

Краснодарский край Муниципальное образование Павловский район
станция Атаманская

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 имени Виктора Владимировича Шитика
станции Атаманской

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
МБОУ СОШ № 4 им. В.В. Шитика
ст. Атаманской от 30 августа 2023 года
протокол №1

Председатель педсовета
Л.В. Бойко



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования (класс): основное общее образование 5-9 классы

Количество часов: 272 часа: 5 класс – 2 часа (2 часа в неделю); 6 класс – 2 часа, (2 часа в неделю); 7 класс – 68 часов (2 часа в неделю); 8 класс – 34 часа (1 час в неделю); 9 класс – 34 часа (1 час в неделю)

Учитель: Левченко Людмила Викторовна

Программа разработана в соответствии ФГОС ООО с учётом примерной рабочей программы основного общего образования: Технология для 5-9 классов образовательных организаций. Москва 2021 г.

с учётом УМК В.М.Казакевич и др.; под редакцией В.М.Казакевича. - 3 изд.- М.: Просвещение, 2021 г.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

1.1. Личностные результаты

1.1.1. Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

1.1.2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно-значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

1.1.3. Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

1.1.4. Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

1.1.5. Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой,
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека

1.2. Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;

- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форму результатов своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

1.3. Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основ самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;

- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её Членов;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

2. Содержание учебного предмета

2.1. Наименование разделов учебной программы и характеристика основных содержательных линий.

5 класс

Теоретические сведения.

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. 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.

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.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

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.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

6 класс

Теоретические сведения.

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

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

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

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

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

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

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

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

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

7 класс

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

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

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

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

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

8 класс

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

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

Классификация технологий. Технологии материального производства.

Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.

Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

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

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

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

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

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

9 класс

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

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.

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.

Заболевания животных и их предупреждение.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

2.2. Перечень лабораторных и практических работ, экскурсий.

Номер	Название
5 класс	
1.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере
2.	Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека
3.	Создание реферата о техносфере и производствах потребительских благ
4.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях
5.	Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
6.	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением рабочих инструментов
7.	Составление иллюстрированного проектного обзора техники по отдельным отраслям производства».
8.	Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Исследования свойств различных материалов
9.	Составление коллекций сырья и материалов
10.	Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства
11.	Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни».
12.	Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах
13.	Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа
14.	Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа
15.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии
16.	Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию
17.	Изготовление игрушки йо-йо
18.	Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки
19.	Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств

20.	Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений
21.	Определение полезных свойств культурных растений
22.	Классифицирование культурных растений по группам
23.	Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета
24.	Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека
25.	Классифицирование потребностей человека при разведении животных
26.	Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села и их описание
27.	Сбор информации о соответствующих направлениях животноводства и их описание
28.	Тесты по оценке свойств личности
29.	Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение
6 класс	
1.	Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда
2.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производств
3.	Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений
4.	Подготовка рефератов
5.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине
6.	Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт
7.	Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники
8.	Резание, пластическое формование изделий из бумаги
9.	Резание, пластическое формование изделий из древесины и древесных материалов
10.	Резание, пластическое формование изделий пластмасс
11.	Сборка деталей древесины и древесных материалов
12.	Сборка деталей из текстильных материалов
13.	Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах
14.	Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом
15.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии
16.	Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание
17.	Чтение информации различными средствами её отображения
18.	Запись информации различными средствами её отображение

19.	Классификация дикорастущих растений по группам
20.	Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение
21.	Овладение основными методами переработки сырья, дикорастущих растений
22.	Описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта
23.	Описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе опыта друзей
24.	Описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе справочной литературы и информации в Интернете
25.	Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях
26.	Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий
7 класс	
1.	Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей
2.	Анализ качества проектной документации
3.	Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов
4.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда
5.	Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах
6.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда
7.	Составление инструкций по технологической культуре работников
8.	Самооценка личной культуры труда
9.	Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей
10.	Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов
11.	Изготовление изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений
12.	Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа
13.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной энергии
14.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения электрической энергии
15.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения электромагнитной энергии
16.	Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов
17.	Проведение хронометража учебной деятельности
18.	Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных

	грибов
19.	Определение культивируемых грибов по внешнему виду
20.	Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов
21.	Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов
22.	Сбор информации и описание условий содержания домашних животных
23.	Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных
24.	Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка
25.	Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов
26.	Проведение анкетирования и обработка результатов
8 класс	
1.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труд
2.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий
3.	Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг
4.	Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники
5.	Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора
6.	Изготовление проектных изделий посредством технологий плавления (новогодние свечи из парафина или воска).
7.	Пайка оловом
8.	Закалка и испытание твёрдости металла
9.	Определение доброкачественности мяса птицы органолептическим методом
10.	Определение доброкачественности мяса животных органолептическим методом
11.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии
12.	Создание фильма о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации
13.	Определение микроорганизмов по внешнему виду
14.	Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей
15.	Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)
16.	Составление рационов для домашних животных, организация их кормления»
17.	Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов
18.	Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном

