

Муниципальное образование Тбилисский район
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №7»
имени Грановского Юрия Антоновича

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 30 августа 2022 года протокол №1
Председатель  АМ.Ковалев



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По учебному предмету *технология*

Уровень образования *основное общее образование, 6-7 класс*

Количество часов: *всего 136ч , 68 часов, 2 часа в неделю*

Учитель: *Кобышева О.М.*

Программа разработана на основе *Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2010 №1897, с изменениями) и методических рекомендаций для образовательных организаций Краснодарского края преподавании Технологии в Центрах образования цифрового и гуманитарного профилей "Точка роста"*.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа соответствует требованиям и положениям:

- ФГОС основного общего образования;
- основной образовательной программы среднего общего образования МБОУ «СОШ № 7» им. Грановского Ю.А..

Рабочая программа разработана на основе программы курса «Технология» для 5-9 классов для общеобразовательных учреждений - М.: Издательский центр «Просвещение», 2020г., и методических рекомендаций для образовательных организаций Краснодарского края о преподавании Технологии в Центрах образования цифрового и гуманитарного профилей "Точка роста".

2. Планируемые результаты освоения учебного курса

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; 6 ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты.

У учащихся будут сформированы:

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

Предметные результаты.

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- 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 мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию 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);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- 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.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:

6 класс

РАЗДЕЛ 1. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

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

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

TP VR/AR Кейс №1 «Проектируем идеальное VR- устройство» (2ч)

РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленноесырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда

Практические работы.

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

TP VR/AR Кейс №1 «Проектируем идеальное VR- устройство» » (2ч)

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

TP VR/AR Кейс №1 «Проектируем идеальное VR- устройство» » (1ч)

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Практические работы.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

TP VR/AR Кейс №1 «Проектируем идеальное VR- устройство» » (4ч)

РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (10 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Особенности текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения. Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи..

Практические работы.

Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

TP VR/AR Кейс №1 «Проектируем и разрабатываем идеальное VR- устройство» »(4ч)

РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (8 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых

культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.

Практические работы.

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

РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

TP VR/AR Кейс №1 «Проектируем идеальное VR- устройство» » (2ч)

РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

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

TP VR/AR Кейс №1 «Разрабатываем идеальное VR- устройство» » (2ч)

РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы

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

TP VR/AR Кейс №1 «Разрабатываем «идеальное VR- устройство» » (3ч)

РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (8 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практические работы.

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

РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных домашних животных с использованием своего опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации из Интернета.

РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы

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

ТР VR/AR Кейс №1 Разрабатываем «идеальное VR- устройство» » (3ч)

7 класс

РАЗДЕЛ 1. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

ТР Кейс №1 Основы фотографии.(2ч)

РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (4 ЧАСА).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии.

ТР. Кейс №1 Визуализация и представление результатов. Создание ортофотоплана и 3D-моделирование местности.(2ч)

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Практические работы.

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

ТРКейс№2. Глобальное позиционирование «Найди себя на земном шаре». (1ч)

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы

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

ТРКейс№2 Принцип работы и устройство БПЛА. Планирование аэросъёмки и съёмка по заданию(4ч)

РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (10 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Изготовление изделий на основе обработки текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин

Практические работы.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.

РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (10 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Приготовление кулинарных блюд из теста, десертов и органолептическая оценка их качества.

РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

ТРКейсы №3 «Для чего беспилотный летательный аппарат?» (2ч)

РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения для получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью.

Практические работы.

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

ТРКейс № 3 Геоинформационные системы. 3D-моделирование местности и объектов на местности (2ч)

РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду.

Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (4 ЧАСА).

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

Практические работы.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Составление вопросников, анкет и тестов по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка полученных результатов.

