

Комитет по образованию
администрации Ханты – Мансийского района

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ханты – Мансийского района
«Основная общеобразовательная школа д. Ягурьях»



ПРИЛОЖЕНИЕ к ООП ООО
ПРИКАЗ от 27.08.2021 №105-О

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ»
ДЛЯ 5- 9 КЛАССОВ
НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД

УЧИТЕЛЬ: КОЛДАШЕВ МИТХАТ МУХИТДИНОВИЧ
КАТЕГОРИЯ: БЕЗ КАТЕГОРИИ
СТАЖ РАБОТЫ 20 ЛЕТ

Рабочая программа по предмету «Технология» разработана на основе авторской программы В.М. Казакевича Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразовательной. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2018.

Данная рабочая программа ориентирована на использование УМК: Технология. учеб. для общеобразов.. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2019. — 192 с.: ил. — ISBN 978-5-09-071668-0.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

На изучение предмета в 5-8 классах отводится 2 часа. в неделю, итого 68 часов и в 9 классе 1 час. в неделю, итого 34 часа за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Цели обучения:

- 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 лично 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 обще-трудовыми 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 обучения:

- формирование инвариантных (мета-предметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;

- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Методы обучения:

- словесные: лекция, рассказ, беседа;
- наглядные: иллюстрации, демоне фации как обычные, так и компьютерные;
- практические: выполнение практических работ, самостоятельная работа со справочниками и литературой (обычной и электронной), самостоятельные письменные упражнения, самостоятельная работа за компьютером;
- методы стимулирования учебно-познавательной деятельности: методы формирования интереса к учению; методы формирования долга и ответственности в учении;
- методы контроля и самоконтроля в ходе обучения: методы устного контроля (фронтальный опрос, индивидуальный опрос, компьютерное тестирование), методы письменного контроля (контрольная работа; выполнение письменных тестовых заданий; письменные отчеты по практическим работам), самоконтроль путем устного воспроизведения изученного, самоконтроль путем письменного воспроизведения изученного, самоконтроль путем работы с обучающими программами.

Формы обучения:

- обще-классные формы организации занятий: урок, конференция, семинар, лекция, собеседование, консультация, практическая работа, программное обучение, зачетный урок;
- групповые формы обучения: групповая работа на уроке, групповые творческие задания;
- индивидуальные формы работы в классе и дома: работа с литературой или электронными источниками информации, письменные упражнения, выполнение индивидуальных задания по программированию или информационным технологиям за компьютером, работа с обучающими программами за компьютером.

Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Личностные результаты:

- 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:

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

Предметные результаты:

- 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;
- 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;
- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 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 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;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- композиционное мышление;
- 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;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Обучающийся научится:

- определять понятия «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- 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;
- 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;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей,) различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- 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;
- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним

признакам;

- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.
- 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.
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Обучающийся получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- 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;
- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- 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 моделирование 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;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- 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);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона;
- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ,КУРСА.

Введение (1 час).

Основные теоретические сведения. Правила организации труда на уроках

технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.

Творческая проектная деятельность (6 часов).

Основные теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

Производство (10 часов).

Основные теоретические сведения. 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.

Практические работы. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Технология (4 часа).

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

Практические работы. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка. Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

Техника (5 часов).

Основные теоретические сведения. 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. Станки с ЧПУ.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов

техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 часов).

Основные теоретические сведения. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

Практические работы. Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Окрашивание изделий из древесины.

Технологии обработки пищевых продуктов (7 часов).

Основные теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. 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. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.

Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 часов).

Основные теоретические сведения. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

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

Технологии получения, обработки и использования информации (5 часов).

Основные теоретические сведения. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Технологии растениеводства (6 часов).

Основные теоретические сведения. 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.

Практические работы. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Технологии животноводства (3 часа).

Основные теоретические сведения. Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции. Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

Практические работы. Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Социальные технологии (4 часа).

Основные теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Тесты по оценке свойств личности.

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

- 3.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ.

