

МБОУ «Верхопенская средняя общеобразовательная школа им. М.Р. Абросимова»

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО  Лисачева Е.А. Протокол № 4 от «20» июня 2019 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора школы  Бондарева В.Е. «21» июня 2019 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор школы  Шетинина Л.А. Приказ № 222 от «31» августа 2019 г.</p>
--	---	---

**Рабочая программа
по технологии (ФГОС базовый уровень)
основного общего образования
на 2019-2023 годы**

Разработчик: учитель
Избирян В.М.

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» 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, 2018. - 58 с.

Рабочая программа реализуется через УМК:

1. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. – М.: Просвещение, 2018. - 58 с.

2. «Технология». 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций/[В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 176с.

2. «Технология». 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций/[В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192с.

Технология». 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192с.

Технология». 8-9 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 256с.

Логика изложения и содержание рабочей программы соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010г.).

Общий учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включать учебное время для обязательного изучения предмета «Технология» из расчёта 2 ч в неделю в 5—7 классах, 1 ч в неделю в 8 классе. Дополнительное время может быть выделено за счёт резерва учебного времени и внеурочной деятельности (внеклассных занятий). Для этого желательно увеличить продолжительность занятий в 8 классе до 2 ч в неделю и выделить время для занятий в 9 классе — 2 ч в неделю, используя время учебного плана, отводимое на предпрофильную подготовку.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ В 5—9 КЛАССАХ

5 класс (68ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Проектная деятельность. Что такое творчество	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
2. Производство	2	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Про-

			анализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ
3. Технология	3	Что такое технология. Классификация производств и технологий	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений
4. Техника	3	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета	Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).

			<p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания.</p> <p>Соблюдать правиласанитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</p>
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии	<p>Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии.</p> <p>Знакомиться с применением кинетической ипотенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо</p>
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации	<p>Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</p>

9. Технологии растениеводства	4	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке
10. Технологии животноводства	3	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять , в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства
11. Социальные технологии	3	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека
Итоговое занятие		Обобщающая беседа по изученному курсу	

6 класс (68ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда

2. Производство	2	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	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты
3. Технология	3	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт
4. Техника	3	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	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с различными видами рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	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 спомощью 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	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять 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 металлов

6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	<p>Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них</p>	<p>Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих точную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий</p>
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	<p>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</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</p>
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	<p>Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации</p>	<p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации</p>
9. Технологии растениеводства	4	<p>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</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p>
10. Технологии животноводства	3	<p>Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции</p>	<p>Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвященные технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка</p>

11. Социальные технологии	3	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения
12. Итоговое занятие		Обобщающая беседа по изученному курсу	

7 класс (68ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов
2. Производство	2	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие
3. Технология	3	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства
4. Техника	3	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	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 термические технологии обработки материалов	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин

6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	<p>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</p>	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.</p> <p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов.</p> <p>Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов</p>
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	<p>Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля</p>	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты</p>
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	<p>Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации</p>	<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них</p>
9. Технологии растениеводства	4	<p>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 вешенки. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов</p>	<p>Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p>
10. Технологии животноводства	3	<p>Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным</p>	<p>Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</p>
11. Социально-экономические технологии	3	<p>Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью</p>	<p>Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.</p> <p>Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов</p>
Итоговое занятие		<p>Обобщающая беседа по изученному курсу</p>	

8 (8+) класс (34/68 ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	Знакомиться с возможностями дизайнера продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа
2. Производство	2	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств
3. Технология	3	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий
4. Техника	3	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации производства	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специально конструктора
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка металлов. Закалка металлов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	Получать представление о технологиях термической обработки металлов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	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
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о преращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации
9. Технологии растениеводства	4	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)
10. Технологии животноводства	3	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера
11. Социальные технологии	3	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или

			услуги творческого проекта
Итоговое занятие		Обобщающая беседа по изученному курсу	

9 класс (68 ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана	Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта
2. Основы производства	2	Транспортные средства в процессе производства. Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах
3. Технология	3	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века	Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий
4. Техника	3	Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники	Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон

6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека	Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов. Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия	Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»
9. Технологии растениеводства	3	Растительные ткани и клетки как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии	Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащиеся темы
10. Технологии животноводства	3	Заболевания животных и их предупреждение	Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных
11. Социальные технологии	3	Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу»
Итоговое занятие		Обобщающая беседа по изученному курсу	

4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС
(по 2 часа в неделю; всего 68 ч.)

