

Муниципальное образование Тбилисский район
станция Тбилисская
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6»
имени Проницовой Серафимы Ивановны



УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
МБОУ «СОШ №6» МО Тбилисский район
от 20 августа 2023 года протокол №12
Председатель И.А. Костина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По учебному предмету *технология*

Уровень образования *основное общее образование, 7- 8 классы*

Количество часов: *68 часов, 2 часа в неделю 7 классы, 34 часа, 1 час в неделю 8 класс*

Учитель: *Косякова Любовь Сергеевна*

Программа разработана на основе *ФГОС основного общего образования, программы курса «Технология» для 5-9 классов. - М.: Издательский центр «Просвещение», 2020г.*

Учебник: *Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., издательство «Просвещение», 2021г.*

1. Пояснительная записка

Рабочая программа соответствует требованиям и положениям:

- ФГОС основного общего образования;
- основной образовательной программы среднего общего образования МБОУ «СОШ № 6».

Рабочая программа разработана на основе программы курса «Технология» для 5-9 классов для общеобразовательных учреждений - М.: Издательский центр «Просвещение», 2020 г., методические рекомендации для образовательных организаций Краснодарского края о преподавании Технологии в Центрах образования цифрового и гуманитарного профилей "Точка роста" в 2022– 2023 учебном году.

2. Планируемые результаты освоения учебного курса

Личностные результаты.

Основные направления воспитательной деятельности

Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:

1. Патриотического воспитания

Ценностного отношения к отечественному культурному, историческому и научному наследию, понимания значения предметной технологической деятельности в жизни современного общества, способности владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной технологии заинтересованности в научных знаниях об устройстве мира и общества;

2. Гражданского воспитания и нравственного воспитания детей на основе российских традиционных ценностей

Представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности; готовности оценивать свое поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;

3. Популяризации научных знаний среди детей (Ценности научного познания)

мировоззренческих представлений соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира; представлений об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природой средой, о роли предмета в познании этих закономерностей;

познавательных мотивов, направленных на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;

познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий;

интереса к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности, к осознанному выбору направленности и уровня обучения в дальнейшем;

4. Физического воспитания и формирования культуры здоровья

Осознания ценности жизни, осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни;

5. Трудового воспитания и профессионального самоопределения

Коммуникативной компетентности в общественно полезной учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; интереса к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний, осознанного выбора индивидуальной траектории продолжения образования с учетом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей;

6. Экологического воспитания

экологически целесообразного отношения к природе как источнику жизни на Земле, основе ее существования, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью, осознания ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

способности применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышения уровня экологической культуры, осознания глобального характера экологических проблем и путей их решения посредством методов предмета;

экологического мышления, умения руководствоваться им в познавательной коммуникативной и социальной практике.

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности

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 задачам форме результаты 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.

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 основе 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:

- умения 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;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- 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.

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытноэкспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической *карты*;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:

7 класс

Раздел 1. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ(4 ЧАСА)

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации работ, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (4 ЧАСА)

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии.

Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (6 ЧАСОВ)

Теоретические сведения.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Практические работы

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда.

Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (6 ЧАСОВ)

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (8 ЧАСОВ)

Теоретические сведения.

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.

Практические работы

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.

РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (8 ЧАСОВ)

Теоретические сведения.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Практические работы

Приготовление кулинарных блюд из теста, десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ(6 ЧАСОВ)

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ЧАСОВ)

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (8 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (6 ЧАСОВ).

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (6 ЧАСОВ)

Теоретические сведения.

Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью.

Практические работы

Составление вопросников, анкет и тестов по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка полученных результатов.

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. 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. Применение в кулинарии мяса птицы и мяса животных. 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.

Практические работы. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации в Интернете и

справочной литературе по характеристикам выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка металла и испытание его твёрдости. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кислотолюбивых бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.). Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

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. Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия. Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека. Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии. Заболевания животных и их предупреждение.

