**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Новомитропольская средняя школа»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на метод совете\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. | «Согласовано»Заместитель директора поУВР МБОУ «НСШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хлебникова В.Н.«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. | УТВЕРЖДАЮДиректор МБОУ«Новомитропольская СШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ануфриев Е.И.«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 гПриказ |

 **Рабочая учебная программа**

 **Технология**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование учебного предмета (курса)

**основное общее образование** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(уровень образования)

Четыре года

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (срок реализации программы)

Составлена на основе примерной программы

основного общего образования по

«Технологии»

(наименование программы)

Сионберг Эдуард Эдуардович

 (Ф.И.О. учителя, составившего рабочую учебную программу)

**с. Новомитрополька**

**Пояснительная записка**

**Исходные документы для составления рабочей программы:**

1.Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

2. Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России от 28 декабря 2018 № 345 « О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ».

3.Письмо Министерства образования и науки РФ от 01.04.2005г. № 03-417 «О перечне учебного и компьютерного оборудования для оснащения образовательных учреждений».

4.Учебный план МБОУ «Новомитропольская средняя школа.

5. Примерной основной образовательной программой основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию № 1/15

6. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерство образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 г (с изменениями);

 Программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

**Цели и задачи программы**

*Целью*преподавания курса «Технология» является *практико-ориентированное общеобразовательное развитие обучающихся:*

-прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;

-выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;

-выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учетом имеющихся материально-технических возможностей;

-создание, преобразование или эффективное использование потребительных стоимостей.

*Задачи* технологического образования в общеобразовательных организациях:

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

-синергетически увязать в практической деятельности все то, что обучающиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно-преобразующей деятельности;

-включить обучающихся в созидательную и 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.

**Методы обучения:**

- словесные: лекция, рассказ, беседа;

- наглядные: иллюстрации, демоне фации как обычные, так и компьютерные;

- практические: выполнение практических работ, самостоятельная работа со справочниками и литературой (обычной и электронной), самостоятельные письменные упражнения, самостоятельная работа за компьютером;

- методы стимулирования учебно-познавательной деятельности: методы формирования интереса к учению; методы формирования долга и ответственности в учении;

- методы контроля и самоконтроля в ходе обучения: методы устного контроля (фронтальный опрос, индивидуальный опрос, компьютерное тестирование), методы письменного контроля (контрольная работа; выполнение письменных тестовых заданий; письменные отчеты по практическим работам), самоконтроль путем устного воспроизведения изученного, самоконтроль путем письменного воспроизведения изученного, самоконтроль путем работы с обучающими программами.

**Формы обучения:**

- групповые формы обучения: групповая работа на уроке, групповые творческие задания;

- индивидуальные формы работы в классе и дома: работа с литературой или электронными источниками информации, письменные упражнения, выполнение индивидуальных задания по программированию или информационным технологиям за компьютером, работа с обучающими программами за компьютером.

**Формы контроля:**

1. Устный опрос

2. Письменный опрос

3. Тестирование

4. Практическая работа

**Используемый УМК:**

- УМК Технология. 5-8 класс В.М. Казакевич

- Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019 год.

- Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций / (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020 год.

- Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020 год.

- Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных организаций / (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020 год.

 Количество часов по предмету «Технология», на которое рассчитана учебная программа 238 часов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Кол-во часов в неделю** | **Кол-во часов в год** |
| 5 класс | 2 час | 68 часа |
| 6 класс | 2 часа | 68 часа |
| 7 класс | 2 часа | 68 часа |
| 8 класс | 1 час | 34 часа |

**Планируемые образовательные результаты освоения предмета обучающимися.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные** | * формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки общественной практики: проявления познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного физического труда;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; ворожения желания учится для удовлетворения перспективных потребностей;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнение работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально- личностных позиций учащихся.
 |
| **Метапредметные** | ***Регулятивные УУД:***- уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;- организовывать рабочее место;- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха;-уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;-овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. |
| ***Познавательные УУД:***- осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;- осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ. |
| ***Коммуникативные УУД***:- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. |
| **Предметные** | **Обучающиеся научатся:*** искать и рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
* применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* примерной экономической оценке возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
* называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;

**Обучающиеся получат возможность научиться:*** классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
* рассчитывать себестоимость продукта труда;
* оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности;
* выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в организациях начального профессионального или среднего специального обучения;
* осознанию ответственности за качество результатов труда.
* осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.
 |

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

**5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Глава** | **Содержание**  |
| Введение в предмет  | Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии. |
| Производство  | Что такое техносфера? Технические объекты и объекты природной среды. Что такое потребительские блага.Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. |
| Методы и средства творческой проектной деятельности  | Проектная деятельность. Что такое творчество |
| Технология  | Что такое технология. Классификация производств и технологий  |
| Техника  | Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.  |
| Материалы для производства материальных благ  | Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалыКонструкционные материалы. Текстильные материалы |
| Свойства материалов  |  Механические свойства конструкционных материалов Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон |
| Технология обработки материалов  | Технологии механической обработки материалов.Графическое отображение формы предмета |
| Пища и здоровое питание  | Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Привила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне |
| Технологии обработки овощей  | Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.Технология тепловой обработки овощей |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии  | Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. |
| Технологии получения, преобразования и использования информации  | Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации |
| Технологии растениеводства  | Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними |
| Животный мир в техносфере  | Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. |
| Технологии животноводства  |  Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человекаЖивотные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки  |
| Социальные технологии  | Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий |
| **Итого 68ч.** |  |