	товаре
19.	Оценка качества рекламы в средствах массовой информации
9 класс	
1.	Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта
2.	Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint
3.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте
4.	Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов
5.	Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств
6.	Управление моделями роботизированных устройств
7.	Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом
8.	Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии
9.	Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике
10.	Представление информации вербальными и невербальными средствами
11.	Деловые игры по различным сюжетам коммуникации
12.	Создание условий для клонального микро размножения растений
13.	Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам
14.	Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах
15.	Деловая игра «Приём на работу»
16.	Анализ позиций типового трудового контракта

2. 3. Направления проектной деятельности обучающихся

Направления проектной деятельности обучающихся	Срок реализации	Название проекта
5 класс		
Творческое	При изучении модуля «Технология обработки пищевых продуктов»	Кухни народов мира.
		Изготовление бутербродов для праздничного стола.
6 класс		
Творческое	При изучении модуля «Методы и средства творческой и проектной деятельности»	Растения в интерьере жилого дома.
		Моделирование достопримечательностей нашего региона.
7 класс		
Творческое	При изучении раздела «Технологии получения, обработки,	Нужное из ненужного.
		Изготовление текстильных игрушек – органайзеров для

	преобразования и использования материалов»	интерьера комнаты.
8 класс		
Творческое	При изучении раздела «Технологии растениеводства».	Макет дома с приусадебным хозяйством.
		Изготовление приспособлений для обработки почвы.
9 класс		
	При изучении раздела «Социальные технологии»	Стилистика и люди.
		Мой профессиональный выбор.

2.4.Использование резерва учебного времени

0

2.5.Проектирование содержания

Разделы и темы программы	Примерная программа	Рабочая программа				
		5	6	7	8	9
Модуль 1.Методы и средства творческой и проектной деятельности.	14	2	4	4	2	2
Модуль 2. Производство.	18	6	4	4	2	2
Модуль 3.Технология.	24	6	6	6	3	3
Модуль 4. Техника.	24	6	6	6	3	3
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	32	8	8	8	4	4
Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов	32	8	8	8	4	4
Модуль 7.Технологии получения, преобразования и использования энергии	24	6	6	6	3	3
Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации	24	6	6	6	3	3
Модуль 9. Технологии растениеводства	31	8	8	8	4	3
Модуль 10. Технологии животноводства	24	6	6	6	3	3
Модуль 11.Социальные технологии	23	5	6	6	3	3
Обобщающая беседа по изученному курсу.	2	1	-	-	-	1
ИТОГО	272	68	68	68	34	34

3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся

Разделы программы	Темы, входящие в разделы	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий), универсальные учебные действия, осваиваемые в рамках изучения темы	Основные направления воспитательной деятельности
5 класс			
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.			
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности - 2 час.	Урок № 1. Проектная деятельность. Урок № 2. 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	1.1.1. Патриотическое воспитание 1.1.2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание: 1.1.3. Эстетическое воспитание: 1.1.4. Трудовое воспитание: 1.1.5. Экологическое воспитание:
Модуль 2. Производство.			
Модуль 2. Производство – 6 час.	Урок №3. Что такое техносфера. Урок №4. <i>Пр.р. №1 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере».</i> Урок №5. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Урок №6. <i>Пр.р. №2 «Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека».</i> Урок №7. <i>Пр.р. №3. Создание реферата о техносфере и производствах потребительских благ».</i> Урок №8.	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристиками. 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	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4.

	Общая характеристика производства		
Модуль 3. Технология.			
Модуль 3. Технология -6 час.	<p>Урок № 9. Что такое технология. История развития технологий.</p> <p>Урок №10. <i>Пр.р. № 4. «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях».</i></p> <p>Урок №11. Классификация производств и технологий.</p> <p>Урок №12. Технологический процесс, его параметры сырья, ресурсы, результат.</p> <p>Урок №13. <i>Экскурсия №1. «Знакомство на предприятии с технологиями конкретного производства».</i></p> <p>Урок №14. Урок – практикум по модулю «Технология»</p>	<p>Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ.</p> <p>Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства.</p> <p>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</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>
Модуль 4. Техника.			
Модуль 4. Техника- 6 час.	<p>Урок №15. Что такое техника.</p> <p>Урок №16. Инструменты, механизмы и технические устройства.</p> <p>Урок №17. <i>Пр.р. № 5. «Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности».</i></p> <p>Урок №18. Столярные и слесарные инструменты. <i>Пр.р. №6. «Изготовление продукта на основе технологической документации с применением рабочих инструментов»</i></p> <p>Урок №19. <i>Пр.р. № 7 «Составление иллюстрированного обзора техники по отдельным отраслям</i></p>	<p>Осознавать и понимать роль техники.</p> <p>Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией.</p> <p>Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>

