Приложение 1

к ООП ООО

МБОУ «Сетоловская СОШ»

приказ от 23.08.2022г. №\_\_43\_

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СЕТОЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Принято Согласовано

на заседании МО зам.директора по УВР

\_\_\_\_\_\_(Л.И.Морковина)

Протокол от 22.08.2022г. №1 22.08.2022г

**Рабочая программа**

**по технологии**

**для 6-8 классов**

Программа разработана

учителем первой

квалификационной категории по технологии

Галушко Ольгой Николаевной

МБОУ «Сетоловская СОШ»

на 2022-2023 учебный год

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа для 6-8 классов разработана на основе авторской программы по технологии 5-9 классы / [Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. — М.: Просвещение, 2019.- 64 с.

* 1. Федерального закона №273-Ф3 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 24.03.2021 «51-ФЗ).
  2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413; «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» ( в редакции приказов от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017, приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 №519, от 11.12.2020 №712(далее ФГОС ООО),с учётом программ по учебному предмету;
  3. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 №442 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам-образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» ( в редакции приказа от 20.11.2020 №655);
  4. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021г № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам -образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
  5. СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28, зарегистрированными в Минюсте России 18.12.2020, рег. Номер 61573;
  6. Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ « Сетоловская СОШ »;
  7. Учебного плана МБОУ «Сетоловская СОШ » на 2022-2023 учебный год и календарного учебного графика работы школы на 2022-2023 учебный год.

8.Программы воспитания МБОУ «Сетоловская СОШ» ( Приложение 1)

-учебник Технология 6 класс: В.М. Казакевич. – М. : Просвещение, 2020

-учебник Технология 7 класс: В.М. Казакевич. – М. : Просвещение, 2020

-учебник Технология 8 класс: В.М. Казакевич. – М. : Просвещение, 2020

Изменения в авторскую программу не вносились.

В соответствии с программой в 6 - 7 классах на учебный предмет «Технология» отводится 175 часов (по 70 ч. в 6-7 классах, 2 часа в неделю), 1 час в неделю в 8 классе- 35 часов,

фактически-68 часов в, по плану в 7 классе 70 часов ,фактически -68часов.,по плану в 8 классе 35 часов ,фактически -34 часа.

Сроки реализации рабочей программы – 2022-2023 учебный год.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основной  ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

-развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

- активное  использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию;  демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

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

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

***Задачи*** технологического образования в общеобразовательных организациях:

— ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;

— синергетические увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно преобразующей деятельности;

— включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах

приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;

— сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

**Раздел II**

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Предметные результаты

Обучающиеся научатся:

пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

ориентироваться 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;

ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;

использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

владеть способами графического представления технической документации;

владеть методами творческой деятельности;

применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Обучающиеся будут уметь:

планировать технологический процесс и процесс труда;

организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;

проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;

подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;

подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;

анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;

разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;

проверять промежуточные и конечные результаты труда.

Метапредметные результаты обучения технологии:

Познавательные УУД

Обучающиеся научатся:

планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

выбирать оптимальные способы решения задачи на основе заданных алгоритмов;

моделировать планируемые процессы и объекты;

оценивать принятые решения и формулировать выводы;

сравнивать полученные результаты с ожидаемыми результатами.

Обучающиеся будут уметь:

оценивать работу одноклассников;

самостоятельно приобретать новые знания;

уметь задавать вопросы;

взаимодействовать с другими учениками, работать в коллективе, вести дискуссию;

выявлять причинно-следственные связи;

анализировать связи соподчинения и зависимости между компонентами объекта;

составлять вопросы к текстам, логическую цепочку по тексту, таблицы, схемы по содержанию текста.

Регулятивные УУД

Обучающиеся научатся:

составить учебную задачу под руководством учителя;

планировать свою деятельность под руководством учителя;

работать в соответствии с поставленной учебной задачей;

работать в соответствии с предложенным планом;

уметь выделять главные, существительные признаки понятий;

высказывать суждения, подтверждая их фактами.

Обучающиеся будут уметь:

выделять главное, существенные признаки понятий;

участвовать в совместной деятельности.

Коммуникативные УУД

Обучающиеся научатся:

владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений в учебной и познавательной деятельности;

выражать свои мысли, аргументировать свою точку зрения, работать в группе, представлять и сообщать информацию в устной и письменной форме, вступать в диалог и т.д.

Обучающиеся будут уметь:

использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;

выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;

уметь вести дискуссию, диалог.

