различать механические свойства конструкционных материалов;
- Определять технологии механической кулинарной обработки овощей,

тепловой обработки овощей;

- Сравнивать и характеризовать различные виды энергии;
- Определять понятие «информация»;
- Называть каналы восприятия информации человеком;
- Определять значение культурных растений в жизнедеятельности человека;
- Характеризовать культурные растения, классифицировать их;
- Определять животные и материальные потребности человека;
- Приводить примеры животных на службе безопасности жизни человека, животных для спорта, охоты, цирка, науки;
- Называть потребности людей;
- Собирать дополнительную информацию в интернете и справочной литературе о технологиях и техносфере;
- Составлять рациональные перечни потребительских благ для современного человека;
- Проводить наблюдения;
- Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- Называть образцы различного сырья и материалов;
- Иметь представление о производстве материалов, этапах производства;
- Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни;
- Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах;
- Определять качество мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа;
- Определять доброкачественность пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа;
- Собирать дополнительную информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии;
- Называть устройства, использующие кинетическую и потенциальную энергию;
- Оценивать содержание информации в зависимости от установки;
- Сравнивать скорость и качества восприятия информации различными органами чувств;
- Уметь давать описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений;
- Определять полезные свойств культурных растений;
- Классифицировать культурные растения по группам;
- Собирать дополнительную информацию и давать описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей;
- Уметь составлять и обосновывать личные потребности и их иерархическое построение;
- Отличать устройство и назначение ручных неэлектрифицированных инструментов;

- Читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей;
- Изготавливать простые изделия для быта из конструкционных материалов;
- Обрабатывать текстильные материалы из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин;
- Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке;
- Определять и проводить классифицирование культурных растений по группам.

6 КЛАСС

Выпускник научится:

- Определять понятия «труд», «предмет труда», «сырьё», «промышленное сырьё», «вторичное сырьё», «полуфабрикаты»;
- Называть объекты сельскохозяйственных технологий;
- Знать объекты социальных технологий как предмета труда;
- Называть основные признаки технологии;
- Характеризовать технологическую, трудовую и производственную дисциплину;
- Различать техническую и технологическую документацию;
- Определять понятие технической системы;
- Называть рабочие органы технических систем;
- Различать электрическую, гидравлическую и пневматическую трансмиссию в технических системах;
- Знать основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами;
- Знать основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами;
- Понимать технологии механического соединения деталей из древесных материалов;
- Определять особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи;
- Понимать технологии наклеивания покрытий, технологии окрашивания и лакирования;
- Знать основы рационального (здорового) питания;
- Понимать технологию производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур, кисломолочных продуктов, макаронных изделий;
- Определять понятие «тепловая энергия»;
- Называть методы и средства получения тепловой энергии;
- Приводить примеры переработки и применения сырья дикорастущих растений;
- Определять условия и методы сохранения природной среды;

- Понимать технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы;
- Называть виды социальных технологий;
- Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда;
- Собирать дополнительную информацию в Интернете и справочной литературе о составляющих производства;
- Собирать дополнительную информацию в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине;
- Уметь читать и выполнять технические рисунки, эскизы, чертежи;
- Читать и составлять технологические карты;
- Понимать принципы работы рабочих органов различных видов техники;
- Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах;
- Собирать дополнительную информацию в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии;
- Называть бытовые технические средства получения тепловой энергии;
- Записывать информацию различными средствами отображения информации;
- Классифицировать дикорастущие растения по группам;
- Знать основные методы переработки сырья дикорастущих растений;
- Уметь реферативно описывать технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете;
- Разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- Разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- Знать устройство и назначение ручных электрифицированных инструментов;
- Уметь изготавливать проектные изделия из фольги;
- Обрабатывать текстильные материалы из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

7 КЛАСС

Выпускник научится:

- Определять понятия «техническая документация», «конструкторская документация», «технологическая документация»;
- Называть современные средства ручного труда;
- Определять понятия «культура производства», «технологическая культура производства», «культура труда»;
- Характеризовать основные пищевые продукты, используемые в процессе приготовления изделий из теста;
- Называть мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления;
- Знать способы механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, мяса;