№ урока	Дата изучения		Тема урока	Примечание
	План	Факт		

			5 класс	
			I четверть (16 часов)	
			<i>Производство.(4 часа)</i>	
1	01.09.		Техносфера.	
2	03.09.		Потребительские блага.	
3	08.09.		Производство потребительских благ.	
4	11.09.		Общая характеристика производства.	
			<i>Методы и средства творческой проектной деятельности.(3 часа)</i>	
5	15.09.		Проектная деятельность.	
6	18.09.		Творчество.	
7	22.09.		Разработка технологической карты и рекламы изделия.	
			<i>Технология.(4 часа)</i>	
8	25.09.		Сущность технологии.	
9	29.09.		Классификация производств и технологий.	
10	02.10.		Технологическая карта процесса производства.	
11	06.10.		Технологическая карта процесса производства.	
			<i>Техника.(4 часа)</i>	
12	09.10.		Техника. Её разновидности.	
13	13.10.		Инструменты, механизмы и технические устройства.	
14	16.10.		Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской.	
15	20.10		Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской.	
			<i>Материалы для производства материальных благ.(16 часов)</i>	

16	23.10.		Виды материалов и их свойства.	
			2 четверть (15 часов)	
17	10.11.		Натуральные искусственные и синтетические материалы.	
18	13.11.		Конструкционные материалы.	
19	17.11.		Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы.	
20	20.11.		Текстильные материалы.	
21	24.11.		Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей	
22	27.11		Механические свойства конструкционных материалов.	
23	01.12		Сравнение твердости древесины разных пород.	
24	04.12.		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	
25	08.12.		Определение сминаемости материалов.	
26	11.12.		Технологии механической обработки материалов.	
27	15.12.		Разметка заготовки для разделочной доски. Ручное ткачество.	
28	18.12.		Графическое отображение формы предмета.	
29	22.12		Графическое отображение формы предмета.	
30	24.12		Выполнение эскиза изделия.	
31	29.12.		Выполнение эскиза изделия.	
			<i>Пицца и здоровое питание(</i>	

32	29.12.		Кулинария. Основы рационального питания.	
			3 четверть (19 часов)	
33	12.01.		Витамины и их значение в питании.	
34	15.01.		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	
35	19.01.		Определение загрязнения столовой посуды.	
36	22.01.		Овощи в питании человека. Технология механической и кулинарной обработки овощей.	
37	26.01.		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	
			<i>Технологии обработки овощей.(4 часа)</i>	
38	29.01.		Технология тепловой обработки овощей.	
39	02.02.		Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом.	
40	05.02.		Приготовление блюд из сырых овощей.	
41	09.02.		Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки.	
			<i>Технологии получения, преобразования и использования энергии.(3 часа)</i>	
42	12.02.		Энергия и ее виды.	
43	16.02.		Накопление механической энергии.	
44	19.02.		Изготовление игрушки Йо-йо.	
			<i>Технологии получения, обработки и использования информации.(4 часа)</i>	
45	26.02.		Информация.	

46	02.03.		Каналы восприятия информации человеком.	
47	05.03.		Способы материального представления и записи визуальной информации.	
48	09.03.		Определение содержания информации.	
			<i>Технологии растениеводства.(6 часов)</i>	
49	12.03.		Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	
50	16.03.		Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	
51	19.03.		Исследования культурных растений.	
			4 четверть (17 часов)	
52	30.03.		Агротехнические приемы выращивания культурных растений.	
53	01.04.		Определение полезных свойств культурных растений.	
54	06.04.		Определение групп культурных растений.	
			<i>Животный мир в техносфере.(10 часов)</i>	
55	09.04.		Животные и технологии 21 века.	
56	13.04.		Животноводство и материальные потребности человека.	
57	16.04.		Создание кормушек для птиц из вторсырья.	
58	20.04.		Создание кормушек для птиц из вторсырья.	
59	23.04.		Сельскохозяйственные животные и животноводство.	