Личностные УУД

Обучающиеся научатся:

пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;

планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;

развивать интеллектуальные и творческие способности.

Обучающиеся будут уметь:

ответственно относиться к природе и необходимости защиты окружающей среды;

проявлять технико – технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.

**Содержание учебного предмета 6 класс**

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

  Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. 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.

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

  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 резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

  Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

  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.

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

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

  Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

**Практические работы**. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства.

 Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

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

  Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла.

   Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

  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.

  Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

  Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

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

  Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс.

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

  Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Классификация дикорастущих растений по группам.

  Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона.

  Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.   Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

**Содержание учебного предмета 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.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые

двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракет-

ные двигатели. Электрические двигатели. Производство металлов. 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 формования материалов. Физико-химические и термическиетехнологии 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 вёшенок. Безопасные

технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздачаживотным.

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

**Практические работы**. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной до-

кументации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка

инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о

современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий

и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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.

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.

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.

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

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

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

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

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

здание 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).

**Содержание учебного предмета 8 класс**

**Вводное занятие.**

**Введение. ТБ и СГТ при работе в мастерской.**

        Перспективные технологии 21 века становятся ведущими в различных отраслях производства, социальной сферы. Это технологии связанные с микроэлектроникой, технологией лазерной и лучевой обработки материалов, нанотехнологии, технологии 3D-формообразования, получения термоядерной энергии. Знакомство с этими технологиями помогут вам, определить перспективы развития отросли, выбрать профессию.

ТБ и СГТ при работе в мастерской.

РАЗДЕЛ І. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Тема 1. Дизайн.**

**Теоретические сведения.** Формирование эстетического и функционального качества предметной среды происходит в ходе самостоятельной творческой деятельности. **Дизайном**называют различные виды проектной деятельности.

Различают два вида дизайна: собственно дизайн и техническая эстетика.

**Тема 2. Методы дизайнерской деятельности.**

**Теоретические сведения.**Существуют различные методы творческой дизайнерской деятельности.

**Метод перестановки компонентов проектирования объекта**позволяет найти новое в проектировании за счет изменения взгляда на объект творчества.

**Метод проектирования в воображаемых условиях**заключается в том, что реальные условия работы будущего объекта подменяются неожиданными или фантастическими условиями.

**Метод разложения дизайнерской задачи на самостоятельные фрагментарные действия** предполагает, что каждый фрагмент проектируется отдельно, а затем они выстраиваются в цепочку.

**Метод прямых заимствований** основан на том, что форма или структура нового объекта может быть заимствована из другой сферы деятельности.

**Метод приписывания создаваемому объекту необычных ему свойств.**Примером применения такого метода является создание твердой жидкости, холодного огня и т. п.

**Метод фантастических предположений** предполагает создание, казалось бы, невозможных явлений и объектов.

**Тема 3. Метод мозгового штурма.**

**Теоретические сведения. Метод мозгового**штурма заключается в коллективной атаке возникшей проблемы для поиска и выбора наиболее удачной предложенной идеи.

**Практическая работа.**Разработка макета сувенира или  оформления интерьера. Подготовка презентации проекта с помощью PowerPoint.

РАЗДЕЛ ІІ. ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА

**Тема 1. Продукт труда и его качество.**

**Теоретические сведения.**Продукт труда может быть материальный объект, нематериальная услуга, выполненное обязательство. Материальные объекты создаются в сфере материального производства. Услуги производятся в сфере сервиса. Выполненные обязательства связаны с деятельность в сфере управления и коммуникации.

Качество продукта труда определяет стандарты, эталон. Измерение продуктов труда осуществляется при помощи измерительных приборов линейных размеров, массы, электрических величин, расхода жидкостей и газов.

**Практическая работа.**Ознакомление с контрольно-измерительными инструментами и приборами.

РАЗДЕЛ ІІІ. ТЕХНОЛОГИЯ

**Тема 1. Технология и классификация.**

**Теоретические сведения.** Технологии по уровню оснащения производства классифицируются на технологии ручного труда, механизированные, автоматизированные и роботизированные.

**Технологи отраслевые** классифицируются на технологии машиностроения, строительства, химического производства, полиграфии, банковского и страхового дела, социальные технологии и др.

**Практическая работа.**Разработка современной технологии.

РАЗДЕЛ ІV. ТЕХНИКА

**Тема1. Технологические машины.**

**Теоретические сведения.**Любая технологическая машина для выполнения  своих функций имеет двигатель, передаточный механизм и рабочий орган, совершающий полезную работу.