№ урока	Часть учебного времени	Наименование раздел и темы	Характеристика деятельности обучающихся	Дата проведения	
				План.	Факт.
Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч)					
1	1ч	Инструктаж по технике безопасности. Проектная деятельность.	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов Творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности		
2	1ч	Практическая работа №1. Составление плана проекта.			
3	1ч	Что такое творчество.			
4	1ч	Практическая работа №2. Разработка проекта изготовления бутербродов для праздничного стола.			
Тема 2. Производство (4ч)					
5	1ч	Что такое техносфера.	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.		
6	1ч	Практическая работа №3. Определение материальных и нематериальных благ.			
7	1ч	Производство потребительских благ.			
8	1ч	Общая характеристика производства. Практическая работа №4. Составление рациональных перечней потребительских благ.			
Тема 3. Технология (6ч)					
9	1ч	Что такое технология.	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять , что является технологией в той или иной созидательной деятельности.		
10	1ч	Практическая работа №5. Сбор информации о технологиях.			
11	1ч	Классификация производств и технологий.			
12	1ч	Практическая работа №6. Составить список технических средств для приготовления пищи.			

13	1ч	Составление иллюстрированных проектных обзоров. Практическая работа №7. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным областям и видам.	Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений		
14	1ч				
Тема 4. Техника (6ч)					
15	1ч	Что такое техника.	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства		
16	1ч	Практическая работа №8. Столярные инструменты, выполнение столярных операций.			
17	1ч	Инструменты, механизмы и технические устройства.			
18	1ч	Практическая работа №9. Выполнение операций электрофицированными инструментами.			
19	1ч	Изучение устройства и работы швейной машины.			
20	1ч	Практическая работа №10. Заправка швейной машины, выполнение машинной строчки.			
Тема 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8ч)					
21	1ч	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов.		
22	1ч	Лабораторно-практическая работа №1. Сравнение свойств образцов из древесины и пластмассы.			
23	1ч	Конструкционные материалы. Текстильные материалы.			
24	1ч	Лабораторно-практическая работа №2. Сравнение свойств хлопчатобумажной и льняной тканей.			
25	1ч	Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.			
26	1ч	Лабораторно-практическая работа №3. Определение назначения материала в зависимости от его свойств, сравнение твердости древесины разных пород, определение сминаемости материалов».			
27	1ч	Технология механической обработки материалов.			
28	1ч	Практическая работа №11. Графическое отображение формы предмета.			

Тема 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)					
29	1ч	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	<p>Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.</p>		
30	1ч	Правила санитарии и гигиены и безопасности труда на кухне. Практическая работа №12. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.			
31	1ч	Овощи в питании человека.			
32	1ч	Лабораторно-практическая работа №4. Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом.			
33	1ч	Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение			
34	1ч	блюд. Фигурная нарезка овощей. Практическая работа №13. Приготовление блюд из сырых овощей.			
35	1ч	Технологии тепловой обработки овощей.			
36	1ч	Практическая работа №14. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки.			
Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (6ч)					
37	1ч	Что такое энергия.	<p>Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо.</p>		
38	1ч	Практическая работа №15. Работа над рефератом на тему «Методы и средства производства и применения механической энергии».			
39	1ч	Виды энергии.			
40	1ч	Практическая работа №16. Изготовление игрушки «Йо-йо».			
41	1ч	Накопление механической энергии.			
42	1ч	Практическая работа №17. Изготовление игрушки «Йо-йо».			
Тема 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6ч)					
43	1ч	Информация.	<p>Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о</p>		
44	1ч	Практическая работа №18. «Восприятие информации зрением».			