	<p><i>производства».</i></p> <p>Урок №20. Урок – практикум по модулю «Техника»</p>		
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.			
<p>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 8 час.</p>	<p>Урок № 21. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.</p> <p>Урок №22. <i>Пр.р.№ 8. «Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Исследования свойств различных материалов»</i></p> <p>Урок №23. Конструкционные материалы.</p> <p>Урок №24. Текстильные материалы. <i>Пр.р.№9 «Составление коллекций сырья и материалов».</i></p> <p>Урок № 25. Механические свойства конструкционных материалов.</p> <p>Урок №26. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.</p> <p>Урок №27. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета</p> <p>Урок № 28. <i>Пр.р.№10 «Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства».</i></p>	<p>Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов.</p> <p>Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов.</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>
Модуль 6. Технология обработки пищевых продуктов.			
<p>Модуль 6. Технология обработки пищевых продуктов- 8 час.</p>	<p>Урок № 29. Кулинария. Основы рационального питания. <i>Пр.р.№11 «Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни».</i></p> <p>Урок № 30. Витамины и их значение в питании.</p>	<p>Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p>

	<p><i>Пр.р.№12 «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах».</i></p> <p>Урок № 31. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.</p> <p>Урок № 32. <i>Пр.р.№13 «Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа».</i></p> <p>Урок № 33. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Урок № 34. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.</p> <p>Урок № 35. Технологии тепловой обработки овощей</p> <p>Урок № 36. <i>Пр.р.№14 «Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа».</i></p>	<p>количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p>Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.			
<p>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии -6 час.</p>	<p>Урок № 37. Что такое энергия.</p> <p>Урок № 38. Виды энергии.</p> <p>Урок №39. Накопление механической энергии</p> <p>Урок № 40. <i>Пр.р.№15 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии».</i></p> <p>Урок №41. <i>Пр.р.№16 «Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию».</i></p> <p>Урок №42. <i>Пр.р.№17 «Изготовление игрушки йо-йо».</i></p>	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации.

<p>Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации -6 час.</p>	<p>Урок № 43. Информация. Урок № 44. Каналы восприятия информации человеком. Урок № 45. Способы материального представления и записи визуальной информации. Урок № 46. <i>Пр.р.№18«Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки».</i> Урок № 47. <i>Пр.р.№19 «Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств».</i> Урок № 48. Урок – семинар по модулю «Технологии получения, преобразования и использования информации».</p>	<p>Аналитическая деятельность: - называть назначение инструментов для работы с данным материалом; - оценивать эффективность использования данного инструмента. Практическая деятельность: - выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия; -создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани, древесины, железа</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5</p>
---	---	--	---

Модуль 9. Технологии растениеводства.

<p>Модуль 9. Технологии растениеводства -8 час.</p>	<p>Урок № 49. Растения как объект технологии. Урок № 50. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Урок № 51. Общая характеристика и классификация культурных растений. Урок № 52. Исследования культурных растений или опыты с ними. Урок № 53. <i>Пр.р.№20«Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений».</i> Урок № 54. <i>Пр.р.№21 «Определение полезных свойств культурных растений».</i> Урок № 55.</p>	<p>Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство 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.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5</p>
--	--	--	---

	<p><i>Пр.р.№22 «Классифицирование культурных растений по группам».</i></p> <p>Урок № 56.</p> <p><i>Пр.р.№23 «Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета».</i></p>	<p>Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p>	
Модуль 10. Технологии животноводства.			
<p>Модуль 10. Технологии животноводства – 6час.</p>	<p>Урок № 57. Животные и технологии XXI века.</p> <p>Урок № 58. Животные и материальные потребности человека.</p> <p><i>Пр.р.№24 «Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека».</i></p> <p>Урок № 59. Сельскохозяйственные животные и животноводство.</p> <p><i>Пр.р.№25 «Классифицирование потребностей человека при разведении животных».</i></p> <p>Урок № 60. Животные — помощники человека.</p> <p><i>Пр.р.№26 «Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села и их описание»</i></p> <p>Урок № 61. Животные на службе безопасности жизни человека.</p> <p>Урок № 62. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.</p> <p><i>Пр.р.№27«Сбор информации о соответствующих направлениях животноводства и их описание».</i></p>	<p>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 человеку. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5</p>
Модуль 11. Социальные технологии.			