Органы управления технологическими машинами могут иметь разный внешний вид и устройство. Современные технологии направлены на то, что бы эти машины управлялись силой мысли человека.

**Тема 2. Управление устройствами и машинами.**

**Теоретические сведения.**Система – это совокупность взаимосвязанных элементов, каждый из которых имеет свое назначение. Органы управления любой технологической машиной объединены в систему. Система управления машиной представляет собой совокупность связанных между собой подсистем, узлов и отдельных элементов.

**Тема 3. Автоматы на производстве.**

**Теоретические сведения.**Управление технологическими машинами, установками, агрегатами значительно упрощается, если часть возложенных на них функций выполняется без вмешательства человека, автоматически.

Любое автоматическое устройство работает на одном из следующих принципов или на их сочетании.

* принцип разомкнутого управления;
* принцип управления по отклонению;
* принцип управления по возмущению;
* принцип комбинированного управления.

**Практическая работа.**Изучение устройства автоматического регулятора температуры в электроутюге.

РАЗДЕЛ V. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ПРЕОБРАЗОВНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ

**Тема 1. Технологии плавления материалов и отливки изделий.**

**Теоретические сведения.**В природе очень мало существует самородных металлов, которые существуют в чистом виде. Потребности человечества заставляют выплавлять металлы из руд. Из расплавленного металла по технологии литья можно сразу получать готовые изделия или полуфабрикаты для дальнейшей обработки  в последующем производстве.

**Тема 2. Виды пайки металлов.**

**Теоретические сведения.**Расплавленный металл отдельные заготовки в целое изделие. Эти процессы называются пайкой и сваркой. Данный вид соединения относится к неразъёмным видам, при его использовании используются соединительные материалы.

**Тема 3. Технологии сварки и закалки материалов.**

**Теоретические сведения.**Технологии сварки основана на явлении плавления материалов. При сварке плавится не только посадочный материал, но и материал, из которого сделаны соединяемые детали.

С целью увеличения твердости металлов, их сплавов и стекла подвергают термической обработке  - закалке.

**Тема 4. Технология электроискровой обработки материалов.**

**Теоретические сведения.** Электрический ток небольшой молнии в непроводящих жидкостях позволяет соединять очень твердые материалы. В результате проникновения возникает микровзрыв. Он отрывает микрочастички материала. Искра как бы выкусывает материал, испаряя, расплавляя или дробя его в обрабатываемой детали.

**Тема 5. Обработка материалов электрохимическим методом.**

**Теоретические сведения.**В сочетании химических процессов эрозии металлов и электрической обработки получается технология электрохимической обработки. Применение такой технологии позволяет выполнять операции резания, вырезание полости, делать отверстия, изготавливать детали очень сложной формы.

**Тема 6. Ультрозвуковые технологии в обработке материалов.**

**Теоретические сведения.**Ультрозвуки оказывает физическое воздействие на материальные объекты, поэтому они применяются в в технологиях обработки материалов, в дефектоскопии, в биологии, в медицине, в научных исследованиях, в эхолокации и даже в устройстве для ориентации слепых людей в пространстве.

Ультрозвуковая обработка материалов является достаточно универсальной технологией. С ее помощью можно резать, сверлить, шлифовать, и полировать любые материалы.

**Тема 7. Обработка материалов лучевыми методами.**

**Теоретические сведения.**Технологию концентрации солнечных лучей используют в солнечных печах для плавки металлов и получения сплавов без вредных примесей.

На производстве, особенно в микроэлектронике, получила распространение технология обработки материалов лучом, представляющим собой поток электронов.

**Тема 8. Технологии обработки жидкостей и газов.**

**Теоретические сведения**.  Распространенные технологии обработки жидкости и газов является их очистка.

Для очистки газов от механических примесей используют различные фильтры, методы сорбции.

Технологии ректификации применяют для получения нефти газа, бензина, керосина, дизельного топлива и т. д.

В медицине, пищевой и химических отраслях используется технологии газирования, сепарации, создание эмульсий и суспензии.

**Практические работы.** Отливка новогодних свечей из парафина. Изготовление изделий из полимерной глины. Изготовление мыла. Сварка пластмасс. Изготовление изделий из проволоки.

РАЗДЕЛ VІ. ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА И РЕКЛАМЫ.