ТРСоздание ортофотоплана и 3D-моделирование местности. Защита проекта (3ч)

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс

№ урока	Разделы программы	Кол-во часов
1-4	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
5-8	Производство	4
9-14	Технология	6
15-20	Техника	4
21-28	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10
29-36	Технологии обработки пищевых продуктов	8
37-42	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
43-48	Технологии получения, обработки и использования информации	6
49-56	Технологии растениеводства	8
57-62	Технологии животноводства	6
63-68	Социальные технологии	6
	Всего	68

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Количество часов	Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия(УУД) <i>Личностные</i> <i>Предметные Метопредметные</i>	<i>Основные направления</i> <i>Воспитат.</i> <i>деятельности</i>
РАЗДЕЛ 1. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ЧАСА)					
1	Введение в творческий проект.	1	Презентация "Виды проектов" Памятка по написанию проекта TPVR/AR Кейс №1 «Проектируем идеальное VR-устройство» Методика формирования идей (2ч)	<i>Предметные</i> Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. <i>Метопредметные</i> Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. <i>Личностные</i> Развивать технико-технологическое и экономическое мышление и использовать их при организации своей деятельности Знакомство с VR-технологиями на интерактивной вводной лекции	1-7
2	Этапы творческого проекта изготовления изделия.	1			
3	Практическая работа Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.	1			
4	Практическая работа Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.	1			
РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (4 ЧАСА)					
5	Труд как основа производства. Предметы труда. Практическая работа Ознакомление с образцами предметов труда	1	Презентация Интернет, справочная литература TPVR/AR Кейс № 1	<i>Предметные</i> Получать представление о труде как основе производства. <i>Метопредметные</i> Знакомиться с различными видами предметов труда. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. <i>Личностные</i> Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей	1,2,4-7
6	Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырьё как предмет труда. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Практическая работа Составить перечень распространённых материалов и полуфабрикатов».	1			
7	Объекты сельскохозяйственных и				

	социальных технологий как предмет труда. Энергия и информация как предметы труда.	1	«Проектируем идеальное VR-устройство»		
8	Практическая работа Составить перечень распространённых объектов сельскохозяйственных и социальных технологий и дать их характеристику».	1	Методика формирования идей (2ч)	Разработка VR/AR-приложения в соответствии со сценарием.	
РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (6 ЧАСОВ)					
9	Основные признаки технологии. Основные характеристики и структура технологии.	1	Презентация " Интернет, справочная литература	<i>Предметные</i> Получать представление об основных признаках технологии.	1-7
10	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Практическая работа Ознакомление с основами дисциплин	1	Онлайн - экскурсии	Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.	
11	Техническая и технологическая документация.	1	ТРVR/AR	<i>Метопредметные</i> Собирать дополнительную информацию о технологической документации.	
12	Графические объекты. Практическая работа Чтение графических объектов	1	Кейс № 1 «Проектируем идеальное VR-устройство» (1ч)	Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.	
13	Технологические карты и их структура	1		Введение в технологии виртуальной и дополненной реальности	
14	Практическая работа Изучение и составление технологических карт.	1			
РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (4 ЧАСА)					
15	Понятие о технической системе. Рабочие органы и двигатели технических систем (машин).	1	Электрифицированные инструменты.	<i>Предметные:</i> ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; различать автоматизированные и роботизированные устройства;	1,2,3,5
16	Практическая работа Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.	1	Сверлильный станок.	<i>Личностные:</i> развивать познавательные интересы и творческую активность в области техники, умения пользоваться и	
17	Механическая, электрическая,	1	Швейная машина.		

	гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах		TPVR/AR Кейс № 1	управлять простыми механизмами и машинами. <i>Метопредметные:</i> — Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;	
18	Практическая работа. Ознакомление с основными рабочими органами, с устройством передаточных механизмов швейной машины».	1	«Проектируем идеальное VR-устройство» (4ч)	действующих машин и механизмов; Ознакомление с различными профессиями, связанными с использованием и управлением техникой.	
РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (10 ЧАСОВ)					
19	Особенности текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения.	1	Презентация Интернет, справочная литература	<i>Предметные:</i> — Разбираться в многообразии ручных инструментов для обработки материалов; — Осуществлять действия с текстильными и кожаными материалами; — проектировать весь процесс получения материального продукта <i>Личностные :</i> Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности <i>Метопредметные:</i> Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов Освоить приёмы моделирования чертежей изделия в соответствии с эскизом. Знакомиться с профессиями, связанными с технологиями получения, обработки, преобразования и использования материалов. ТР Изучение функции, формы, эргономики, материала, технологии изготовления.	1-7
20	Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей и их свойств».	1	Технические рисунки и эскизы изделий.		
21	Графическое отображение формы предмета. Конструирование и моделирование изделия	1			
22	Практическая работа «Конструирование и моделирование изделия в соответствии с эскизом».	1	Ручные и электрифицированные инструменты.		
23	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1			
24	Практическая работа. Изготовление изделий из ткани	1	TPVR/AR Кейс №1		
25	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	«Проектируем идеальное VR-устройство» (1ч)		
26	Практическая работа. Изготовление изделий из ткани	1	TPVR/AR Кейс №2		
27	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани	1	«Разрабатываем идеальное VR-устройство»(3ч)		
28	Практическая работа. Изготовление и оформление изделий из ткани	1			

РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (8 ЧАСОВ)

29	Основы рационального (здорового) питания. Практическая работа. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1	Таблицы	<p><i>Предметные:</i> Ознакомиться с критериями здорового рациона. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.</p> <p>Определять доброкачественность продуктов и блюд органолептическим методом</p> <p><i>Метопредметные:</i>Получать представление о технологии производства и обработки молока, круп, бобовых культур и макаронных изделий. Получать представление о технологии приготовления блюд с использованием кисломолочных продуктов, круп, бобовых культур и макаронных изделий.</p> <p><i>Личностные</i>Осваивать технологии и приёмы приготовления блюд с использованием кисломолочных продуктов, круп, бобовых культур и макаронных изделий</p> <p>Соблюдать правила санитарии, гигиены и техники безопасности при обработке пищевых продуктов.</p> <p>Знакомиться с профессиями, связанными с технологиями обработки пищевых</p>	3-7
30	Технологии производства молока и кисломолочных продуктов. Лабораторно-практическая работа «Определение качества молока и кисломолочных продуктовэкспресс-методом химического анализа».	1	"Минеральные вещества и их значение в питании".		
31	Технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки пищевых продуктов и сырья	1	Таблицы " Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне."		
32	Практическая работа. Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов». Определение доброкачественности продукторганолептическим методом	1	Презентации.		
33	Технологии приготовления круп, бобовых культур и блюд из них. Профессии, связанные с технологиями обработки пищевых продуктов и сырья	1	Справочная литература.		
34	Практическая работа. «Приготовление кулинарных блюд из круп и бобовых культур .	1	Книги рецептов.		
35	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. Профессии, связанные с технологиями обработки пищевых продуктов и сырья.	1	Технологическая карта		
		1	Оборудование для приготовления блюд.		

36	Практическая работа. Приготовление кулинарных блюд из макаронных изделий.	1		продуктов и сырья	
РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ (6 ЧАСОВ).					
37	Понятиетепловой энергии. Методы и средства получения тепловой энергии.	1	Оборудование для проведения опытов. Интернет, справочная литература. Технологическая карта TPVR/AR Кейс №2 «Проектируем идеальное VR-устройство» (2ч)	<i>Предметные:</i> Характеризовать сущность тепловой энергии; — сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; — ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования тепловой энергии; <i>Метопредметные:</i> Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности <i>Личностные:</i> Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности Знакомиться с профессиями, связанными с технологиями получения, преобразования и использования энергии	1,2,4-7
38	Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии.	1			
39	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	1			
40	Практическая работа. Ознакомление с техническими средствами преобразования тепловой энергии	1			
41	Тепловая энергия в быту.	1			
42	Практическая работа. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.	1			
РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ЧАСОВ)					
43	Восприятие информации.	1	Ноутбук. Интернет, справочная литература.	<i>Предметные:</i> Ориентироваться в многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации; представлять информацию с помощью различных средств; — Преобразовывать отображение информации различными способами; осознать и понимать значение информации и её видов.	1,2,4,5,6
44	Практическая работа. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.	1			
45	Кодирование информации при передаче сведений.	1			
46	Практическая работа. Поиск информации в Интернете для подкрепления познавательной	1			