Практические работы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры на различные сюжеты коммуникации. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспрессметодом химического анализа. Создание условий для клонального микроразмножения растений. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта. Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования

4.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

№ урока	Содержание (разделы, темы)	Количество часов	Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия(УУД) <i>Личностные Предметные Метопредметные</i>
РАЗДЕЛ 1. МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 ЧАСА)				
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Практическая работа. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.	1	Презентация " Технологическая документация в проекте "	<i>Личностные:</i> проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.. <i>Сформировать интерес к обучению и познанию, способность к исследовательской деятельности.</i> <i>Предметные:</i> получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации
2	Техническая документация в проекте. Практическая работа Чтение различных видов проектной документации	1		

3	Конструкторская документация. Практическая работа Выполнение эскизов и чертежей.	1		
4	Технологическая документация в проекте. Практическая работа Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.	1		
РАЗДЕЛ 2. ПРОИЗВОДСТВО (4 ЧАСА)				
5	Современные средства ручного труда.	1	Презентация " Агрегаты и производственные линии. "	<p><i>Предметные :</i> получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях.</p> <p><i>Личностные:</i> участвовать в экскурсии на предприятие. Сформировать практический интерес к изучению профессий и труду различного рода</p> <p><i>Метопредметные:</i> наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме</p>
6	Средства труда современного производства. Практическая работа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда	1	Интернет, справочная литература	
7	Агрегаты и производственные линии. Онлайн экскурсия на предприятие.	1		
8	Практическая работа «Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах».	1		
РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ (6 ЧАСОВ)				
9	Культура производства.	1	Презентация " Культура труда."	<p><i>Предметные:</i> осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.</p> <p><i>Метопредметные:</i> Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства</p> <p><i>Личностные :</i> делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации. Сформировать интерес к технологической, трудовой и</p>
10	Технологическая культура производства.	1	Интернет, справочная литература	
11	Культура труда.	1		
12	Практическая работа «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда».	1		

13	Практическая работа. «Составление инструкций по технологической культуре работника».	1		производственной дисциплине.
14	Практическая работа «Самооценка личной культуры труда».	1		
РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИКА (6 ЧАСОВ)				
15	Двигатели.	1	Станки. Швейная машина.	<p>Предметные: получать представление о двигателях и об их видах.</p> <p>Личностные : выполнять работы на станках. Сформировать интерес к техническим профессиям.</p> <p>Метопредметные: ознакомиться с различиями конструкций двигателей..</p> <p>Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.</p>
16	Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели	1		
17	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	1		
18	Реактивные и ракетные двигатели.	1		
19	Электрические двигатели. Практическая работа Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей	1		
20	Практическая работа. «Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов».	1		
РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ (8 ЧАСОВ)				
21	Производство металлов. Производство древесных материалов.	1	Технические рисунки и эскизы деталей. Ручные электрифицированные инструменты. Различные материалы для изделий	<p>Предметные: получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах.</p> <p>Личностные : Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p> <p>Сформированность коммуникативной компетентности в общественно полезной творческой деятельности.</p> <p>Метопредметные: знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и</p>
22	Производство синтетических материалов и пластмасс	1		
23	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1		
24	Производственные технологии обработки	1		

	конструкционных материалов резанием.			<p>текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.</p>
25	Производственные технологии пластического формования материалов	1		
26	Физикохимические и термические технологии обработки материалов	1		
27	Практическая работа «Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин».	1		
28	Практическая работа. «Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин».	1		
РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (8 ЧАСОВ)				
29	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	Таблицы " Витамины и их значение в питании".	<p>Предметные: получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их.</p> <p>Метопредметные: знакомиться с технологиями обраб отки рыбы, мор еп родук- тов и их кулинарным использованием.</p> <p>Личностные: осваивать способы приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Сформированность_интереса к здоровому питанию.</p>
30	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	Таблицы " Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне."	
31	Практическая работа. «Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества».	1	Справочная литература. Книги рецептов. Оборудование для приготовления блюд.	
32	Переработка рыбного сырья.	1		
33	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1		
34	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные	1		