**Тема 1. Основные категории рыночной экономики.**

**Теоретические сведения.**В рыночной экономике распределение материальных и духовных благ определяется решение самих покупателей, а также поставщиками товаров и услуг. Покупатель хочет получить что-либо им желаемое. Поставщик стремится сбыть что-то, чтобы иметь возможность на доход от продажи приобрести ему необходимые блага.

Покупателями движут нужды и потребности.

**Тема 2. Функции рынка.**

**Теоретические сведения.**Обычно под словом «рынок» понимается торговое место. Но современная трактовка понятия «рынок» с эконмических позиций подводит к понятию «торговая сделка». В ней участвуют продавцы и покупатели. Поэтому рынок – это совокупность существующих и потенциальных покупателей и продавцов товаров.

Рынок выполняет функции: информирования, ценообразования, посредничества, регулирования.

**Тема 3. Виды рынка в ꓫꓫꓲ веке.**

**Теоретические сведения.**Рынок имеет большое разнообразие проявлений в зависимости от вида товаров и масштабов.

Для каждого вида товара существует свой вид рынка, который делится на сегменты.

Рынки делятся по территориальному признаку.

Современные технологии формируют не только рынок товаров, но и рынок услуг, значимых объектов.

**Тема 4. Маркетинг как технология управления рынком.**

**Теоретические сведения.**Многие люди под маркетингом понимают деятельность по сбыту и рекламе. Сбыт – это всего лишь видимая верхушка огромного маркетингового айсберга. Он – лишь одна из многих функций маркетинга, причем часто не самая главная.

**Маркетинг** – это вид профессиональной деятельности, направленной на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена.

**Тема 5 Образование цены товара.**

**Теоретические сведения.**С учетом возможного спроса и себестоимости производства определяется цена товара. При этом для каждого вида товаров и продаж определяется величина цены.

При **оптовой продаже** большими партиями товара его оптовая цена за единицу бывает ниже, чес при **розничной продаже**. В розничную цену включаются расходы н транспортировку товара, услуги посредников при оптовой продаже, налоговые сборы, плата за аренду торговых помещений, плата за энергию, оплата труда продавцов и другого транспортного персонала, расходы на рекламу и некоторые другие расходы.

**Тема 6. Методы стимулирования сбыта.**

**Теоретические сведения.** Ведущим средством стимулирования сбыта является реклама.

Реклама – это вид коммуникации в маркетинге. Такая коммуникация представляет собой распространение для большого числа людей специальной информации о представленном на рынке объекте. Цель рекламы – привлечение внимания потенциальных покупателей к объекту рекламирования, формирование и или поддержание у них интереса к нему.

**Тема 7. Методы исследования рынка.**

**Теоретические сведения.**Организация предпринимательской деятельности на основе маркетинга предполагает исследования рынка.

Существует две группы источников информации, содержащую первичную и вторичную информацию. **Первичная информация** – это информация, собранная впервые для какой-либо конкретной цели. Под **вторичной информацией** понимается информация, которая уже существует, будучи собранной кем-то ранее для других целей.

**Тема 8. Формы исследования рынка.**

**Теоретические сведения.** Для сбора первичной информации используют опросники.

**Анкетирование** может рассматриваться как форма тестирования при проведении социологического исследования.

**Тест**– это искусственно созданное воздействие испытательного характера.

**Интервью** по форме похоже на устный анкетный вопрос. Такой опрос маркетологи проводят потребителями продукции или с экспертами в соответствующей области знаний.

**Беседа** – это своеобразное интервью по какой-то теме, но обычно без заранее подготовленных вопросов.

**Практическая работа.** Изучение примера бизнес-плана для предприятий малого бизнеса. Определение продукта труда, который целесообразно производить в вашем районе.

РАЗДЕЛ VІІ. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**Тема 1. Технологии обработки мяса птицы.**

**Теоретические сведения.**Сельскохозяйственная и дикая птица издавна была объектом выращивания, добычи и потребления. Мясо птицы – одна из наиболее важных составляющих здорового питания человека, а также признанный во многих уголках планеты лидер среди мясных блюд.

Мясо птицы содержит витамины и минералы,  легкоплавкий жир, хорошо усваиваемый организмом.

В магазинах можно купить свежую, мороженную или охлажденную птицу. Куры, индейки, утки и гуси продаются как целиком, так и порционно или частями (натуральные полуфабрикаты), а также в виде фарша или рубленых полуфабрикатов. Субпродуктами птицы являются: сердце, печень, желудок.

**Тема 2. Технологии обработки мяса животных.**

**Теоретические сведения.**  Мясо и мясные продукты являются источником полноценных белков, жиров, комплекса минеральных веществ, витаминов и экстрактивных веществ.

