**Администрация Кстовского муниципального района**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Гимназия № 4»**

пл. Мира, дом 9, г. Кстово Нижегородской области, 607650

e-mail mbougimnaziya4@yandex.ru, тел.9-32-79

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано на заседании педагогического совета 30.08.2022 протокол № 1 |  | Утвержденаприказом директора школы от 31.08.2022 № 47  |

**Рабочая программа**

По технологии для 6-8 классов

Учебники:

1. Технология. 6 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2020.
2. Технология. 7 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2021.
3. Технология. 8-9 классы : учеб. для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. – 4-е изд., стер. – М. : Просвещение, 2022

 Автор-составитель:

Образцова С.В.,

учитель технологии

г. Кстово, 2022 г.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* Ориентирование в видах и назначениях методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды;
* Ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* Владение методами творческой деятельности.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

* Умения организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* Умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* Умения подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
* Умения подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
* Умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;
* Умения проверять промежуточные и конечные результаты по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* Навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
* Навыки выполнения технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда;
* Способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* Знание безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* Ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Навыки согласовывать свои возможности и потребности;
* Ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* Экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

* Владения методами моделирования и конструирования;
* Умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Способность бесконфликтного общения;
* Желание и готовность прийти на помощь товарищу;
* Способность к коллективному решению творческих задач.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

* Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* Развитие глазомера;
* Развитие осязания, вкуса, обоняния.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

* Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
* Способность моделировать планируемые процессы и объекты;
* Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
* Понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

* Познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы, входящие в разделы программы** | **Количество часов по классам** |
| **6** | **7** | **8** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности
 | 2 | 4 | 2 |
| 1. Производство
 | 4 | 4 | 2 |
| 1. Технология
 | 4 | 3 | 1 |
| 1. Техника
 | 4 | 3 | 1 |
| 1. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов
 | 24 | 28 | 6 |
| 1. Технологии обработки пищевых продуктов
 | 14 | 10 | 6 |
| 1. Технологии получения, преобразования и использования энергии
 | 3 | 3 | 2 |
| 1. Технологии получения, обработки и использования информации
 | 3 | 3 | 4 |
| 1. Технологии растениеводства
 | 4 | 4 | 4 |
| 1. Технологии животноводства
 | 3 | 3 | 3 |
| 1. Социальные технологии
 | 3 | 3 | 3 |
| Итого: | 68 | 68 | 34 |

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 6 класс

 Модуль1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Методы и средства проектной деятельности. Этапы проекта. Проектный продукт.

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

Модуль 2. Производство

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Ознакомление с образцами предметов труда. Сбор дополнительной информации и составление перечня основных конструкционных материалов, которые используются в текстильной промышленности и не предприятиях по изготовлению текстильных товаров.

Модуль 3. Технология

Теоретические сведения. Основные признаки технологий. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о трудовой дисциплине и правилах организации рабочего места. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей.

Модуль 4. Техника

 Теоретические сведения. Понятие о технической системе. Рабочие органов технических систем (швейной машины). Двигатели технических систем. Практические работы. Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины.

Модуль 5. **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Теоретические сведения. Технологии ручной обработки материалов. Технологии резания материалов на производстве. Технологии пластического формования материалов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов. Виды тканей химического происхождения. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Конструирование швейного изделия. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкций из строительных материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с образцами материалов химического происхождения. Составление коллекций текстильных материалов из химических волокон. Раскрой изделия из ткани. Приемы ручной и машинной обработки деталей кроя изделия. Работа с клеевыми текстильными материалами. Сборка изделия. Украшение готового изделия.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения. Основы рационального питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, макаронных изделий и бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.

Практические работы. Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов, из круп или макаронных изделий по выбору учеников. Разработка проекта «Здоровый ужин для всей семьи».

Модуль 7. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические работы. Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосе.

Модуль 8. **Технологии получения, обработки и использования информации**

Теоретические сведения. Что такое кодирование информации. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение и запись информации различными средствами ее отображения.