	и созидательной деятельности.			<i>Личностные:</i> Формировать коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе работы с информацией	
47	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.	1	TPVR/AR Кейс №2 Разрабатываем идеальное VR-устройство» (2ч)	<i>Метопредметные:</i> Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности ТР Подготовка материалов для презентации проекта(фото- и видеоматериалы)	
48	Практическая работа. Запись информации различными средствами кодирования	1			
РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (8 ЧАСОВ).					
49	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	Интернет, справочная литература. Презентация	<i>Предметные:</i> Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. <i>Личностные:</i> Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам <i>Метопредметные:</i> Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива	1,3-7
50	Практическая работа Классификация дикорастущих растений по группам.	1			
51	Технология заготовки сырья дикорастущих растений.	1			
52	Практическая работа Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение	1			
53	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1			
54	Практическая работа Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.	1			
55	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	1			
56	Экскурсия на пришкольный участок для	1	Инструменты инвентарь	Знакомиться с профессиями, связанными с технологиями заготовки и переработки сырья	

	заготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.			дикорастущих растений.	
РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (6 ЧАСОВ).					
57	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы	1	Презентации "Технологии животноводства", "Приемы ухода за домашними питомцами", Интернет, справочная литература.	<i>Предметные:</i> Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. <i>Метопредметные:</i> Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных. <i>Личностные:</i> Знакомиться с приемами ухода за домашними питомцами Знакомиться с профессиями, связанными с технологиями разведения и ухода за животными.	1,3-7
58	Практическая работа. Подготовка реферативного описания технологии разведения животных с справочной литературы и информации из Интернета.	1			
59	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1			
60	Практическая работа. Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных домашних животных с использованием своего опыта.	1			
61	Приемы ухода за домашними питомцами	1			
62	Практическая работа. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.	1			
РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (6 ЧАСОВ)					
63	Виды социальных технологий	1	Презентация «Виды социальных технологий» Варианты сценариев проведения	<i>Предметные:</i> Ориентироваться в видах социальных технологий;— характеризовать технологии коммуникации и их структуру. Анализировать виды социальных технологий. Получать представление об их применении в сфере бизнеса. <i>Метопредметные</i> Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной	1.2.5.6
64	Практическая работа Разработка вариантов технологии общения в конфликтных ситуациях	1			
65	Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.	1			
66	Практическая работа. Разработка сценариев проведения семейных и общественных	1			

	мероприятий.		мероприятий.	деятельности с другими её участниками Разрабатывать варианты технологии общения.	
67	Итоговое занятие. Защита проектов	1	ТР Кейс №2 Разрабатываем идеальное VR-устройство»(3ч)	<i>Личностные:</i> Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации Обобщающая беседа по изученному курсу. Защита проектов по выбранной теме программы.	
68	Итоговое занятие. Защита проектов.	1			
	Всего Практических работ	68 32	ТР Кейс №1 «Проектируем идеальное VR-устройство»(10ч) ТР Кейс № 2 Разрабатываем VR-устройство»(10ч)		

7 класс

№ урока	Разделы программы	Кол-во часов
1-4	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
5-8	Производство	4
9-14	Технология	6
15-20	Техника	6
21-28	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10
29-36	Технологии обработки пищевых продуктов	10
37-42	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
43-48	Технологии получения, обработки и использования информации	6
49-56	Технологии растениеводства	6
57-62	Технологии животноводства	4
63-68	Социальные технологии	6
	Всего	68