**6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Глава** | **Содержание**  |
|  Введение | Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. |
| Основные этапы творческой проектной деятельности | Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта.  |
| Производство | Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и промышленное 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.  |
| Технология | Основные признаки технологии. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация.  |
| Техника | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем. Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах. |
| Технологии ручной обработки материалов | Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов.Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.  |
| Технология соединения и отделки деталей изделия | Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.Технология 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.  |
| Технология нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов | Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.  |
| Технологии производства и обработки пищевых продуктов | Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовление продуктов и блюд из него. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. Практическая работа «Умеем ли мы заботиться о своем здоровье». |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Передача тепловой энергии. |
| Технологии получения, обработки и использования информации | Восприятие информации. Кодирование информации при передачи сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации.  |
| Технологии растениеводства | Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Практическая работа: «Определение групп дикорастущих растений». |
| Технологии животноводства | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементыСодержание животных – элемент технологии производства животноводства. |
| Социальные технологии | Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Практическая работа Тесты по оценке свойств личности. |
| **Итого 68 ч.** |  |

**7 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Глава** | **Содержание**  |
| Основы производства. | Производство и труд как его основа. Современные средства труда. Современные средства контроля качества |
| Общая технология. | Технологическая культура производства и культура труда. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии |
| Техника. | Конструирование и моделирование техники |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | Технологии машинной обработки конструкционных материалов. Технологии машинной обработки текстильных материалов |
| Технологии обработки пищевых продуктов. | Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Технология приготовления мучных изделий. Технология приготовления сладких блюд. Рыба. Приготовление блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из макарон и круп |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии. | Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии |
| Технологии получения, обработки и использования информации. | Технологии получения информации. Коммуникационные технологии и связь  |
| Технологии растениеводства. | Технологи посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая. Технологии флористики и ландшафтного дизайна  |
| Технологии животноводства. | Кормление животных и уход за животными |
|  Социальные-экономические технологии. | Рынок и маркетинг. Исследование рынка |
| Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности. | Методика научного познания и проектной деятельности. Дизайн при проектировании |
| **Итого 68 ч.** |  |

**8 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Глава** | **Содержание**  |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности. |  Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.  |
| Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда |  Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда |
| Технология.  | Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. |
| Техника. |  Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами .Основные элементы автоматики. Автоматизация производства |
|  Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | 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. |
| Технологии обработки пищевых продуктов. | Мясо птицы. Мясо животных. Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных.Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии.  | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. |
|  Технологии получения, обработки и использования информации.   | Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информациииз строительных материалов.  |
| Технологии растениеводства.  | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. 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.). |
|  Технологии животноводства.  | Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов. |
|  Социальные технологии**.** Менеджмент | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. 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. |
| **Итого 34 ч.** |  |

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Тема главы |  Количество часов |
|
| 1 | Введение в предмет | 2 |
| 2 | Производство | 6 |
| 3 | Методы и средства творческой проектной деятельности | 4 |
| 4 | Технология | 4 |
| 5 | Техника | 4 |
| 6 | Материалы для производства материальных благ | 4 |
| 7 | Свойства материалов | 4 |
| 8 | Технология обработки материалов | 4 |
| 9 | Пища и здоровое питание | 6 |
| 10 | Технологии обработки овощей | 4 |
| 11 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 6 |
| 12 | Технологии получения, преобразования и использования информации | 5 |
| 13 | Технологии растениеводства | 4 |
| 14 | Животный мир в техносфере | 4 |
| 15 | Технологии животноводства | 4 |
| 16 | Социальные технологии | 3 |
|  | ИТОГО: | 68 |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Тема главы |  Количество часов |
|
| 1 |  Введение | 1 |
| 2 | Основные этапы творческой проектной деятельности | 8 |
| 3 | Производство | 10 |
| 4 | Технология | 6 |
| 5 | Техника | 5 |
| 6 | Технологии ручной обработки материалов | 6 |
| 7 | Технология соединения и отделки деталей изделия | 6 |
| 8 | Технология нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов | 4 |
| 9 | Технологии производства и обработки пищевых продуктов | 5 |
| 10 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 3 |
| 11 | Технологии получения, обработки и использования информации | 3 |
| 12 | Технологии растениеводства | 4 |
| 13 | Технологии животноводства | 3 |
| 14 | Социальные технологии | 4 |
|  |  Итого | 68 |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Тема главы | Количество часов |
|
| 1 | Основы производства. | 4 |
| 2 | Общая технология. | 2 |
| 3 | Техника. | 2 |
| 4 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | 16 |
| 5 | Технологии обработки пищевых продуктов. | 18 |
| 6 | Технологии получения, преобразования и использования энергии. | 4 |
| 7 | Технологии получения, обработки и использования информации. | 4 |
| 8 | Технологии растениеводства. | 6 |
| 9 | Технологии животноводства. | 2 |
| 10 |  Социальные-экономические технологии. | 4 |
| 11 | Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности. | 6 |
|  | ИТОГО: | 68 |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п\п | Тема главы | Количество часов |
|
| 1 | Методы и средства творческой и проектной деятельности. | 2 |
| 2 | Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда | 2 |
| 3 | Технология.  | 3 |
| 4 | Техника. | 2 |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | 6 |
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов. | 4 |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии.  | 2 |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации.   | 2 |
| 9 | Технологии растениеводства.  | 4 |
| 10 | Технологии животноводства.  | 3 |
| 11 | Социальные технологии**.** Менеджмент | 4 |
|  | ИТОГО |  34 |