Модуль 9. Технологии растениеводства

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

Лабораторно-практические и практические работы. Классифицирование дикорастущих растений по группам. Реферативное описание или создание компьютерной презентации об одном из видов дикорастущего растения.

Модуль 10. Технологии животноводства

 Теоретические сведения. Технологии получения животноводческой продукции. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции.

Практические работы. реферативное описание технологии разведения домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей или знакомых, информации в Интернете.

Модуль 11. Социальные технологии

 Теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Разработка сценария проведения семейного праздника.

 7 класс

 Модуль1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Теоретические сведения. Создание новых идей при помощи фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Технологическая документация в проекте.

Практические работы. Проектирование изделия при помощи метода фокальных объектов.

Модуль 2. Производство

Теоретические сведения. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и оформление буклета о современных электрифицированных и пневматических инструментов, которые используются в текстильной и пищевой промышленности.

Модуль 3. Технология

Теоретические сведения. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и примеров о технологической культуре и культуре труда. Оформление собранной информации. Проведение самооценки личной культуры ученического труда.

Модуль 4. Техника

 Теоретические сведения. Двигатели. Виды двигателей. Электрические двигатели.

 Практические работы. Ознакомление с принципом работы двигателя электрической швейной машины.

Модуль 5. **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Теоретические сведения. Производство металлов, древесных 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 термические технологии обработки материалов. Машинная обработка текстильных материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с образцами текстильных материалов из волокон искусственного происхождения. Определение волокнистого состава тканей. Составление коллекций текстильных материалов из искусственных волокон. Изготовление проектного изделия в технике вязания.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд из теста и рыбы по выбору учеников.

Модуль 7. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Теоретические сведения. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля

Лабораторно-практические работы. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Модуль 8. **Технологии получения, обработки и использования информации**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Провести и описать наблюдение за ростом, развитием или поведением домашнего животного или растения по выбору ученика.

Модуль 9. Технологии растениеводства

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду. Сбор информации о съедобных и ядовитых грибах в природной среде нашего региона.

Модуль 10. Технологии животноводства

 Теоретические сведения. Корма для животных. Состав кормов и их питательная ценность. Составление рациона кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.

Практические работы. Изучение состава сухих кормов для кошек или собак.

Модуль 11. Социальные технологии

 Теоретические сведения. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

Практические работы. Составление вопросника по предмету. Разработка анкеты для одноклассников.

**8 класс**

Модуль1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Теоретические сведения. Дизайн в процессе проектирования продуктов труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Практические работы. Проведение деловой игры «Мозговой штурм».

Модуль 2. Производство

Теоретические сведения. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и оформление буклета о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей.

Модуль 3. Технология

Теоретические сведения. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о видах отраслевых технологий.

Модуль 4. Техника

 Теоретические сведения. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

 Практические работы. Ознакомление с конструкцией и принципом работы устройств бытовой техники.

Модуль 5. **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Теоретические сведения. Современные материалы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами. Плавление материалов и отливка изделий.

Практические работы. Ознакомление с технологией отливки на примере изготовления свечей из парафина. Разработка проекта «Праздничные свечи».

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Мясо птицы. Пищевая ценность мяса птицы. Механическая и кулинарная обработки птицы. Мясо животных и его пищевая ценность. Классификация мяса по термическому состоянию. Органолептическая оценка качества мяса и субпродуктов. Правила механической и кулинарной обработки мяса.

 Практические работы. Определение доброкачественности мяса и субпродуктов.

Модуль 7. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

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

Практические работы. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения химической энергии.

Модуль 8. **Технологии получения, обработки и использования информации**

Теоретические сведения. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.

Практические работы. Создать фильм об одном из видов рукоделия, которым владеют ученики класса.

Модуль 9. Технологии растениеводства

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

Лабораторно-практические и практические работы. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей. Сбор информации об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции.

Модуль 10. Технологии животноводства

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

Практические работы. Создание информационного фильма или презентации об известных породах домашних животных.

Модуль 11. Социальные технологии

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

Практические работы. Разработка рекламы изделия или услуги.