

Краснодарский край
Красноармейский район
хутор Крикуна
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 37

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от ___ августа 2023 года
Председатель Иванов И.И.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии
(указать учебный предмет, курс)

Уровень образования (класс): основное общее образование, 7–9 классы
(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием классов)

Количество часов: 170

Учитель или группа учителей, разработчиков рабочей программы
Галицына Дарья Григорьевна, учитель технологии МБОУ ООШ №37
Спришевский Сергей Николаевич учитель технологии МБОУ ООШ №37
ФИО (полностью), должность(краткое наименование организации)

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования
(указать ФГОС)

С учетом программы предмета «Технология. Рабочие программы. 7-8 классы»; примерной основной образовательной программы основного общего образования (2023г)
(указать примерную ООП/примерную программу учебного предмета)

С учетом УМК «Технология», под редакцией В.М.Козакевича Москва: «Просвещение», 2020г.
(указать автора, издательство, год издания)

1. Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета «Технология» в 7-9 классах

Личностные результаты

Основные направления воспитательной деятельности:

1. Гражданское воспитание.

Готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

2. Патриотическое воспитание.

Проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных

3. Духовно-нравственное воспитание.

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.

4. Эстетическое воспитание.

Восприятие эстетических качеств предметов труда;

Умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов; понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

Осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе

5. Физическое воспитание, 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

6. Трудовое воспитание.

Уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей); ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

Готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

Умение ориентироваться в мире современных профессий;

Умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

Ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7. Экологическое воспитание.

Воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

Осознание пределов преобразовательной деятельности человека

8. Ценности научного познания.

Осознание ценности науки как фундамента технологий;

Развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

У учащихся будут сформированы :

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;

- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для укрепления 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.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» отражают:

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

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

Содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения. В основе такого построения лежит принцип усложнения и

тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 7-го по 8-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

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

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

Выпускник научится

1. Методы и средства творческой и проектной деятельности:

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;

— осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

2. Производство

— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;

— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;

— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

— ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства, неавтоматизированные и автоматизированные инструменты;

-- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;

-- оценивать уровень совершенства местного производства.

3. Технология

— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;

— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;

— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;

— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;

-- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;

прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

4. Техника

-- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;

— классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;

-- изучить конструкцию и принципы работы современной техники;

— оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;

— разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;

-- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;

-- различать автоматизированные и роботизированные устройства.

5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

— Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- подбирать ручные инструменты и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

6. Технологии обработки пищевых продуктов

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

8. Технологии получения, обработки и использования информации

- Разбираться в сущности информации и формах ее материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;

- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств

9. Технологии растениеводства

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

10. Технологии животноводства

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологии животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять рационы кормления домашних животных в семье и в личном подсобном хозяйстве;
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

11. Социальные технологии

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий "рыночная экономика", "потребность", "спрос", "маркетинг", «менеджмент».

Выпускник получит возможность научиться:

1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

- Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать, технологию и программу выполнения проекта с учетом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

2. Производство

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

3. Технология

- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.

4. Техника

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- Знакомиться с устройством и работой на швейных машинах.

5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом

имеющихся материально-технических условий;

- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

6. Технологии обработки пищевых продуктов

- Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- Составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязненности» ближайшего окружения;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.

8. Технологии получения, обработки и использования информации

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

9. Технологии растениеводства

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять, способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

10. Технологии животноводства

- Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и

- прогнозы развития технологии животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
 - оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;
 - проектировать простейшие устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними;
 - описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
 - исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.

11. Социальные технологии

- Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.

Проверка планируемых результатов будет осуществляться заданием промежуточного контроля (тесты) в каждой четверти.

2. Содержание обучения

7 класс

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

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Неавтоматизированные и автоматизированные инструменты.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Виды двигателей. Электрические двигатели.

Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки материалов. Термические технологии обработки материалов.

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

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

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

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

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.

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

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

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. Создание объёмной модели из бумаги(модули).

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

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом.

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

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

Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование простейших устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

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

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

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

8 класс

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

создании инноваций.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства. Автоматические и автоматизированные системы.

Виды обработки материалов. Особенности технологий обработки.

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

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

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

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

Практические работы. Деловая игра "Мозговой штурм".