<p>Модуль 11. Социальные технологии -5 час.</p>	<p>Урок № 63. Человек как объект технологии. <i>Пр.р.№28 «Тесты по оценке свойств личности».</i> Урок № 64. Потребности людей. <i>Пр.р.№29 «Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение».</i> Урок № 65. Содержание социальных технологий. Урок № 66. Развитие потребностей и развитие технологий. Урок № 67. Урок - конференция по модулю « Социальные технологии»</p>	<p>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</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5</p>
	<p>Урок № 68. Обобщающая беседа по изученному курсу.</p>		
бкласс			
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.			
<p>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 час.</p>	<p>Урок № 1. Введение в творческий проект. <i>Пр.р.№1 «Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда»</i> Урок № 2. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Урок № 3. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Урок № 4. Заключительный этап.</p>	<p>Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. . .</p>

Модуль 2. Производство.			
Модуль 2. Производство – 4 час.	<p>Урок № 5. Труд как основа производства. Предметы труда. <i>Пр.р.№2 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства»</i></p> <p>Урок № 6. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. <i>Пр.р.№3 «Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений».</i></p> <p>Урок № 7. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.</p> <p>Урок № 8. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труд. <i>Пр.р.№4 «Подготовка рефератов»</i></p>	<p>Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда.</p> <p>Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда.</p> <p>Выбирать темы и подготавливать рефераты</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4.</p>
Модуль 3. Технология.			
Модуль 3.Технология – 6 час.	<p>Урок № 9. Основные признаки технологии.</p> <p>Урок № 10. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина</p> <p>Урок № 11. <i>Пр.р.№5«Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине».</i></p> <p>Урок № 12. Техническая и технологическая документации.</p> <p>Урок № 13. <i>Пр.р.№6 «Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов,чертежей. Чтение и составление технологических карт».</i></p> <p>Урок № 14. Урок – семинар по модулю «Технология»</p>	<p>Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия:технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации.</p> <p>Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
Модуль 4. Техника.			

<p>Модуль 4. Техника- 6 ч.</p>	<p>Урок № 15. Понятие о технической системе. Урок № 16. Рабочие органы технических систем (машин). Урок № 17. <i>Пр.р.№7 «Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники»</i> Урок № 18. Двигатели технических систем (машин). Урок № 19. Механическая трансмиссия в технических системах. Урок № 20. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических Системах</p>	<p>Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями 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</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p>			
<p>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -8 час.</p>	<p>Урок № 21. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. <i>Пр.р.№ 8 « Резание, пластическое формование изделий из бумаги».</i> Урок № 22. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. <i>Пр.р.№9«Резание, пластическое формование изделий из древесины и древесных материалов».</i> Урок № 23. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. <i>Пр.р.№10 «Резание, пластическое формование изделий пластмасс».</i> Урок № 24. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.</p>	<p>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</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

	<p>Урок №25. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. <i>Пр.р.№11 «Сборка деталей древесины и древесных материалов»</i></p> <p>Урок №26. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.</p> <p>Урок №27. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. <i>Пр.р.№12 «Сборка деталей из текстильных материалов».</i></p> <p>Урок №28. Технологии наклеивания, окрашивания и лакирования покрытий.</p>	материалов, чёрных и цветных металлов	
Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов.			
<p>Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов - 8 час.</p>	<p>Урок №29. Основы рационального (здорового) питания.</p> <p>Урок №30. <i>Пр.р.№13 «Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах»</i></p> <p>Урок №31. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.</p> <p>Урок №32. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.</p> <p>Урок №33. Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур.</p> <p>Урок №34. Технология производства макаронных изделий и</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 суточную потребность человека минеральными веществами.</p> <p>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>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