45	1ч	Каналы восприятия информации человеком. Практическая работа №19. «Шифрование текста и его дешифрование по коду».	зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения		
46	1ч				
47	1ч	Способы материального представления и записи визуальной информации. Практическая работа №20. «Изготовление дорожного знака».			
48	1ч				
Тема 9. Технологии растениеводства (8ч)					
49	1ч	Растения как объект технологии. Лабораторно-практическая работа. «Опыты с культурными растениями».	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке.		
50	1ч				
51	1ч	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Лабораторно-практическая работа №5. «Агротехнологические приёмы выращивания культурных растений. Полезные свойства культурных растений».			
52	1ч				
53	1ч	Общая характеристика и классификация культурных растений. Лабораторно-практическая работа №6. «Агротехнологические приёмы выращивания культурных растений. Полезные свойства культурных растений».			
54	1ч				
55	1ч	Исследования культурных растений или опыты с ними. Лабораторно-практическая работа №7. «Опыты с культурными растениями».			
56	1ч				
Тема 10. Технологии животноводства (6 ч)					
57	1ч	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Практическая работа №21. «Изготовление кормушки для птиц из вторичного сырья».	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять , в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства		
58	1ч				
59	1ч	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Практическая работа. «Овладение правилами безопасного поведения при общении с животными».			
60	1ч				

61	1ч	Итоговый контроль. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.			
62	1ч	Практическая работа №22 «Технология запрягания лошади для верховой езды».			
Тема 11. Социальные технологии (6ч)					
63	1ч	Человек как объект технологии.	Получать представление человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека.		
64	1ч	Практическая работа №23. Выполнения теста по оценке стремления к цели.			
65	1ч	Потребности людей.			
66	1ч	Практическая работа №24. Составление перечня главных потребностей.			
67	1ч	Содержание социальных технологий.			
68	1ч	Итоговое занятие. Практическая работа №25. Обоснование перечня главных потребностей.			

5. ФОРМЫ И СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ

Предполагаемые формы контроля: беседа, практикум, тесты, проектные задания, фронтальный опрос, опрос в парах, контрольная работа. Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью заданий в рабочей тетради. Входной контроль – тест, итоговый контроль – защита проекта, текущий – практические работы.

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Нормы оценок знаний и умений, учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки творческих проектов

Оценка пояснительной записки проекта

- Общее оформление
- Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта
- Сбор информации по теме проекта.
- Анализа прототипов
- Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей
- Выбор технологии изготовления изделия
- Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления
- Разработка конструкторской документации, качество графики.
- Описание изготовления изделия
- Описание окончательного варианта изделия
- Эстетическая оценка выбранного варианта
- Экономическая и экологическая оценка готового изделия
- Реклама изделия

Оценка изделия

- Оригинальность конструкции
- Качество изделия
- Соответствие изделия проекту
- Практическая значимость

Оценка защиты проекта

- Формулировка проблемы и темы проекта
- Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи
- Описание технологии изготовления изделия
- Четкость и ясность изложения
- Глубина знаний и эрудиция
- Время изложения
- Самооценка
- Ответы на вопросы

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое количество		Фактическая оснащённость	% оснащённости
		Основная школа.			
		Направления технологической подготовки			
		Обслуживающий труд	Сельскохозяйственный труд		
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)				
	Стандарт основного общего образования по технологии	1			
	Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (базовый уровень)				
	Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (профильный уровень)				
	Примерная программа основного общего образования по технологии	1			0
	Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по технологии				
	Примерная программа среднего (полного) общего образования на профильном уровне по технологии				
	Рабочие программы по направлениям технологии				100
	Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8,				
	Учебники для начального профессионального образования				
	Рабочие тетради для 5, 6, 7, 8, 9 класса			0	0
	Комплект дневников наблюдений за развитием сельскохозяйственных растений и животных			0	0
	Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся				
	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы.				
	Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки				
	Справочные пособия по разделам и темам программы				
	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)				
	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских				
2.	Печатные пособия				
	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	1	1		≈80
	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	1	1		≈80
	Раздаточные дидактические материалы по темам	15	15		≈40

	всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся				
	Раздаточные контрольные задания				
	Портреты выдающихся деятелей науки и техники	1 экземпляр	1 экземпляр		0
	Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг.	1	1		
3.	Информационно-коммуникационные средства				
	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии.	1	1		0
	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.	1	1		0
	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	1	1		
4.	Экранно-звуковые пособия				
	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	1	1		0
	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг.	1	1		0
	Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы	1 комплект	1 комплект		0
	Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы	1	1		0
5.	Технические средства обучения				
	Экран на штативе			1	100
	<u>Видеомагнитофон (видеоплейер)</u>		1	0	0
	<u>Телевизор с универсальной подставкой</u>		1	0	0
	<u>Цифровой фотоаппарат</u>			0	0
	Мультимедийный компьютер			1 нет выхода в интерн ет	85
	<u>Сканер*</u>		1	0	0
	<u>Принтер*</u>		1	0	0
	<u>Копировальный аппарат*</u>		1	Возможно использование 1 экземпляра на несколько мастерских и кабинетов технологии	
	<u>Проектор</u>		1		
	<u>Мультимедийный проектор*</u>		1		
	<u>Плоттер</u>		1		
	<u>Графопроектор (Оверхед-проектор)</u>		1		
	<u>Диaproектор</u>		1		
	<u>Средства телекоммуникации</u>		1	0	0
6.	Учебно-практическое и учебно-лабораторное				

* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы

	оборудование				
	Аптечка			1	100
	Халаты	15		0	0
	Очки защитные	15		0	0
	Раздел: Технологии ведения дома				
	Комплект инструментов для санитарно-технических работ	3		0	0
	Комплект инструментов для ремонтно-отделочных работ	3		0	0
	Комплект вспомогательного оборудования для ремонтно-отделочных работ	3		0	0
	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	1		0	0
	Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов				
	Станок ткацкий учебный	1		0	0
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)			1	100
	Машина швейная бытовая универсальная	6		6	
	Стол рабочий универсальный				100
	Оверлок	2		1	50
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	2		2	0
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	15	Приносят обучающиеся		
	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания	15	Приносят обучающиеся		
	Комплект для вязания крючком	15	Приносят обучающиеся		
	Комплект для вязания на спицах	15	Приносят обучающиеся		
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования	3		0	0
	Набор приспособлений для раскроя косых беек	5		0	0
	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	15		0	0
	Шаблоны стилизованной фигуры	3		0	0
	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	15		0	0
	Раздел: Кулинария				
	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	1		0	0
	Фильтр для воды	3		0	0
	Холодильник	1		0	0
	Печь СВЧ	1		0	0
	Весы настольные	2		0	0
	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	3		0	0
	Электроплиты	3		0	0
	Набор кухонного электрооборудования	3		0	0
	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	3		0	0
	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	3		0	0
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	3		0	0

Набор инструментов для разделки рыбы	3		0	0
Набор инструментов для разделки мяса	3		0	0
Мясорубка (электромясорубка)	3		0	0
Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	3		0	0
Комплект разделочных досок	3		0	0
Набор мисок эмалированных	3		0	0
Набор столовой посуды из нержавеющей стали	15		0	0
Сервиз столовый	2		0	0
Сервиз чайный	2		0	0
Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	2		0	0
Разделы: Растениеводство. Животноводство.				
Весы технические с разновесами		1	0	0
Весы аналитические с разновесами		1	0	0
Лупа		7	0	0
рН- метр		1	0	0
прибор для демонстрации водных свойств почвы		1	0	0
Сушильный шкаф		1	0	0
Термометры для измерения температуры воздуха и почвы		3	0	0
Барометр		7	0	0
Часы		1	0	0
Лотки для сортировки семян		7	0	0
Наборы сит		3	0	0
Планшеты		7	0	0
Мерительные и разметочные инструменты и приспособления		3	0	0
Горшки цветочные		50	0	0
Чашки Петри		20	0	0
Очки защитные		7	0	0
Фартуки		15	0	0
Разборная Теплица		1	0	0
Инкубатор на 50 яиц		1	0	0
Овоскоп		1	0	0
Комплект малогабаритной сельскохозяйственной техники (мини трактор или мотоблок с комплектом навесных орудий)		1	0	0
Раздел: Электротехнические работы				
Демонстрационный комплект электроизмерительных приборов	1	1	0	0
Демонстрационный комплект радиоизмерительных приборов	1	1	0	0
Демонстрационный комплект источников питания	1	1	0	0
Демонстрационные комплекты электроустановочных изделий.	1	1	0	0
Демонстрационный комплект радиотехнических деталей	1	1	0	0
Демонстрационный комплект электротехнических материалов	1	1	0	0
Демонстрационный комплект проводов и кабелей	1	1	0	0
Комплект электроснабжения	1	1	0	0
Лабораторный комплект электроизмерительных приборов	7	7	0	0