60	27.04.		Животные – помощники человека.	
61	30.04.		Животные на службе безопасности жизни человека	
62	04.05.		Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	
63	07.05.		Названия и назначение предметов конной амуниции	
64	11.05.		Сельскохозяйственные животные в личных и подсобных хозяйствах.	
			<i>Социальные технологии. (4 часа)</i>	
65	14.05.		Человек как объект технологии. Потребности людей.	
66	18.05.		Содержание социальных технологий. Определение свойств личности человека.	
67	21.05.		Содержание социальных технологий. Определение свойств личности человека.	
68	25.05.		Подведение итогов.	
			6 класс	
			1 четверть (16 часов)	
			<i>Основные этапы творческой проектной деятельности. (7 часов)</i>	
1	01.09.		Введение. Инструктаж по ТБ и ОТ.	
2	03.09.		Творческое проектирование.	
3	08.09.		Подготовительный этап.	
4	10.09.		Конструкторский этап.	
5	15.09.		Технологический этап.	
6	17.09.		Этап изготовления изделия.	
7	22.09.		Заключительный этап.	
			<i>Производство. (10 часов)</i>	

8	24.09.		Труд как основа производства	
9	29.09.		Предметы труда.	
10	01.10.		Сырьё как предмет труда.	
11	06.10.		Промышленное сырьё.	
12	08.10.		Сельскохозяйственное и промышленное сырьё.	
13	13.10.		Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	
14	15.10.		Энергия как предмет труда.	
15	20.10.		Информация как предмет труда.	
16	22.10.		Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	
			2 четверть (15 часов)	
17	10.11.		Объекты социальных технологий как предмет труда.	
			<i>Технология.(3 часа)</i>	
18	12.11.		Основные признаки технологии.	
19	17.11.		Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	
20	19.11.		Техническая и технологическая документация	
			<i>Техника.(5 часов)</i>	
21	24.11.		Понятие о технической системе.	
22	26.11.		Рабочие органы технических систем.	
23	01.12.		Двигатели технических систем.	
24	03.12.		Механическая трансмиссия в технических системах.	
25	08.12.		Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	
			<i>Технология ручной обработки металлов.(6 часов)</i>	

26	10.12.		Технологии резания.	
27	15.12.		Технологии пластического формирования материалов.	
28	17.12.		Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	
29	22.12.		Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	
30	24.12.		Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	
			<i>Технология соединения и отделки деталей изделия. (9 часов)</i>	
31	29.12.		Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	
			3 четверть (19 часов)	
32	12.01.		Технология соединения деталей с помощью клея.	
33	14.01.		Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	
34	19.01.		Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	
35	21.01.		Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	
36	26.01.		Технология нанесения защитных и декоративных покрытий.	
37	28.01.		Технологии наклеивания покрытий.	
38	02.02.		Технологии окрашивания и лакирования.	
39	04.02.		Технологии нанесения покрытий на	

			детали и конструкции из строительных материалов.	
			<i>Технология обработки пищевых продуктов.(7 часов)</i>	
40	09.02.		Основы рационального питания.	
41	11.02.		Молоко. Приготовление блюд из молока.	
42	16.02.		Кисломолочные продукты. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	
43	18.02.		Крупы и бобовые культуры. Приготовление блюд из круп и бобовых.	
44	25.02.		Макаронные изделия. Приготовление блюд из макаронных изделий.	
45	02.03.		Практическая работа: «Определение качества термической обработки молока».	
46	04.03.		Практическая работа: «Определение примесей крахмала в сметане и йогурте».	
	09.03.		<i>Технология получения тепловой энергии.(5 часов)</i>	
47	11.03.		Тепловая энергия.	
48	16.03.		Методы и средства получения тепловой энергии.	
49	18.03.		Методы и средства получения тепловой энергии.	
			4 четверть (19 часов)	
50	01.04		Передача тепловой энергии.	
51	06.04.		Аккумуляция тепловой энергии.	
			<i>Технология использования информации.(5 часов)</i>	