	<p>приготовления кулинарных блюд из них.</p> <p>Урок №35. <i>Пр.р.№14«Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом».</i></p> <p>Урок №36. Урок – конференция по модулю «Технология обработки пищевых продуктов».</p>		
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.			
<p>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 6 час.</p>	<p>Урок №37. Что такое тепловая энергия.</p> <p>Урок №38. Методы и средства получения тепловой энергии. <i>Пр.р.№15 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии».</i></p> <p>Урок №39. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.</p> <p>Урок №40. Передача тепловой энергии</p> <p>Урок №41. Аккумуляирование тепловой энергии</p> <p>Урок №42. <i>Пр.р.№16«Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание».</i></p>	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумуляировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации.			
<p>Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации – 6 час.</p>	<p>Урок №43. Восприятие информации.</p> <p>Урок №44. Кодирование информации при передаче сведений.</p> <p>Урок №45. Сигналы и знаки при кодировании информации.</p> <p>Урок №46. Символы как средство кодирования информации</p> <p>Урок №47. <i>Пр.р.№17 «Чтение информации различными</i></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>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

	<p>средствами её отображения».</p> <p>Урок №48.</p> <p><i>Пр.р.№18«Запись информации различными средствами её отображения».</i></p>		
Модуль 9. Технологии растениеводства.			
<p>Модуль 9. Технологии растениеводства- 8 час.</p>	<p>Урок№49.Дикорастущие растения, используемые человеком.</p> <p>Урок №50.</p> <p><i>Пр.р.№19«Классификация дикорастущих растений по группам».</i></p> <p>Урок №51.</p> <p>Заготовка сырья дикорастущих растений.</p> <p>Урок №52.</p> <p><i>Пр.р.№20«Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение».</i></p> <p>Урок №53.</p> <p>Переработка и применение сырья дикорастущих растений</p> <p>Урок №54.</p> <p><i>Пр.р.№21«Овладение основными методами переработки сырья дикорастущихрастений».</i></p> <p>Урок №55.</p> <p>Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.</p> <p>Урок №56.</p> <p>Условия и методы сохранения природной среды</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о 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.</p> <p>Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>
Модуль 10. Технологии животноводства.			
<p>Модуль 10. Технологии животноводства -6 час.</p>	<p>Урок №57.</p> <p>Технологии получения животноводческой продукции</p> <p>Урок №58.</p> <p>Содержание животных —элемент технологии производства животноводческой продукции</p> <p>Урок №59.</p> <p><i>Пр.р.№22«Описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе</i></p>	<p>Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>

	<p><i>личного опыта»</i></p> <p>Урок №60. <i>Пр.р.№23«Описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе опыта друзей»</i></p> <p>Урок №61. <i>Пр.р.№24«Описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе справочной литературы и информации в Интернете».</i></p> <p>Урок №62. Урок – семинар по модулю «Технологии животноводства».</p>		
Модуль 11.Социальные технологии.			
Модуль 11.Социальные технологии – 6 час.	<p>Урок №63. Виды социальных технологий.</p> <p>Урок №64. Технологии коммуникации</p> <p>Урок №65. Структура процесса коммуникации</p> <p>Урок №66. <i>Пр.р.№25«Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях».</i></p> <p>Урок №67. <i>Пр.р.№26«Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий».</i></p> <p>Урок №68. Обобщающая беседа по изученному курсу</p>	<p>Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
7 класс			
Модуль 1.Методы и средства творческой и проектной деятельности.			
Модуль 1.Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 час.	<p>Урок № 1. Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.</p> <p>Урок № 2. Техническая документация в проекте. <i>Пр.р.№1 «Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и</i></p>	<p>Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации.</p> <p>Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4.</p>

	<p><i>чертежей».</i></p> <p>Урок № 3. Конструкторская документация. <i>Пр.р.№2 «Анализ качества проектной документации».</i></p> <p>Урок № 4. Технологическая документация в проекте. <i>Пр.р.№3 «Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов».</i></p>		
Модуль 2. Производство.			
<p>Модуль 2. Производство – 4 час.</p>	<p>Урок №5. Современные средства ручного труда. <i>Пр.р.№4«Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда».</i></p> <p>Урок №6. Средства труда современного производства.</p> <p>Урок №7. <i>Пр.р.№5 «Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах».</i></p> <p>Урок №8. Агрегаты и производственные линии.</p>	<p>Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях.</p> <p>Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4.</p>
Модуль 3. Технология.			
<p>Модуль 3.Технология – 6 час.</p>	<p>Урок № 9. Культура производства.</p> <p>Урок № 10. Технологическая культура производства.</p> <p>Урок № 11. Культура труда</p> <p>Урок № 12. <i>Пр.р. № 6«Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда»</i></p> <p>Урок № 13. <i>Пр.р. № 7«Составление инструкций по технологической культуре работника».</i></p>	<p>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 общеобразовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