	Лабораторный комплект радиоизмерительных приборов	7	7	0	0
	Лабораторный набор электроустановочных изделий	7	7	0	0
	Конструктор для моделирования источников получения электрической энергии.	15	15	0	0
	Конструктор для сборки электрических цепей	15	15	0	0
	Конструктор для моделирования подключения коллекторного электродвигателя, средств управления и защиты	15	15	0	0
	Конструктор для сборки моделей простых электронных устройств	15	15	0	0
	Ученический набор инструментов для выполнения электротехнических работ	15	15	0	0
	Провода соединительные	15	15	0	0
	Раздел: Черчение и графика				
	Ученический набор чертежных инструментов	15	15	0	0
	Прибор чертежный	15	15	0	0
	Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	1	1	0	0
7.	Специализированная мебель				
	Аудиторная доска с магнитной поверхностью				
	Компьютерный стол			1	100
	Секционные шкафы для хранения инструментов				100
	Ящики для хранения таблиц				
	Укладки для аудиовизуальных средств				
	Штатив для плакатов и таблиц				
	Специализированное место учителя			1	100
	Ученические лабораторные столы 2-х местные				100
8.	Модели (или натуральные образцы)				
	Динамическая модель школьного учебно-опытного участка		1	0	0
	Модели сельскохозяйственных орудий труда и техники		1	0	0
	Модели электрических машин			0	0
	Комплект моделей механизмов и передач	1	1	0	0
	Модели для анализа форм деталей	1	1	0	0
	Модели для демонстрации образования аксонометрических проекций	1	1	0	0
	Модели образования сечений и разрезов	1	1	0	0
	Модели разъемных соединений	1	1	0	0
	Раздаточные модели деталей по различным разделам технологии	15	15	0	0
8.	Натуральные объекты				
	Коллекции изучаемых материалов	1	1	0	0
	Расходные материалы				
	Комплект образцов материалов и изделий для санитарно-технических работ	1	1	0	0
	Комплект образцов материалов для ремонтно-отделочных работ	1	1	0	0
9.	Игры и игрушки				
	Игры и игрушки, развивающие пространственное воображение	3		0	0
	Игры и игрушки, развивающие техническое мышление	3		0	0

	Игры и игрушки, развивающие образное мышление	3		0	0
--	---	---	--	---	---

1. Основная и дополнительная учебная литература:

1. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. – М.: Просвещение, 2018. - 58 с.

2. «Технология». 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 176с.

2. «Технология». 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192с.

3. «Технология». 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций/[В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192с.

4. «Технология». 8-9 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевича и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 256с.

2. Список справочной литературы.

1. Александрова Г.Н. 150 моделей женских юбок. – Мн: МФЦ, 1993. – 416 с.: ил.

2. Бланк А.Ф., Фомина З.М. Моделирование и конструирование женской одежды. – 3 –е изд. – М.: Легкопромбытгизд, 1993. – 256 с.: ил.

3. Ерзенкова Н.В. Блузки. Мн.: «Современное слово», 1997. – 480 с.

4. Журнал Burda. Ежемесячное издание «ЭннеГмбх и К°».

5. Как шить красиво. /Устинова Е. – М., «Внешсигма», 2000. – 320 с.

6. Краткая энциклопедия скорняка. Ростов н/Д.: Изд-во «Проф-Пресс», 2000. – 480 с.

7. МаккомбзДлулия. Шьем вместе.- Мн.: БелЭн, 1993 – 368 с.: ил.

8. Раскрой и пошив детского белья и одежды. Изд. «Учитель -АСТ», 2000. – 33с.

9. Раскрой и пошив мужского белья и одежды. Изд. «Учитель -АСТ», 2000. – 33с.

10. Раскрой и пошив детского белья и одежды. Изд. «Учитель -АСТ», 2000. – 33с.

11. Конструирование и моделирование одежды для молодежи Изд. «Учитель -АСТ», 2000. – 32с.

12. Труханова А.Т. Иллюстративное пособие по технологии легкой одежды: Учеб. Пособие для кадров массовых профессий. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 160с., ил.

13. Шью сама. / Сост. А.В. Вязанкина. – Смоленск: Ш11 Русич, 2000. – 384 с.

14. Я сама делаю выкройки. / Сост. Устинова Е. – М., «Внешсигма», 1999. – 208 с.

Пронумеровано, пронумеровано

Л. А. Щетинина листів

Директор МБРУ «Верхненская

«СОШ им. М. Р. Абраסקмова»

Л. А. Щетинина