- Называть источники и каналы получения информации;
- Характеризовать метод наблюдения в получении новой информации;
- Проводить опыты или эксперименты для получения новой информации;
- Характеризовать искусственно выращиваемые съедобные грибы;
- Понимать назначение социологических исследований;
- Знать методы технологии опросов: анкетирование, интервью;
- Читать различные виды проектной документации;
- Выполнять эскизы и чертежи;
- Анализировать качество проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками;
- Разрабатывать инновационный объект или услугу методом фокальных объектов;
- Собирать дополнительную информацию в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда;
- Собирать дополнительную информацию в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда;
- Составлять инструкции по технологической культуре работника;
- Проводить проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин;
- Составлять формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов;
- Собирать информацию и описывать условия содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- Проектировать и изготавливать простейшие технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними;
- Составлять вопросники, анкеты и тестов для учебных предметов;
- Проводить анкетирование и обработку результатов;
- Понимать устройство и принцип работы швейной машинки.

Планируемые результаты изучения	Содержание планируемых результатов
Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам содержания	
Основы производства	
Выпускник научится:	<ul style="list-style-type: none"> • отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного; • определять понятия «техносфера», «потребность»,

	<p>«производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения; • составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека; • характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; • сравнивать и характеризовать различные транспортные средства; • характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, • осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; • подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.
<p>Выпускник получит возможность научиться:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации; • разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; • осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников; • осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.
<p>Общая технология</p>	
<p>Выпускник</p>	<ul style="list-style-type: none"> • определять понятия «техносфера» и «технология»; • приводить примеры влияния технологии на общество и

<p>научится:</p>	<p>общества на технологию;</p> <ul style="list-style-type: none"> • называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства; • объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; • проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов; • соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта; • оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности; • прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов.
<p>Выпускник получит возможность научиться:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере; • выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.
<p>Техника</p>	
<p>Выпускник научится</p>	<ul style="list-style-type: none"> • определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»; • находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов; • изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;

Выпускник получит возможность научиться:	<ul style="list-style-type: none">• составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;• изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	
Выпускник научится	<ul style="list-style-type: none">• выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;• читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;• выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;• осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;• изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;• осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);• выполнять отделку изделий;• описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;• определять назначение и особенности различных швейных изделий;• различать основные стили в одежде и современные направления моды;• отличать виды традиционных народных промыслов;• выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;• снимать мерки с фигуры человека;• строить чертежи простых швейных изделий;• подготавливать швейную машину к работе;• выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;• проводить влажно-тепловую обработку;

	<ul style="list-style-type: none">• выполнять художественное оформление швейных изделий.
Выпускник получит возможность научиться:	<ul style="list-style-type: none">• определять способа графического отображения объектов труда;• выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;• разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;• выполнять несложное моделирования швейных изделий;• планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;• проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;• разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;• разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;• оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
Технологии получения, преобразования и использования энергии	
Выпускник научится	<ul style="list-style-type: none">• выявлять пути экономии электроэнергии в быту;• пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;• выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;• читать электрические схемы;• называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

<p>Выпускник получит возможность научиться:</p>	<ul style="list-style-type: none">• различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);• разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.
<p>Технологии получения, обработки и использования информации</p>	
<p>Выпускник научится</p>	<ul style="list-style-type: none">• применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;• отбирать и анализировать различные виды информации;• оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;• изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;• встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;• разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;• осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;• представлять информацию вербальным и невербальным средствами;• определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);• называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.
<p>Выпускник получит возможность научиться:</p>	<ul style="list-style-type: none">• осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;• изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;

