

Приложение к ООП ООО
МБОУ «Школа № 2»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»
(МБОУ «Школа № 2»)



Рабочая программа учебного предмета

«Технология»

(5 - 8 классы (девочки))

(предметная линия учебников В.М. Казакевич и др.)

Составитель:

Алексеевко Ольга Валерьевна,
учитель изобразительного искусства и
технологии

Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	3
2. Содержание учебного предмета	7
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы	19

1.Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в

пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

- 1) 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;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

2. Содержание учебного предмета

5 класс (68 ч)

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Проектная деятельность

Проектная деятельность

Что такое творчество. *Практическое задание.*

Что такое творчество. Проект.

Основы производства

Что такое техносфера.

Что такое потребительские блага.

Производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. *Практическое задание.*

Р/К Прокопьевский фарфоровый завод.

Современные и перспективные технологии

Что такое технологии

Что такое технологии. *Практическое задание.*

Классификация производств и технологий.

Классификация производств и технологий.

Классификация производств и технологий.

Классификация производств и технологий.

Элементы техники и машин

Что такое техника.

Что такое техника.

Инструменты, механизмы и технические устройства.

Инструменты, механизмы и технические устройства. *Проект*

Инструменты, механизмы и технические устройства.

Инструменты, механизмы и технические устройства. *Практическая работа.*

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Виды материалов.

Виды материалов.

Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Конструкционные материалы.

Конструкционные материалы.

Текстильные материалы.

РК «Национальная одежда народов Кузбасса».

Текстильные материалы. *Лабораторно-практическая работа.*

Механические свойства конструкционных материалов

Механические свойства конструкционных материалов

Контрольная работа за 1 полугодие.

Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов.

Технология механической обработки материалов.

Графическое отображение формы предметов.

Графическое отображение формы предметов. *Практическая работа*

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Что такое энергия.

Виды энергии

Накопление механической энергии.

Технологии получения, обработки и использования информации

Информация.

Информация.

Каналы восприятия информации.

Каналы восприятия информации. *Практическое задание.*

Способы материального представления и записи информации.

Способы материального представления и записи информации. *Практическое задание 2.*

Социальные технологии

Человек как объект технологии.

Человек как объект технологии. *Практическое задание-тест.*

Потребности людей.

Потребности людей. *Практическое задание*

Содержание социальных технологий.

Содержание социальных технологий.

Технологии обработки пищевых продуктов

Кулинария. Основы рационального питания

Витамины и их значение в питании.

Практическое задание 1. Составление плана проведения «Неделя здорового питания» для одноклассников

Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Лабораторно-практическая работа «Определение загрязнения столовой посуды».

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Технология тепловой обработки овощей.

Практическая работа «Приготовление блюд из сырых и вареных овощей»

Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. *Практическая работа* «Фигурная нарезка овощей-карвинг».

Р/К «Национальные, местные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи».

Технологии растениеводства

Растения как объект технологии.

Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Общая характеристика и классификация культурных растений. **Р/К «Растения Красной книги Кузбасса».**

Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практическая работа «Правила безопасной работы на пришкольном участке. Овладение агротехническими приемами выращивания культурных растений».

Технологии животноводства

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.

Практическая работа «Конструирование кормушек из вторичного сырья».

Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные - помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Защита творческого проекта.

6 класс (68 ч)

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Введение в творческий проект.

Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап.

Этап изготовления изделия.

Заключительный этап.

Основы производства

Труд как основа производства. Предметы труда.

Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты.

Энергия как предмет труда.

Информация как предмет труда.

Современные и перспективные технологии

Основные признаки технологии.

Р/К «Реклама на 27 канале»

Основные признаки технологии.

Р/К «Реклама на 27 канале»

Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.

Технологическая , трудовая и производственная дисциплина.

Техническая и технологическая документация.

Чтение графических объектов.

Чтение графических объектов.

Составление технологических карт.

Составление технологических карт

Элементы техники и машин

Понятие о технической системе.

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.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Технология резания.

Технологии пластического формования материалов.

Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.

РК «Художественные промыслы Кузбасса».

Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.

Технологии соединения деталей с помощью клея.

Технологии соединения деталей с помощью клея.

Особенности технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи.

Особенности технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи.

Технологии влажных тепловых операций при изготовлении изделий из тканей и кожи.

Р/К «Мастера ВЦ «Вернисаж» города Прокопьевска».

Технологии влажных тепловых операций при изготовлении изделий из тканей и кожи.

Р/К «Мастера ВЦ «Вернисаж» города Прокопьевска».

Технологии наклеивания покрытий.

Технологии окрашивания и лакирования.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Что такое тепловая энергия.

Методы и средства получения тепловой энергии.

Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.

Передача тепловой энергии.

Аккумулирование тепловой энергии.

Технологии получения, обработки и использования информации

Восприятие информации

Кодирование информации при передаче сведений.

Кодирование информации при передаче сведений.

Сигналы и знаки при кодировании информации.

Сигналы и знаки при кодировании информации.

Символы как средство кодирования информации.

Социальные технологии

Виды социальных технологий.

Технологии коммуникации.

Технологии коммуникации.

Структура процесса коммуникации.

Структура процесса коммуникации.

Структура процесса коммуникации.

Технологии обработки пищевых продуктов

Основы рационального (здорового) питания.

Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.

Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.

Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.

Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.

Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур.

Технологии приготовления из круп и бобовых.

Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.

Технологии растениеводства

Дикорастущие растения, используемые человеком.

Заготовка сырья дикорастущих растений.

Заготовка сырья дикорастущих растений.

Переработка и применение сырья дикорастущих растений.

Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.

Условия и методы сохранения природной среды.

Р/К «Мой вклад в сохранение окружающей среды родного края»

Технологии животноводства

Технологии получения животноводческой продукции.

Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Защита проекта .

7 класс (68 ч)

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Создание новых идей методом фокальных объектов.

Техническая документация в проекте.

Конструкторская документация.

Технологическая документация в проекте.

Основы производства

Современные средства ручного труда.

Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Р/К Экскурсия на Прокопьевскую кондитерскую фабрику.

Современные и перспективные технологии

Культура производства.

Технологическая культура производства.

Культура труда.

Проект «Технологическая культура работника производства»

Элементы техники и машин

Двигатели. Воздушные двигатели.

Гидравлические двигатели.

Паровые двигатели.

Тепловые машины внутреннего сгорания.

Реактивные и ракетные двигатели.

Электрические двигатели.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Производство материалов.

Производство древесных материалов.

Производство синтетических материалов и пластмасс.

Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.

Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.

Производственные технологии пластического формирования материалов.

Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Энергия магнитного поля.

Энергия электрического поля.

Энергия электромагнитного поля.

Технологии получения, обработки и использования информации

Технологии и каналы получения информации.

Р/К ВГТРК «Кузбасс».

Метод наблюдения в получении новой информации

Технические средства в проведении наблюдений.

Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Социальные технологии

Назначение социологических исследований.

Технологии обработки пищевых продуктов

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.

Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.

Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Р/К Прокопьевский хлебозавод.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.

Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.

Нерыбные пищевые продукты моря.

Рыбные консервы и пресервы.

Технологии растениеводства

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 вёшенки.

Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Технологии животноводства

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. **Р/К Сафоновская птицефабрика г. Прокопьевска.**

Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Защита проекта.

8 класс (68 ч)

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. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

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». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

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

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

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

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

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования 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 с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы**

Модули и темы программы	Количество учебных часов по классам, модулям и темам программы				
	Итого	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	16	4	4	4	4
Творчество и проектная деятельность		4			
Этапы проектной деятельности			4		
Метод фокальных объектов				1	
Проектная документация				3	
Дизайн при проектировании					2
Методы творческой проектной деятельности (мозговой штурм)					2
2. Основы производства	20	4	4	4	8
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)		4			
Производство и труд, как его основа.			2		
Современные средства труда.				2	
Предмет труда.			2		
Средства труда современного производства				2	
Продукт труда. Стандарты производства					4
Современные методы и средства контроля качества продуктов труда					4
3. Современные и перспективные технологии	32	6	10	10	6
Сущность технологии.		2			
Характеристика технологии разных производств		4			
Признаки технологии			2		
Технологическая документация.			8		
Культура производства.				2	
Технологическая культура.				4	
Культура труда				4	
Общая классификация технологий.					2
Технологии современного производства					2

Перспективные технологии XXI века					2
4. Элементы техники и машин	24	6	6	6	4
Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертеж		2			
Классификация машин по своему назначению: энергетические, рабочие и информационные		4			
Технические системы и их рабочие органы			2		
Конструкционные составляющие технических систем			4		
Машины и двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели				2	
Тепловые двигатели: паровые, двигатели внутреннего сгорания, реактивные				3	
Электрические двигатели				1	
Органы управления и системы управления техникой					2
Механизация и автоматизация современного производства					2
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	52	16	12	12	12
Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы		8			
Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон		6			
Графическая документация		2			
Технологии ручной механической обработки материалов			6		
Технологии ручной обработки материалов			6		
Производство материалов (древесные материалы, металлы, искусственные материалы)				4	
Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов				6	
Физическо-химические и термические технологии обработки				2	

материалов					
Технологии термической обработки материалов					6
Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов					2
Технологии обработки жидкостей и газов					4
6.Технологии получения, преобразования и использования энергии	15	3	3	3	6
Работа и энергия. Виды энергии		1			
Механическая энергия. Энергия волн		2			
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии			2		
Передача и аккумулирование тепловой энергии			1		
Технологии получения, применения энергия магнитного поля				1	
Технологии получения, применения электрической энергии				2	
Технологии получения и использования химической энергии					6
7.Технологии получения, обработки и использования информации	24	6	6	6	6
Информация и её виды		2			
Каналы восприятия информации человеком		4			
Способы и средства отображения информации			6		
Источники и каналы получения информации				2	
Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты)				4	
Методы и средства записи информации					4
Современные технологии записи и хранения информации					2
8.Социальные технологии	24	6	6	6	6
Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики		4			

личности человека					
Содержание социальных технологий		2			
Виды социальных технологий			2		
Технологии коммуникации			4		
Методы сбора информации в социальных технологиях				2	
Технологии проведения социологического опроса				4	
Рынок и маркетинг. Исследование рынка					2
Особенности предпринимательской деятельности					4
9.Технологии обработки пищевых продуктов.	32	8	8	8	8
Основы рационального питания		2			
Технологии обработки овощей		6			
Технологии приготовления блюд из молока и кисло-молочных продуктов			4		
Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий. д.			4		
Технология приготовления мучных кондитерских изделий				5	
Технологии обработки рыбы и морепродуктов				3	
Мясо птицы и животных					8
10.Технологии растениеводства	21	5	6	5	4
Характеристика и классификация культурных растений		2			
Агротехнологии		3			
Дикорастущие растения, используемые человеком			2		
Технологии использования дикорастущих растений			4		
Технологии использования и разведения грибов				3	
Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов				2	
Микроорганизмы в биотехнологиях					2
Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.					2
11. Технологии животноводства	15	4	3	4	4

Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека		2			
Животные на службе человека		2			
Основные технологии животноводства			1		
Содержание животных			2		
Технологии кормления различных видов животных				4	
Разведение животных					2
Получение продукции животноводства					2
Итого:	272 ч	68 ч	68 ч	68 ч	68 ч