	<p>Урок № 14. <i>Пр.р. № 8 «Самооценка личной культуры труда».</i></p>		
Модуль 4. Техника.			
<p>Модуль 4. Техника- 6 ч.</p>	<p>Урок № 15. Двигатели. Воздушные двигатели. Урок № 16. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Урок № 17. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Урок № 18. Электрические двигатели. Урок № 19. <i>Пр.р. № 9 «Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей»</i> Урок № 20. <i>Пр.р. № 10 «Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов».</i></p>	<p>Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.			
<p>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -8 час.</p>	<p>Урок № 21. Производство металлов. Урок № 22. Производство древесных материалов. Урок № 23. Производство синтетических материалов и пластмасс. Урок № 24. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Урок №25. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Урок №26.</p>	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

	<p>Производственные технологии пластического формования материалов.</p> <p>Урок №27. Физико-химические и термические технологии обработки материалов</p> <p>Урок №28. <i>Пр.р. № 11 «Изготовление изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений»</i></p>		
Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов.			
Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов - 8 час.	<p>Урок №29. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.</p> <p>Урок №30. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.</p> <p>Урок №31. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.</p> <p>Урок №32. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы</p> <p>Урок №33. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Урок №34. Нерыбные пищевые продукты моря.</p> <p>Урок №35. Рыбные консервы и пресервы</p> <p>Урок №36. <i>Пр.р.№12 «Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа».</i></p>	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
Модуль 7.Технологии получения, преобразования и использования энергии.			
Модуль 7.Технологии получения,	<p>Урок №37. Энергия магнитного поля.</p>	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля,</p>	<p>1.1.1. 1.1.2.</p>

<p>преобразования и использования энергии – 6 час.</p>	<p>Урок №38. <i>Пр.р.№13 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной энергии».</i> Урок №39. Энергия электрического тока. Урок №40. <i>Пр.р.№14«Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения электрической энергии».</i> Урок №41. Энергия электромагнитного поля Урок №42. <i>Пр.р.№15 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения электромагнитной энергии».</i></p>	<p>энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.</p>	<p>1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p>Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации.</p>			
<p>Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации – 6 час.</p>	<p>Урок №43. Источники и каналы получения информации. Урок №44. Метод наблюдения в получении новой информации. Урок №45. Опыты или эксперименты для получения новой информации Урок №46. <i>Пр.р.№16 «Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных Процессов».</i> Урок №47. <i>Пр.р.№17«Проведение хронометража учебной деятельности».</i> Урок №48. Урок – семинар по модулю «Технологии получения, преобразования и использования 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>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

Модуль 9. Технологии растениеводства.

<p>Модуль 9. Технологии растениеводства- 8 час.</p>	<p>Урок №49. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов</p> <p>Урок №50. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.</p> <p>Урок №51. <i>Пр.р.№18«Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов».</i></p> <p>Урок №52. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.</p> <p>Урок №53. <i>Пр.р.№19«Определение культивируемых грибов по внешнему виду».</i></p> <p>Урок №54. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.</p> <p>Урок №55. <i>Пр.р.№20«Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов».</i></p> <p>Урок №56. <i>Пр.р.№21«Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов».</i></p>	<p>Знакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.</p> <p>Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.</p> <p>Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
--	--	---	--

Модуль 10. Технологии животноводства.

<p>Модуль 10. Технологии животноводства -6 час.</p>	<p>Урок №57. Корма для животных. Состав кормов и их питательность.</p> <p>Урок №58. Составление рационов кормления.</p> <p>Урок №59. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.</p> <p>Урок №60.</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>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
--	---	---	--

	<p><i>Пр.р.№22«Сбор информации и описание условий содержания домашних животных».</i></p> <p>Урок №61.</p> <p><i>Пр.р.№23 «Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных».</i></p> <p>Урок №62. .</p> <p><i>Пр.р.№24«. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка».</i></p>		
Модуль 11.Социальные технологии.			
Модуль 11.Социальные технологии – 6 час.	<p>Урок №63. Назначение социологических исследований.</p> <p>Урок №64. . Технология опроса: анкетирование.</p> <p>Урок №65. Технология опроса: интервью.</p> <p>Урок №66. <i>Пр.р.№25«Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов».</i></p> <p>Урок №67. . <i>Пр.р.№26«Проведение анкетирования и обработка результатов».</i></p> <p>Урок №68. Обобщающая беседа по изученному курсу</p>	<p>Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>1.1.5.</p>
8 класс			
Модуль 1.Методы и средства творческой и проектной деятельности.			
Модуль 1.Методы и средства творческой и проектной деятельности – 2 час.	<p>Урок № 1. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.</p> <p>Урок № 2. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Деловая игра «Мозговой штурм».</p>	<p>Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа.</p>	<p>1.1.1.</p> <p>1.1.2.</p> <p>1.1.3.</p> <p>1.1.4.</p> <p>.</p> <p>.</p>

Модуль 2. Производство.