Мясо классифицируют по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию.

В зависимости от вида животного различают говядину, свинину, баранину, козлятину, конину, оленину, мясо кроликов; мясо диких животных.

По термическому состоянию мясо подразделяют на6 остывшее, охлажденное и замороженное.

Система ветеринарного контроля качества и безопасности мяса предусматривает контроль за состоянием продукта на всех стадиях его хранения, реализации и приготовления.

Субпродуктами называют внутренние органы, а также некоторые другие части тушек сельскохозяйственных животных.

**Лабораторно-практические работы.**Органолептическая оценка качества мяса. Определение свежести мяса и субпродуктов.

РАЗДЕЛ ІІX. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ. ХИМИЧЕСКАЯ ЭНЕРГИЯ.

**Тема 1.** **Выделение энергии при химических реакциях.**

**Теоретические сведения.** Очень много процессов и явлений, происходящих на Земле, связанные с проявление химической энергии. Она задает рост и развитие живых организмов. С неё связано растворение в водах рек, озёр, морей и океанов различных веществ. Химическая энергия проявляется в процессах горения, гниения и др. Познание видов и проявления химической энергии, их свойств позволило людям не только использовать людям природные вещества, но и создавать природные материалы с уникальными свойствами.

**Тема 2. Химическая обработка материалов.**

**Теоретические сведения.**Химическая энергия широко применяется на производстве при обработке материалов. Одним из направлений химической обработки металлов является химическое фрезерование. Такая технология применялась в тех случаях, когда детали имели очень сложной формы или в них есть полости, до которых невозможно добраться никакой фрезой.

Энергия химических связей между атомами и молекул веществ используется для получения желаемых веществ. Получаются не механические примеси, а совершенно новые вещества. Превращение простых органических веществ в более сложные структурные соединения явлается органическим синтезом.

**Практическая работа.**Преобразование химической энергии в тепловую.

РАЗДЕЛ ІX. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ

**Тема 1.** **Материальные формы представления информации для хранения.**

**Теоретические сведения.**С того момента как люди научились отображать звуки и речь в виде знаков, они стали записывать информацию. В таком виде её можно передавать  друг другу и сохранять от будущих поколений.

Информация – это различные сведения, которые передаются, принимаются и сохраняются людьми, живыми организмами, компьютерными или другими системами, реагирующими на информацию.

**Тема 2. Средства записи информации.**

**Теоретические сведения.**Средства записи информации в информационных технологиях определяются тем, что является её носителем. Эти средства должны обеспечивать хорошее качество и безошибочность записи, а также простоту, оперативность и удобство пользования.

Достаточно долгое время надежным источником информации является бумага. Информацию, на которую наносили при помощи канцелярских инструментов, пишущих машинок, специальных типографских установках.

Качественные изменения произошли с изобретением технологии записи на магнитные, электронные носители, полупроводниковые микросхемы памяти.

**Тема 3. Технологии средства записи информации.**

**Теоретические сведения.**С появлением компьютеров качественно изменились средства записи и хранения информации. Компьютер может преобразовывать информацию любого рода в электрические сигналы, а также осуществлять обратное действие – преобразовывать записанные сигналы в воспринимаемую человеком информацию.

**Практическая работа.**Кинофильм о классе.

РАЗДЕЛ X. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

**Тема 1. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.**

**Теоретические сведения.** В природе микроорганизмы являются возбудителями брожения, разложения и распада. Существуют полезные и вредные для людей микроорганизмы. Использование живых организмов и их составных частей в технологиях и технологических процессов называется биотехнологиями.

Бактерии и вирусы широко применяются в производстве молочнокислых продуктов, витаминов, растворителей, органических кислот и др.

**Тема 2. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.**

**Теоретические сведения.** Разрабатываются технологии искусственного разведения одноклеточных водорослей, которые могут давать огромные объемы годной для питания и прибавки к кормам сельскохозяйственных животных.

**Практическая работа.**Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов.

РАЗДЕЛ XІ. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

**Тема 1. Технологии получения продукции животноводства.**

**Теоретические сведения.**Находящиеся в техносфере животные выполняют разнообразные функции. Производство продуктов питания и промышленного сырья остаётся основной цельютехнологи животноводства в 21-м веке. Любое производство направлено на получение продукции, которая имеет потребительную стоимость. Чтобы получать стабильные результаты, необходимо поддерживать в рабочем состоянии все средства производства. Это справедливо и для животноводства, где основным средством производства являются сами животные.