	<ul style="list-style-type: none"> • создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку; • осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.
Социально-экономические технологии	
Выпускник научится	<ul style="list-style-type: none"> • объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке; • называть виды социальных технологий; • характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; • применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий; • характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий, • оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития; • определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»; • определять потребительную и меновую стоимость товара.
Выпускник получит возможность научиться:	<ul style="list-style-type: none"> • составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение; • разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях; • разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий. • ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.
Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности	
Выпускник научится	<ul style="list-style-type: none"> • планировать и выполнять учебные технологические проекты: • выявлять и формулировать проблему; • обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; • планировать этапы выполнения работ; • составлять технологическую карту изготовления изделия; • выбирать средства реализации замысла; • осуществлять технологический процесс;

	<ul style="list-style-type: none">• контролировать ход и результаты выполнения проекта;• представлять результаты выполненного проекта;• пользоваться основными видами проектной документации;• готовить пояснительную записку к проекту;• оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
Выпускник получит возможность научиться:	<ul style="list-style-type: none">• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.
Технологии обработки пищевых продуктов	
Выпускник научится	<ul style="list-style-type: none">• ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;• разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;• выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;• соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;• пользоваться различными видами оборудования современной кухни;• понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;• определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;• соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;• разбираться в технологиях заготовки продуктов

	питания и применять их.
Выпускник получит возможность научиться:	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; • составлять индивидуальный режим питания; • разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; • сервировать стол, эстетически оформлять блюда; • владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.
Технологии растениеводства	
Выпускник научится	<ul style="list-style-type: none"> • определять полезные свойства культурных растений; • классифицировать культурные растения по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • классифицировать дикорастущие растения по группам; • знать переработки сырья дикорастущих растений; • определять культивируемые грибы по внешнему виду; • владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
Выпускник получит возможность научиться:	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; • знать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; • давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; • давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.
Технологии животноводства	
Выпускник научится	<ul style="list-style-type: none"> • Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; • анализировать технологии, связанные с использованием животных; • выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;

	<ul style="list-style-type: none"> • собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; • оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; • описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
Выпускник получит возможность научиться:	<ul style="list-style-type: none"> • Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; • Понимать способы проектирования и изготовления 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.; • описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; • исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

Тематическое планирование по курсу «Технология» 5-7 класс

Модуль «Домашнее хозяйство»				
Раздел		Количество часов		
		5 кл	6 кл	7 кл
1.	Общая технология	2	-	1
2.	Технологии обработки пищевых продуктов	3	5	3
3.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	-	-
4.	Технологии получения, обработки и использования информации	2	2	-
5.	Технологии растениеводства	2	2	2

6.	Технологии животноводства	1	1	-
7.	Социально-экономические технологии	3	3	-
8.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	2	2
9.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	-	2	8
10.	Основы производства	-	-	1
	Итого:	17	17	17

Модуль «Машины и Механизмы»			
Раздел		Количество часов	
		5 кл.	6 кл.
1.	Основы производства	2	2
2.	Техника	3	-
3.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12	10
4.	Общая технология и средства производства	-	2
5.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	-	3
	Итого:	17	17

Раздел, дидактические единицы	Количество часов
5 класс	
МОДУЛЬ «ДОМАШНЕЕ ХОЗЯЙСТВО» 17 часов	
Общая технология	2
Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Техническая и технологическая документация.	
Технологии обработки пищевых продуктов	3
Основы рационального питания. Технология сервировки стола. Правила этикета. Приготовление и оформление блюд.	
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.	
Технологии получения, обработки и использования информации	2
Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.	
Технологии растениеводства	2
Характеристика и классификация культурных растений. Общая технология выращивания культурных растений. Технологии использования дикорастущих растений	
Технологи животноводства	1
Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.	
Социально-экономические технологии	3
Сущность социальных технологий. Человек как объект	

социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.	
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
Сущность творчества и проектной деятельности. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности. Проектирование и изготовление изделий	
МОДУЛЬ «МАШИНЫ И МЕХАНИЗМЫ» 17 часов	
Основы производства	2
Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.	
Техника	3
Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12
Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок. Разметка древесины и древесных материалов. Пиление древесины и древесных материалов. Виды текстильных материалов. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Создание швейного изделия.	