52	08.04.		Восприятие информации.	
53	13.04.		Кодирование информации при передаче сведений.	
54	15.04.		Сигналы и знаки при кодировании информации.	
55	20.04.		Символы кодирования информации.	
56	22.04.		Практическая работа: «Кодирование информации».	
			<i>Технологии растениеводства.(5 часов)</i>	
57	27.04.		Технологии растениеводства.	
58	29.04.		Заготовка сырья дикорастущих растений.	
59	04.05.		Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	
60	06.05.		Влияние экологических факторов на урожайность.	
61	11.05.		Условия и методы сохранения природной среды.	
			<i>Технологии животноводства.(7 часов)</i>	
62	13.05.		Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	
63	18.05.		Содержание животных.	
64	20.05.		Социальные технологии.	
65	25.05.		Виды социальных технологий.	
66	27.05.		Технологии коммуникации.	
67	01.06.		Структура процесса коммуникации.	
68	03.06.		Обобщающий урок.	
			7 класс	

			1 четверть (16 часов)	
			<i>Методы и средства творческой проектной деятельности.(8 часов)</i>	
1	02.09.		Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	
2	03.09.		Создание новых идей методом фокальных объектов.	
3	09.09.		Техническая документация в проекте.	
4	10.09.		Конструкторская документация.	
5	16.09.		Технологическая документация в проекте.	
6	17.09.		Входная диагностика.	
7	23.09.		Анализ входной диагностики.	
8	24.09.		Контрольная работа.	
			<i>Производство.(4 часа)</i>	
9	30.09.		Современные средства ручного труда.	
10	01.10.		Средства труда современного производства.	
11	07.10.		Агрегаты и производственные линии.	
12	08.10.		Практическая работа.	
			<i>Технология.(4 часа)</i>	
13	14.10.		Культура производства.	
14	15.10.		Технологическая культура производства.	
15	21.10		Культура труда.	
16	22.10.		Контрольная работа.	
			2 четверть (15 часов)	
			<i>Техника.(8 часов)</i>	

17	11.11.		Двигатели.	
18	12.11.		Воздушные двигатели.	
19	18.11.		Гидравлические двигатели.	
20	19.11.		Паровые двигатели.	
21	25.11.		Тепловые машины внутреннего сгорания.	
22	26.11.		Реактивные и ракетные двигатели.	
23	02.12.		Электрические двигатели.	
24	03.12.		Контрольная работа.	
			<i>Технология получения, обработки, преобразования и использования металлов.(11 часов)</i>	
25	09.12.		Производство металлов.	
26	10.12.		Производство древесных материалов.	
27	16.12.		Производство синтетических материалов и пластмасс.	
28	17.12.		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	
29	23.12.		Свойства искусственных волокон.	
30	24.12.		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	
31	30.12.		Практическая работа.	
			3 четверть (20 часов)	
32	13.01.		Производственные технологии пластического формования материалов.	
33	14.01.		Рубежный контроль.	
34	20.01.		Анализ рубежного контроля.	

35	21.01.		Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	
			<i>Технологии приготовления мучных изделий.(4 часа)</i>	
36	27.01.		Общие правила техники безопасности на уроках технологии. Характеристики основных пищевых продуктов.	
37	28.01.		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	
38	03.02.		Мучные изд. и тесто для их приготовления.	
39	04.02.		Контрольная работа.	
			<i>Технологии получения и обработка рыбы и морепродуктов.(4 часа)</i>	
40	10.02.		Переработка рыбного сырья.	
41	11.02.		Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	
42	17.02.		Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	
43	18.02.		Контрольная работа.	
			<i>Технологии получения, преобразования и использования энергии.(5 часов)</i>	
44	24.02.		Энергия магнитного поля.	
45	25.02.		Энергия электрического поля.	
46	03.03.		Энергия электрического тока.	
47	04.03.		Энергия электромагнитного поля.	
48	10.03.		Контрольная работа.	
			<i>Технология получения, обработки и использования информации.(5 часов)</i>	
49	11.03.		Источники и каналы получения	