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия(УУД) <i>Личностные</i> <i>Предметные</i> <i>Метопредметные</i>	Основные направления <i>Воспитат.</i> <i>деятельности</i>
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)					
1	Создание новых идей методом фокальных объектов	1	Презентация	<i>Предметные:</i> Знакомиться со способами создания новых идей. Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. <i>Метопредметные:</i> Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации в проекте . <i>Личностные</i> Разрабатывать идеи оригинальных изделий для творческих проектов с помощью метода фокальных объектов.	1-7
2	Техническая документация в проекте	1			
3	Конструкторская и технологическая документации в проекте	1			
4	Практическое задание «Разработать идеи оригинальных изделий для творческих проектов с помощью метода фокальных объектов».	1	Интернет, справочная литература ТР Кейсы №1,2		
2. Производство (4 ч)					
5	Современные средства ручного труда.	1	Презентация Интернет, справочная литература	<i>Предметные:</i> Получать представление о современных средствах ручного труда. Знакомиться с их местом в производстве. <i>Метопредметные:</i> Знакомиться с современными агрегатами и производственными линиями. Понимать их роль в производстве. <i>Личностные</i> Посетить (по возможности) местное производство (маслозавод, молокозавод).	1,2,4-7
6	Ограничения и недостатки ручного труда.	1			
7	Средства труда современного производства.	1			
8	Агрегаты и производственные линии. Виртуальная экскурсия на предприятие, имеющее производственные линии или агрегаты.	1	Онлайн - экскурсии ТР Кейсы №1,2		
3. Технология (6 ч)					
9	Культура производства. Культура труда.	1	Презентация Интернет, справочная литература	<i>Предметные:</i> Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура. Собрать информацию и примеры о технологической культуре и культуре труда в разных сферах деятельности и оформить иллюстрированный буклет.	1-7
10	Технологическая культура производств. Практическое задание «Оформить буклет о технологической культуре и культуре труда».	1			
11	Внедрение культуры труда в рамках школы.	1			

12	Творческое задание «Разработать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных и экономических условий семьи».	1	ТР Кейсы №1,2	<i>Метопредметные:</i> Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. <i>Личностные</i> Осуществлять самооценку личной культуры учебного труда	
13	Уровень технологической культуры.				
14	Практическая работа «Самооценка личной культуры труда».				
4. Техника (6 ч)					
15	Двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели.	1	Презентация Интернет, справочная литература Швейная машина с электрическим двигателем. Утюг ТР Кейсы №1,2	<i>Метопредметные:</i> Получать представление о двигателях и их видах. Знакомится с воздушными и гидравлическими двигателями. Ознакомиться с конструкцией паровых двигателей Ознакомиться с конструкцией тепловых машин внутреннего сгорания. Определить где они применяются. Получать представление об устройстве реактивных и ракетных двигателей и искать примеры их применения. <i>Предметные:</i> Продолжить изучение принципа работы швейных машин с электрическим двигателем. <i>Личностные</i> Соблюдать правила безопасной работы.	1,2,3,5
16	Паровые двигатели.	1			
17	Тепловые машины внутреннего сгорания	1			
18	Реактивные и ракетные двигатели	1			
19	Электрические двигатели швейной машины.	1			
20	Практическая работа с использованием швейных машин с электрическим двигателем	1			
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10ч)					
21	Производство искусственных и синтетических материалов и волокон. Свойства искусственных волокон.	1	Презентация Интернет, справочная литература	<i>Предметные:</i> знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении искусственных и синтетических материалов и волокон. Анализировать свойства и предназначение текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. <i>Метопредметные:</i> Овладеть средствами и формами графического отображения	1-7
22	Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей и их свойств».	1			
23	Графическое отображение формы предмета.	1			
24	Практическая работа «Конструирование и моделирование изделия в соответствии с	1			