**Практическая работа.**Ознакомление с правилами безопасной работы с животными.

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела программы,** | **Кол-во часов** |
| **1** | **1.Методы и средство творческой и проектной деятельности** | **4** |
| **2** | **Производство** | **4** |
| **3** | **Технология** | **6** |
| **4** | **Техника** | **6** |
| **5** | **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **8** |
| **6** | **Технологии обработки пищевых материалов** | **8** |
| **7** | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **6** |
| **8** | **Технологии получения, обработки и использования информации** | **6** |
| **9** | **Технологии растениеводства** | **6** |
| **10** | **Технологии животноводства** | **6** |
| **11** | **Социальные технологии** | **6** |

**Тематическое планирование 7класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела программы,** | **Кол-во часов** |
| **1** | **1.Методы и средство творческой и проектной деятельности** | **4** |
| **2** | **Производство** | **5** |
| **3** | **Технология** | **3** |
| **4** | **Техника** | **6** |
| **5** | **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **8** |
| **6** | **Технологии приготовления мучных изделий** | **8** |
| **7** | **Технологии получения и обработки**  **рыбы и морепродуктов** | **5** |
| **8** | **Технологии получения,**  **преобразования и использования энергии** | **5** |
| **9** | **Технологии получения, обработки и 7**  **использования информации** | **7** |
| **10** | **Технология растениеводства** | **8** |
| **11** | **Кормление животных как основа технологий**  **их выращивания и преобразования 6**  **в интересах человека** | **6** |
| **12** | **Социальные технологии** | **5** |

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела программы,** | **Кол-во часов** |
| **1** | **1.Методы и средство творческой и проектной деятельности** | **2** |
| **2** | **Основы производства** | **1** |
| **3** | **Технология** | **1** |
| **4** | **Техника** | **4** |
| **5** | **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **8** |
| **6** | **Основы маркетинга и рекламы**  **(8 часов по 1 часу в неделю)** | **8** |
| **7** | **Технологии обработки пищевых продуктов**  **(2 часа** | **2** |
| **8** | **Технологии получения,**  **преобразования и использования энергии.**  **Химическая энергия.  (2 часа по 1 часу в неделю)** | **2** |
| **9** | **Технологии получения, преобразования**  **и использования информации**  **(3 часа по 1 часу в неделю)** | **3** |
| **10** | 1. **Технологии растениеводства**   **(2 часа по 1 часу в неделю)** | **2** |
| **11** | **Технологии животноводства** | **1** |

**Приложение 1**

**Реализация программы воспитания в рамках урока**

**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;

1. 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;
2. формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
3. 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;
4. 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;
5. 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;
6. 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;
7. 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;
8. формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

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

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

**Учебно-методическое обеспечение**

1. Технология. Рабочие программы . Предметная линия учебников В.М. Казакевич и др. -5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций  /В. М. Казакевич, Г.В. Питчугина, Г.Ю. Семенова.- М. Просвещение, 2018 г.;
2. Технология.  Методическое пособие. 5-9 классы: учеб. Пособие для общеобразовательных организаций /(Т.В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, и др.). – М. Просвещение,2017 г.;
3. Технология. 7 класс: учеб. для общеобразовательных организаций /(В.М. Казакевич и др.) ; под ред . В.М. Казакевича. – Просвещение 2018 г.;

**Дополнительная литература**

1. Басовский Л.Е. Маркетинг. - М.- 2009 г.;

2Гермогенова Л.Ю. Как сделать рекламу маркетинга. М.-2008 г.;

3Картер Г. Эффективная реклама. М.-2010 г.;

1. Котлер Ф. Основы маркетинга. М.-1996 г.;
2. Маркетинг/ под ред. Э.А. Уткина. М.-2008 г.;
3. Рыночная экономика. Маркетинг.кн.1,2.-М.-2009 г.;
4. Уткин Э.А. Рекламное дело. М.-2011 г.;
5. Периодическая печать (газеты, рекламные каталоги.рекламные журналы).

**Интернет-ресурсы**

1. [http://uchutrudu.ru/kontseptsiya-predmetnoy-oblasti-2019/](https://www.google.com/url?q=http://uchutrudu.ru/kontseptsiya-predmetnoy-oblasti-2019/&sa=D&source=editors&ust=1614891742501000&usg=AOvVaw2W7V6ERFG0mnqxtLXqMtDL)

 2.https://infourok.ru/material.html?mid=76723