			информации.	
50	17.03.		Метод наблюдения в получении новой информации.	
51	18.03.		Технические средства проведения наблюдений.	
			4 четверть (18 часов)	
52	31.03.		Опыты или эксперименты для получения новой информации.	
53	01.04.		Контрольная работа.	
			<i>Технология растениеводства.(6 часов)</i>	
54	07.04.		Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	
55	08.04.		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	
56	14.04.		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	
57	15.04.		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.	
58	21.04.		Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	
59	22.04.		Практическая работа.	
			<i>Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.(4 часа)</i>	
60	28.04.		Корма для животных.	
61	29.04.		Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	
62	05.05.		Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	

63	06.05.		Практическая работа.	
			<i>Социальные технологии(6 часов).</i>	
64	12.05.		Назначение социологических исследований.	
65	13.05.		Итоговый контроль.	
66	19.05.		Анализ итогового контроля.	
67	20.05.		Технология опроса: анкетирование.	
68	26.05.		Технология опроса интервью.	
69	27.05.		Итоговая контрольная работа.	
			8 класс	
			I четверть (15 часов)	
			<i>Методы и средства творческой и проектной деятельности (7 часов)</i>	
1	04.09.		Дизайн в процессе проектирования продуктов труда.	
2	07.09.		Методы дизайнерской деятельности.	
3	11.09.		Метод мозгового штурма при создании инноваций.	
4	14.09.		Практическая работа 1	
5	18.09.		Практическая работа 2	
6	21.09.		Практическая работа 3	
7	25.09ю.		Практическая работа 4	
			<i>Основы производства(5 часов)</i>	
8	28.09.		Продукт труда.	
9	02.10.		Стандарты производства продуктов труда.	
10	05.10.		Эталоны контроля качества продуктов труда.	
11	09.10.		Измерительные приборы и контроль характеристик продуктов труда.	

12	12.10.		Практическая работа.	
			<i>Технология.(5 часов)</i>	
13	16.10.		Классификация технологий.	
14	19.10.		Технологии материального производства.	
15	23.10.		Технологии с/х производства и земледелия.	
			2 четверть (15 часов)	
16	09.11.		Классификация информационных технологий.	
17	13.11.		Практическая работа.	
			<i>Техника.(9 часов)</i>	
18	16.11.		Органы управления технологическими машинами.	
19	20.11.		Системы управления.	
20	23.11.		Автоматическое управление устройствами и машинами.	
21	27.11.		Основные элементы автоматики.	
22	30.11.		Автоматизация производства.	
23	04.12.		Практическая работа 1.	
24	07.12.		Практическая работа 2.	
25	11.12.		Практическая работа 3.	
26	14.12.		Практическая работа 4.	
			<i>Технологии использования материалов.(15 часов)</i>	
27	18.12.		Плавление материалов и отливка изделий.	
28	21.12.		Пайка металлов.	
29	25.12.		Сварка материалов.	
30	28.12.		Закалка материалов.	

			3 четверть (20 часов)	
31	11.01.		Электроискровая обработка материалов.	
32	15.01.		Электрохимическая обработка металлов.	
33	18.01.		Ультразвуковая обработка металлов.	
34	22.01.		Лучевые методы обработки металлов.	
35	25.01.		Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	
36	29.01.		Практическая работа 1.	
37	01.02.		Практическая работа 2.	
38	05.02.		Практическая работа 3.	
39	08.02.		Практическая работа 4.	
40	12.02.		Практическая работа 5.	
41	15.02.		Практическая работа 6.	
			<i>Технологии обработки пищевых продуктов.(4 часа)</i>	
42	19.02.		Мясо птицы.	
43	22.02.		Мясо животных.	
44	26.02.		Практическая работа 1.	
45	01.03.		Практическая работа 2.	
			<i>Технологии использования энергии.(4 часа)</i>	
46	05.03.		Выделение энергии при химической реакции.	
47	08.03.		Химическая обработка материалов.	
48	12.03.		Практическая работа 1.	
49	15.03.		Практическая работа 2.	
			<i>Технологии обработки</i>	