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления проектных изделий.

Изучение конструкции и принципов работы автоматических устройств бытовой техники.

Практические работы по изготовлению проектных изделий.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных. Сбор информации о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

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

3. Тематическое планирование

Класс 7					
Раздел	Количество часов	Темы	Количество часов	Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Создание новых идей. Техническая документация.	2	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической документации.	6,7
		Конструкторская документация. Технологическая документация.	2	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.	6,7
Производство	4	Современные средства ручного труда. Средства труда производства	2	Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию.	6,7
		Агрегаты и производственные линии. Неавтоматизированные и автоматизированные инструменты.	2	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме.	6,7
Технология	6	Культура производства	2	Осваивать новое понятие: культура производства.	6,7

		.		Делать выводы о необходимости применения культуры производства на производстве.	
		Технологическая культура производства.	2	Осваивать новое понятие: технологическая культура. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.	6,7
		Культура труда.	2	Осваивать новое понятие: культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда на производстве и в общеобразовательном учреждении.	6,7
Техника	6	Двигатели. Виды двигателей.	2	Получать представление о двигателях и их видах.	6,7
		Электрические двигатели. Работа на швейной машине.	2	Ознакомиться с конструкциями электрических двигателей. Выполнять работы на швейной машине.	6,7
		Работа на швейной машине.	2	Выполнять работы на швейной машине.	4,6,7
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8	Производство материалов. Особенности и свойства химических волокон.	2	Получать представление о производстве материалов из химических волокон и их свойствах.	6,7
		Технологии обработки материалов. Соединение материалов.	2	Знакомиться с видами машинной обработки текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.	6,7

		Термическая технология обработки материалов.	2	Знакомиться с видами термической обработки материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические влажно – тепловые операции.	6,7
		Изготовление проектного изделия.	2	Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, швейных машин	6,7
Технологии обработки пищевых продуктов.	8	Характеристика продуктов для приготовления изделий из теста.	2	Получать представление о продуктах для приготовления изделий из теста.	6,7
		Хлеб. Продукты хлебопекарен .	2	Получать представление о технологиях приготовления хлебобулочных изделий. Узнавать методы определения доброкачественности хлебобулочных изделий. Готовить блюда.	6,7
		Виды бездрожжевого теста. Мучные кондитерские изделия.	2	Получать представление о технологиях приготовления мучных и кондитерских изделий. Узнавать методы определения доброкачественности мучных изделий. Готовить блюда из теста.	6,7
		Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность.	2	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.	6,7

				Узнавать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить блюда.	
Технологии получения, преобразования и использования энергии.	6	Энергия магнитного поля.	2	Получать представление о новом понятии: энергия магнитного поля. Собирать дополнительную информацию.	6,7
		Энергия электрического поля. Энергия электрического тока.	2	Получать представление о новом понятии: энергия электрического тока. Собирать дополнительную информацию.	6,7
		Энергия электромагнитного поля.	2	Получать представление о новом понятии: энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию о получении и применении электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания (реферат).	6,7
Технология получения, обработки и использование информации	6	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении информации.	2	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы наблюдений. Собирать дополнительную информацию.	6,7
		Технические средства для наблюдений.	2	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации техническими средствами для наблюдений. Собирать дополнительную информацию.	6,7
		Виды экспериментов для получения	2	Знакомиться и анализировать исследования о методах и средствах наблюдения за реальными	6,7,8

		информации.		процессами и формировать представление о них.	
Технологии растениеводства	8	Грибы. Их значение.	2	Ознакомиться с особенностями строения и использованием одноклеточных и многоклеточных грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.	6,7
		Характеристика грибов выращенных искусственно	2	Ознакомиться с особенностями искусственного выращенных грибов.	6,7
		Требования к среде выращивания . Технологии ухода за грибницами.	2	Ознакомиться с особенностями с технологиями искусственного выращивания грибов.	6,7
		Получение урожая грибов. Технологии сбора и заготовки грибов.	2	Узнавать безопасные технологии сбора грибов. Сбирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов	6,7
Технологии животноводства	6	Корма для животных.	2	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.	6,7
		Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	2	Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных	6,7
		Подготовка и	2	Знакомиться с правилами	6,7