<p>Модуль 2. Производство – 2 час.</p>	<p>Урок №3. Продукт труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Урок №4. Измерительные приборы и контроль характеристик продуктов труда <i>Пр.р.№1 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда».</i></p>	<p>Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии 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.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4.</p>
--	--	---	--

Модуль 3.Технология.

<p>Модуль 3.Технология – 3 час.</p>	<p>Урок № 5. Классификация технологий. <i>Пр.р.№2 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий».</i> Урок № 6. Технологии материального производства Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Урок № 7. Классификация информационных технологий. <i>Пр.р.№3 «Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг».</i></p>	<p>Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых Технологий.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
---	--	---	--

Модуль 4. Техника.

<p>Модуль 4. Техника- 3 ч.</p>	<p>Урок№8. Органы управления технологическими машинами. <i>Пр.р.№4 «Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники».</i> Урок № 9. Системы управления. Основные элементы автоматике.</p>	<p>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. Выполнять сборку простых</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
---------------------------------------	--	---	--

	<p><i>Пр.р.№5 «Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора».</i></p> <p>Урок № 10. Автоматизация производства</p>	автоматических устройств из деталей специального конструктора.	
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.			
<p>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -4 час.</p>	<p>Урок № 11. Плавление материалов и отливка изделий. <i>Пр.р.№6 «Изготовление проектных изделий посредством технологий плавения (новогодние свечи из парафина или воска).»</i></p> <p>Урок № 12. Пайка металлов. <i>Пр.р.№7 «Пайка оловом».</i></p> <p>Урок № 13. Электроискровая, электрохимическая, ультразвуковая и лучевые методы обработки материалов. <i>Пр.р.№8 «Закалка и испытание твёрдости металла»</i></p> <p>Урок № 14. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.</p>	<p>Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов, литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафинаили воска) и др.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов.			
<p>Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов – 4 час.</p>	<p>Урок №15. Мясо птицы. Урок №16. <i>Пр.р.№9 «Определение доброкачественности мяса птицы органолептическим методом».</i></p> <p>Урок №17. Мясо животных. Урок №18. <i>Пр.р.№10 «Определение доброкачественности мяса животных органолептическим методом».</i></p>	<p>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, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
Модуль 7.Технологии получения, преобразования и использования энергии.			
<p>Модуль 7.Технологии получения, преобразования и</p>	<p>Урок №19. Выделение энергии при химических реакциях.</p>	<p>Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3.</p>

использования энергии – 3 час.	<p>Урок №20. <i>Пр.р.№11 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии».</i></p> <p>Урок №21. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.</p>	энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.	1.1.4. 1.1.5.
Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации.			
Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации – 3 час.	<p>Урок №22. Материальные формы представления информации для хранения.</p> <p>Урок №23. Средства записи информации.</p> <p>Урок №24. Современные технологии записи и хранения информации <i>Пр.р.№12 «Создание фильма о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации».</i></p>	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.	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.
Модуль 9. Технологии растениеводства.			
Модуль 9. Технологии растениеводства- 4 час.	<p>Урок №25. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. <i>Пр.р.№13 «Определение микроорганизмов по внешнему виду».</i></p> <p>Урок №26. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.</p> <p>Урок №27. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. <i>Пр.р.№14 «Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей».</i></p> <p>Урок №28. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях <i>Пр.р.№15 «Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для</i></p>	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.	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.

	получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)»		
Модуль 10. Технологии животноводства.			
Модуль 10. Технологии животноводства – 3 час.	<p>Урок №29. Получение продукции животноводства.</p> <p>Урок №30. Разведение животных, их породы и продуктивность. <i>Пр.р.№16«Составление рационов для домашних животных, организация их кормления».</i></p> <p>Урок №31. <i>Пр.р.№17«Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов».</i></p>	<p>Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.</p> <p>Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представление 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.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
Модуль 11. Социальные технологии.			
Модуль 11. Социальные технологии – 3 час.	<p>Урок №32. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.</p> <p>Урок №33. Маркетинг как технология управления рынком. <i>Пр.р.№18«Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре».</i></p> <p>Урок №34. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. <i>Пр.р.№19 «Оценка качества рекламы в средствах массовой информации».</i></p>	<p>Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.</p> <p>Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получат представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

9 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

<p>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 2 час.</p>	<p>Урок № 1. Экономическая оценка проекта. <i>Пр.р.№1 «Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта».</i></p> <p>Урок № 2. Разработка бизнес-плана. <i>Пр.р.№2 «Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint».</i></p>	<p>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.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4.</p>
--	--	--	--

Модуль 2. Производство.