			<i>информации.(4 часа)</i>	
50	19.03		Материальные формы представления информации для хранения.	
			4 четверть (18 часов)	
51	29.03.		Средства записи информации.	
52	02.04.		Современные технологии записи и хранения информации.	
53	05.04.		Творческий проект.	
			<i>Технологии растениеводства (5 часов)</i>	
54	09.04.		Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	
55	12.04.		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	
56	16.04.		Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	
57	19.04.		Использование одноклеточных грибов в биотехнологии.	
58	23.04.		Практическая работа .	
			<i>Технологии животноводства.(3 часа)</i>	
59	26.04.		Получение продукции животноводства.	
60	30.04.		Разведение животных ,их породы и продуктивность.	
61	03.05.		Практическая работа .	
			<i>Социальные технологии.(6 часов)</i>	
62	07.05.		Основные категории рыночной экономики.	
63	10.05.		Что такое рынок.	
64	14.05.		Маркетинг как технология управления рынком.	
65	17.05.		Методы стимулирования сбыта.	

66	21.05		Методы исследования рынка.	
67	24.05.		Практическая работа.	
68	28.05.		Контрольная работа.	
			9 класс	
			I четверть (8 часов)	
			<i>Методы и средства творческой проектной деятельности (3 часа)</i>	
1	03.09.		Экономическая оценка проекта.	
2	10.09.		Разработка бизнес плана.	
3	17.09.		Практическая работа.	
			<i>Основы производства.(2 часа)</i>	
4	24.09.		Транспортные средства в процессе производства.	
5	01.10.		Особенности транспортировки.	
			<i>Технология.(2 часа)</i>	
6	08.10.		Новые технологии современного производства.	
7	15.10.		Перспективные технологии и материалы 21-го века.	
			<i>Техника(3 часа)</i>	
8	22.10.		Роботы и робототехника.	
			2 четверть (7 часов)	
9	12.11.		Классификация роботов.	
10	19.11.		Направление современных разработок в области робототехники.	
			<i>Текстильные материалы и искусственная кожа(4 часа)</i>	
11	26.11.		Технология производства синтетических волокон.	
12	03.12.		Ассортимент и свойства тканей.	

13	10.12.		Искусственная кожа и ее свойства.	
14	17.12.		Современные конструкционные материалы.	
			<i>Технологии обработки пищевых продуктов.(2 часа)</i>	
15	24.12.		Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	
			3 четверть (10 часов)	
16	14.01.		Рациональное питание современного человека.	
			<i>Технологии использования энергии.(3 часа)</i>	
17	21.01.		Ядерная и термоядерная реакции.	
18	28.01.		Ядерная энергия.	
19	04.02.		Термоядерная энергия.	
			<i>Технологии обработки информации.(3 часа)</i>	
20	11.02.		Сущность коммуникации.	
21	18.02.		Структура процесса коммуникации.	
22	25.02.		Каналы связи при коммуникации.	
	04.03.		Технологии растениеводства.(4 часа)	
23	11.03.		Растительные ткань и клетка.	
24	18.03.		Технологии клеточной инженерии.	
			4 четверть (8 часов)	
25	01.04.		Технология клонального микроразмножения растений.	
26	08.04.		Технология генной инженерии.	
			<i>Технологии животноводства.(1 час)_</i>	
27	15.04.		Заболевания животных и их предупреждение.	

			<i>Социальные технологии. (6 часов)</i>	
28	22.04.		Что такое организация.	
29	29.04.		Управление организацией.	
30	06.05.		Менеджмент.	
31	13.05.		Менеджер и его работа.	
32	20.05.		Методы управления в менеджменте.	
33	27.05.		Трудовой договор как средство управления.	
34	03.06.		Контрольная работа.	