		раздача кормов.		подготовки и раздачи кормов.	
Социальные технологии. Итоговое занятие.	6	Назначение социологических исследований.	2	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.	6,7
		Технологии опроса: анкетирование	2	Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов.	6,7
		Технология опроса: интервью.	2	Проводить анкетирование и обработку результатов. Беседовать по изученному курсу.	6,7

Класс 8					
Раздел	Количество часов	Темы	Количество часов	Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Дизайн в процессе проектирования и его методы.	1	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности.	6,7
		Метод мозгового штурма.	1	Участвовать в деловой игре "Мозговой штурм". Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	6,7
Производство	2	Продукт труда и его стандарты производства.	1	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.	6,7
		Измерительные приборы и	1	Узнавать влияние частоты проведения контрольных измерений	6,7

		эталон контроля качества.		и эталонов на качество продуктов труда. Собирать и анализировать дополнительную информацию о современных измерительных приборах. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	
Технология	3	Классифика ция технологий. Технологии материально го производств а.	1	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств.	6,7
		Сельскохозя йственные технологии.	1	Получать более полное представление о сельскохозяйственных технологиях.	6,7
		Классифика ция информацио нных технологий.	1	Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	6,7
Техника	3	Органы и системы управления.	1	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления.	6,7
		Автоматизац ия производств а. Автоматичес кие и автоматизир ованные системы.	1	Получать представление об особенностях автоматизированной техники, автоматических и автоматизированных систем.	6,7,8
		Устройство регулировки температуры	1	Знакомиться с устройством регулировки	6,7

		в утюге.		температуры утюга. Выполнять работу с утюгом.	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	4	Виды обработки материалов.	1	Получать представление о технологиях термической обработки материалов.	6,7
		Особенности технологий обработки.	1	Получать представление об особенностях технологий обработки материалов.	6,7
		Выполнение проектного изделия.	2	Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий.	6,7
Технологии обработки пищевых продуктов	4	Мясо птицы.	1	Знакомиться с видами птиц, мясо которых используется в кулинарии. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц.	6,7
		Мясо животных	1	Знакомиться с видами животных, мясо которых используется в кулинарии. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе животных.	6,7
		Виды определения качества мяса.	1	Узнавать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.	6,7
		Блюда из мяса.	1	Готовить кулинарные блюда из мяса. Узнавать	4,6,7

				правила механической кулинарной обработки мяса животных и птиц.	
Технологии получения, преобразования и использования энергии.	3	Выделение энергии при химических реакциях.	1	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.	6,7
		Химическая обработка материалов.	1	Получать представление о химической обработке материалов.	6,7
		Области получения и применения химической энергии.	1	Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат	6,7,8
Технологии получения, обработка и использование информации.	3	Материальные формы информации для хранения.	1	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств хранения информации и анализировать полученные сведения.	6,7
		Средства записи информации	1	Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.	6,7
		Технологии записи и хранения.	1	Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своем классе с	6,7,8

				применением различных технологий записи и хранения информации.	
Технологии растениеводства.	4	Микроорганизмы, их строение и значение.	1	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов).	6,7
		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях.	6,7
		Культивирование водорослей.	1	Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.	6,7
		Использование грибов в биотехнологиях.	1	Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерии для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).	6,7,8
Технологии животноводства.	3	Получение продукции животноводства.	1	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.	6,7
		Разведение животных.	1	Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных.	6,7

		Породы животных и продуктивность.	1	Анализировать правила разведения животных с учетом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Узнавать породы животных (кошек, собак и др.) и оценивать их экстерьер.	6,7
Социальные технологии. Итоговое занятие.	3	Категории рыночной экономики. Рынок.	1	Получать представление о рынке и рыночной экономике.	6,7
		Маркетинг.	1	Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги.	6,7
		Стимулирование сбыта и его исследования.	1	Получать представление о качестве и характеристиках рекламы, методах и средствах стимулирования сбыта. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта. Беседовать по изученному курсу.	6,7

Согласовано
 Протокол заседания
 МО учителей _____
 МБОУ ООШ №37
 от __.08. 2023 г. № 1
 Председатель МО _____

Согласовано
 Заместитель директора по УВР
 _____ 2023г.
 _____ Мишенькина Н.Ф.