6 класс	
МОДУЛЬ «ДОМАШНЕЕ ХОЗЯЙСТВО» 17 часов	
Технология обработки пищевых продуктов	5
Технологии обработки пищевых продуктов. Технология обработки круп и макаронных изделий. Технология обработки рыбы и морепродуктов. Технология обработки мясных продуктов. Технология приготовления первых блюд. Технология сервировки стола. Правила этикета. Технология сервировки стола. Правила этикета.	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	2
Ручная обработка текстильных материалов. Вязание. Вязание полотна. Виды петель. Вязание по кругу.	
Технологии растениеводства	2
Технологии сельскохозяйственного производства. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии использования дикорастущих растений.	
Технологии животноводства	1
Содержание домашних животных. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.	
Технологии получения, обработки и использования информации	2
Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.	
Социально-экономические технологии	3
Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью.	

Наблюдение.	
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
Сущность творчества и проектной деятельности. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности. Проектирование и изготовление изделий	
МОДУЛЬ «МАШИНЫ И МЕХАНИЗМЫ» 17 часов	
Основы производства	2
Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Характеристика технологии и технологическая документация.	
Общая технология и средства производства	2
Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Технологическая культура производства и культура труда. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина.	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10
Технологии получения, преобразования и использования энергии	3
Электрическая энергия. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.	

7 класс	
МОДУЛЬ «ДОМАШНЕЕ ХОЗЯЙСТВО» 17 часов	
Основы производства	1
Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.	
Общая технология	1
Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.	
Технологии обработки пищевых продуктов	3
Технологии обработки пищевых продуктов. Тесто, виды теста. Меню сладких блюд в питании человека. Правила подачи сладких блюд и напитков. Технология приготовления сладких блюд. Составление меню. Расчет количества продуктов. Правила подачи блюд сладкого стола. Столовые приборы. Правила поведения за столом.	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8
Конструирование и моделирование поясной одежды. Особенности моделирования. Технология раскроя. Технология машинных работ. Обработка складок. Виды складок. Технология обработки односторонней, встречной, бантовой складок. Ручная роспись ткани. Искусство холодного и горячего батика. Вышивка художественная. Декоративная отделка.	

Технологии растениеводства	2
Биотехнологии в растениеводстве. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии посева и посадки культурных растений. Визуальная диагностика культурных растений. Технологии флористики и ландшафтного дизайна.	
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
Сущность творчества и проектной деятельности. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности. Проектирование и изготовление изделий.	

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

На занятиях используются:

- классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, картинок;
- печатные пособия, иллюстративные материалы;
- персональный компьютер с периферией;
- инструменты и материалы для работы;
- иллюстрации на бумажном носителе, работы педагога.

Класс	Состав УМК
5	В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. ТЕХНОЛОГИЯ Программа 5–8 (8+) 9 классы. М.: «Вентана-Граф», 2015 А.Т. Тищенко, Н.А. Буглаева Технология. Индустриальные технологии. 5 класс. Рабочая тетрадь М.: «Вентана-Граф», Серия - Технология. Школа мастерства (Алгоритм успеха), 2015 А.Т. Тищенко, В. Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. 5 класс. М.: «Вентана-Граф», Серия - Технология. Школа мастерства (Алгоритм успеха), 2013
6	В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. ТЕХНОЛОГИЯ Программа 5–8 (8+) 9 классы. М.: «Вентана-Граф», 2015 А.Т. Тищенко, Н.А. Буглаева Технология. Индустриальные технологии. 6 класс. Рабочая тетрадь М.: «Вентана-Граф», Серия - Технология. Школа мастерства (Алгоритм успеха),

	<p>2015 А.Т. Тищенко, В. Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. 6класс. М.: «Вентана-Граф», Серия - Технология. Школа мастерства (Алгоритм успеха), 2014</p>
7	<p>В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. ТЕХНОЛОГИЯ Программа 5–8 (8+) 9 классы. М.: «Вентана-Граф», 2015</p> <p>А.Т. Тищенко, Н.А. Буглаева Технология. Индустриальные технологии. 7 класс. Рабочая тетрадь М.: «Вентана-Граф», Серия - Технология. Школа мастерства (Алгоритм успеха), 2015</p> <p>А.Т. Тищенко, В. Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. 7 класс. М.: «Вентана-Граф», 2015</p>