	эскизом».				
25	Операции при изготовлении изделий из ткани	1	Учебник	<p>объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон, проводить исследования свойств тканей из искусственных и синтетических волокон. Составлять коллекции материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Выполнять операции по обработке текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.</p> <p><i>Личностные:</i> Создавать проекты изделий из текстильных материалов</p>	
26	Практическая работа «Поузловая обработка швейного изделия ».	1	Таблицы		
27	Операции при изготовлении изделий из ткани	1	Швейная машина с электрическим двигателем.		
28	Практическая работа «Поузловая обработка швейного изделия ».	1			
29	Операции при изготовлении изделий из ткани. ВТО готового изделия	1	Утюг		
30	Практическая работа «ВТО готового изделия».	1			
6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч)					
31	Основные пищевые продукты, используемые в процессе приготовления изделий из теста. Практическая работа «Изучение свойств основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	Презентация Интернет, справочная литература	<p><i>Предметные:</i> Ознакомиться с основными пищевыми продуктами, используемыми в процессе приготовления изделий из теста, со способами разрыхления теста. Найти информацию из чего состоит цикл выпечки хлеба. Сравнить виды теста по характеристикам Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий. Определять качество пищевых продуктов. Готовить кондитерские изделия и дегустировать их. Соблюдать правила безопасной работы на кухне. Знакомиться с технологиями обработки рыбы и их кулинарным использованием. Определять качество пищевых продуктов. Готовить кулинарное блюдо из рыбы, дегустировать приготовленное блюдо. Соблюдать правила безопасной работы на кухне. Находить информацию о видах морепродуктов.</p>	3-7
32	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Практическое задание «Виды теста и изделий из него».	1			
33	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	Учебник		
34	Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий из разных видов теста».	1	Таблицы		
35	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	Технологические карты		
36	Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий из разных видов теста».	1	Электроприборы		

37	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1	Кухонная посуда и инвентарь	Установить отличия консервов от пресервов. Научиться читать маркировку на банке консервов и определять их доброкачественность. <i>Личностные:</i> Соблюдать правила безопасной работы на кухне.	
38	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	1	Столовая посуда		
39	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1			
40	Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов».	1			
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 ч)					
41	Энергия электрического тока.	1	Презентация	<i>Метапредметные:</i> Получить представление об электрическом токе и как его получают. Установить источники тока и понять как электрическая энергия преобразуется в другие виды энергии или работу.	1.2,4-7
42	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения электрической энергии.	1			
43	Энергия электромагнитного поля.	1	Таблицы	Научиться ориентироваться в источниках электрической энергии и рационально её использовать. Ознакомиться с понятием электромагнитного поля и узнать как оно распространяется в пространстве. Найти области применения энергии электромагнитных волн.	
44	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения электромагнитной энергии.	1			
45	Альтернативные источники энергии. Влияние электрических и электронных приборов на здоровье человека.	1			
46	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения энергии	1		<i>Личностные:</i> Знакомится с влиянием электрических и электронных приборов на здоровье человека.	
8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)					
47	Источники и каналы получения информации. Восприятие информации.	1	Презентация	<i>Предметные:</i> Ознакомиться с природными и техногенными источниками информации. Осваивать способы отображения информации. <i>Метапредметные:</i> Ознакомиться с такими	1,2,4,5,6
48	Метод наблюдения в получении новой информации.	1			