<p>Модуль 2. Производство – 2 час.</p>	<p>Урок №3. Транспортные средства в процессе производства. <i>Пр.р.№3 «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте».</i></p> <p>Урок №4. Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. <i>Пр.р.№4 «Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов».</i></p>	<p>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</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4.</p>
---	---	---	--

Модуль 3. Технология.

<p>Модуль 3. Технология – 3 час.</p>	<p>Урок № 5. Новые технологии современного производства.</p> <p>Урок № 6. Перспективные технологии и материалы XXI века.</p> <p>Урок № 7. Урок – семинар по модулю «Технология».</p>	<p>Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
---	---	---	---

Модуль 4. Техника.

	<p>Урок №8.</p>	<p>Получать представление о современной</p>	<p>1.1.1.</p>
--	------------------------	--	---------------

<p>Модуль 4. Техника- 3 ч.</p>	<p>Роботы и робототехника. Классификация роботов. Урок № 9. Направления современных разработок в области робототехники <i>Пр.р.№5«Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств».</i> Урок № 10. <i>Пр.р.№6«Управление моделями роботизированных устройств».</i></p>	<p>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.</p>	<p>1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p>			
<p>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -4 час.</p>	<p>Урок № 11. Технология производства синтетических волокон. Урок № 12. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Урок № 13. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Урок № 14. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.</p>	<p>Осваивать представление о производстве синтетических волокон — современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p>Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов.</p>			
<p>Модуль 6.Технология обработки пищевых продуктов – 4 час.</p>	<p>Урок №15. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Урок №16. <i>Пр.р.№7«Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом».</i> Урок №17. Рациональное питание современного человека. Урок №18. Урок – конференция по модулю «Технология обработки пищевых продуктов».</p>	<p>Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питаниеи 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.</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p>Модуль 7.Технологии получения, преобразования и использования энергии.</p>			

<p>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 3 час.</p>	<p>Урок №19. Ядерная и термоядерная реакции. <i>Пр.р.№8«Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии».</i></p> <p>Урок №20. Ядерная энергия.</p> <p>Урок №21. Термоядерная энергия <i>Пр.р.№9«Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике».</i></p>	<p>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</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p>Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации.</p>			
<p>Модуль 8. Технологии получения, преобразования и использования информации – 3 час.</p>	<p>Урок №22. Сущность коммуникации.</p> <p>Урок №23. Структура процесса коммуникации. <i>Пр.р.№10«Представление информации вербальными и невербальными средствами».</i></p> <p>Урок №24. Каналы связи при коммуникации <i>Пр.р.№11«Деловые игры по различным сюжетам коммуникации».</i></p>	<p>Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона».</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>
<p>Модуль 9. Технологии растениеводства.</p>			
<p>Модуль 9. Технологии растениеводства- 3 час.</p>	<p>Урок №25. Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.</p> <p>Урок №26. Технология клонального микро размножения растений. <i>Пр.р.№12«Создание условий для клонального микро размножения растений».</i></p> <p>Урок №27. Технологии генной инженерии</p>	<p>Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологий клонального микро размножения растений, технологии генной инженерии. Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологий, технологий клеточной инженерии, технологий клонального микро размножения растений, технологий генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на</p>	<p>1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.</p>

		интересующие учащихся темы.	
Модуль 10. Технологии животноводства.			
Модуль 10. Технологии животноводства – 3 час.	Урок №28. Заболевания животных и их предупреждение. Урок №29. <i>Пр.р.№13 «Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам».</i> Урок №30. <i>Пр.р.№14 «Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах».</i>	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.	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.
Модуль 11. Социальные технологии.			
Модуль 11. Социальные технологии – 3 час.	Урок №31. Что такое организация. Управление организацией. Урок №32. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. <i>Пр.р.№15 «Деловая игра «Приём на работу».</i> Урок №33. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. <i>Пр.р.№16 «Анализ позиций типового трудового контракта».</i>	Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу».	1.1.1. 1.1.2. 1.1.3. 1.1.4. 1.1.5.
	Обобщающая беседа по изученному курсу		

СОГЛАСОВАНО

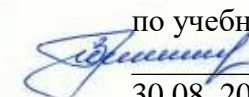
Протокол заседания
методического объединения
учителей

МБОУ СОШ № 4 им. В.В. Шитика ст. Атаманской
от 29.08.2023 года № 1

 Л.В. Левченко

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебной работе

 Зоткина Л.Н.
30.08. 2023 года.