49	Технические средства проведения наблюдений.	1	Учебник Таблицы ТР Кейсы №2,3	понятиями, как фотография, хронометраж, фотохронометраж. Установить от чего зависит эффективность наблюдения . Получить представление о характеристиках методов наблюдений, опытов и экспериментов. Определить разницу между естественными и искусственными экспериментами. При помощи средств ИКТ провести нереальный эксперимент.	
50	«Проведение хронометража учебной деятельности».	1			
51	Опыты или эксперименты для получения новой информации.				
52	Практическая работа «Виртуальный эксперимент».				
9. Технологии растениеводства (6 ч)					
53	Грибы, их значение в природе и в жизни человека. Искусственно выращиваемые съедобные грибы.	1	Презентация	<i>Предметные:</i> Ознакомиться с видами групп одноклеточных и многоклеточных грибов, их особенностями строения, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях.	1,3-7
54	Практическая работа «Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов»	1			
55	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	Интернет, справочная литература	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. Определять по внешнему виду съедобные и ядовитые грибы.	
56	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.				
57	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	1	Таблицы	Метапредметные: воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; <i>Личностные:</i> Знакомиться с профессиями, связанными с технологиями выращивания грибов	
58	Практическая работа «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду (картинки)»	1			
10. Технологии животноводства (4ч)					
59	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	1	Презентация	<i>Предметные:</i> получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в	1,3-7
60	Практическая работа «Изучение состава	1	Интернет,		

	готовых сухих кормов для кошек и собак».			интересах человека.	
61	Составление рационов кормления. «Сравнение рационов питания различных домашних животных».	1	справочная литература Учебник	Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. Знакомство с технологическими процессами кормления животных на современных фермах. <i>Личностные:</i> Знакомиться с профессиями, связанными с технологиями разведения и ухода за животными.	
62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	1			
11. Социальные технологии (6 ч)					
63	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование	1	Презентация Интернет, справочная литература Учебник ТР Кейсы № 2,3 Проекты	<i>Предметные:</i> Ознакомиться с примерами социологических исследований: опрос, тестирование, социометрия и социальный эксперимент. Ознакомиться со структурой опросных листов, основными правилами и требованиями к их составлению. Составлять анкеты для опроса и проводить анкетирование в общеобразовательном учреждении. <i>Метапредметные:</i> Составить классификацию интервью по целям, условиям и форме общения. Узнать рекомендации для успешного интервью, как для интервьюера, так и респондента. Установить виды бесед и цели их проведения <i>Личностные:</i> Провести опрос в различных формах в классе и сделать из него выводы Обобщающая беседа по итогам курса.	1,2,5,6
64	Технология опроса: интервью, беседа. Виды бесед и цели их проведения	1			
65	Обработка результатов.	1			
66	Практическая работа «Социологическое исследование».	1			
67	Итоговое занятие. Защита проектов.	1			
68	Итоговое занятие. Защита проектов.	1			
	Всего	68		Защита проектов по выбранной теме программы.	
	Практических работ	32	ТР Кейс №1,2,3 «Гео-технологии»(20ч)		

4.Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса.

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Кол-во
	Печатные пособия:	
1	О.А.Нессонова «Технология. Организация проектной деятельности» В.-2019	1
2	Учебник Технология В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Технология. 6 класс. М.: «Вентана-Граф», 2021	1
3	Учебник Технология В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Технология. 7 класс. М.: «Вентана-Граф», 2022	1
	Демонстрационные пособия	
1	Коллекция «Хлопок»	2
2	Коллекция «Лён»	2
3	Коллекция «Искусственные волокна»	2
	Натуральные объекты:	
1	Швейные изделия (в ассортименте)	10
	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:	
1	Манекен	2
2	Таблицы	1 комплект
	Автоматизированное рабочее место учителя	
1	Ноутбук	1

2	Мультимедийная установка	1
3	Экран	1

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова. Технология. Программа 5–9 классы.М.: «Вентана-Граф», 2021 год
2. Технология.Методическоепособие.Учебноепособиедляобщеобразовательных организаций. 5 – 9 классы. Москва. Просвещение 2020 год. В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина,Г.Ю. Семёнова и др.
3. В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Технология.6класс.М.:«Вентана-Граф»,2021
4. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Технология. 7 класс. М.: «Вентана-Граф», 2022

РАССМОТРЕНО

На заседании МО учителей технологии
 Протокол заседания МО № _____ от _____ 20____ г.
 Руководитель МО _____ Кобышева О.М.
 Подпись рук. МО _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
 _____ Дверникова М.С.
 подпись Ф.И.О.