	консервы и пресервы.			
35	Практическая работа. «Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа».	1		
36	Практическая работа. «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов».	1		
РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ(6 ЧАСОВ)				
37	Энергия магнитного поля.	1	Оборудование для проведения опытов. Интернет, справочная литература.	<i>Предметные: получать представление</i> о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. <i>Метопредметные: . собирать</i> дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии <i>Личностные: анализировать</i> полученные знания и <i>подготовить</i> реферат. Выполнять опыты . <i>Сформированность к практическому изучению профессий и труда различного рода на основе предметных знаний.</i>
38	Энергия электрического тока.	1		
39	Энергия электромагнитного поля.	1		
40	Практическая работа «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии».	1		
41	Практическая работа «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии».	1		
42	Подготовка рефератов.	1		
РАЗДЕЛ 8. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ (6 ЧАСОВ)				
43	Источники и каналы получения информации.	1	Ноутбуки. Лабораторное оборудование. Интернет, справочная литература.	<i>Предметные: осваивать</i> способы отображения информации.. <i>Метопредметные: знакомиться, анализировать и осваивать</i> технологии получения информации, методы и средства наблюдений
44	Метод наблюдения в получении новой информации	1		

45	Технические средства проведения наблюдений.	1		<i>Личностные: проводить</i> исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них <i>Сформированность познавательных мотивов, направленных на получение знаний.</i>
46	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1		
47	Практическая работа «Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов».	1		
48	Практическая работа «Проведение хронометража учебной деятельности».	1		

РАЗДЕЛ 9. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА (8 ЧАСОВ).

49	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	Лабораторное оборудование для проведения опытов. Презентация " Безопасные технологии сбора и заготовки грибов."	<i>Предметные: ознакомиться</i> с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов <i>Личностные: усваивать</i> особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов <i>Сформированность экологического мышления , умения руководствоваться им в познавательной коммуникативной и социальной практике.</i> Метопредметные: собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов
50	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1		
51	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1		
52	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	1		
53	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	1		
54	Практическая работа «Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов».	1		
55	Практическая работа. Определение культивируемых грибов по внешнему виду.	1		
56	Подготовка рефератов.	1		

РАЗДЕЛ 10. ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА (6 ЧАСОВ).

57	Корма для животных.	1	Интернет, справочная литература. Инструменты, материалы	<p><i>Предметные: получать представление о</i></p> <p>содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.</p> <p><i>Метопредметные: знакомиться с</i></p> <p>технологиями составления ра-ционов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</p> <p><i>Личностные: сформированность любви к животным.</i></p>
58	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	1		
59	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	1		
60	Практическая работа. «Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей».	1		
61	Практическая работа. «Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, автопоилки для птиц, автоматизированные кормушки для кошек и др.».	1		
62	Практическая работа. « Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, станицы».	1		

РАЗДЕЛ 11. СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (6 ЧАСОВ)

63	Назначение социологических исследований.	1	Презентация " Виды социальных технологий. " Интернет, справочная литература	<p><i>Предметные: осваивать</i> методы и средства применения социальных технологий для получения информации.</p> <p><i>Личностные: составлять</i> вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов. <i>Сформированность представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе.</i></p>
64	Технология опроса: анкетирование.	1		
65	Технология опроса: интервью.	1		
66	Практическая работа. «Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов».	1		
67	Практическая работа. «Проведение	1		

	анкетирования и обработка результатов».			
68	Практическая работа. «Проведение анкетирования и обработка результатов».	1		
	Всего	68		
	Практических работ	28		

8 класс

№ урока	Содержание (разделы, темы)	Количество часов	Материально-техническое оснащение	Универсальные учебные действия(УУД)	
				Личностные	Предметные Метопредметные
1. Технологии растениеводства- 4 ч.					
1	Микроорганизмы, их строение и значение для человека Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	Презентация на тему: «Технологии растениеводства». Учебник по технологии 8 класс	Предметные. Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Личностные. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).	
2	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Пр.р. «Определение микроорганизмов по внешнему виду».	1			
3	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Пр.р. «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей».	1			
4	Пр.р. «Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)».	1			
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа					

5	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Пр.р. «Разработка изделия на основе морфологического анализа».	1	Презентация «Методы и средства творческой и проектной деятельности	Метопредметные. Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности.
6	Метод мозгового штурма при создании инноваций. Деловая игра: «Мозговой штурм».	1		Личностные. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Предметные. Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа.
3.Производство 2 часа				
7	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Пр.р. «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда».	1	Презентация на тему: «Производство. Продукт труда». учебник по технологии	Предметные. Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Личностные. Усваивать влияние частоты проведения контрольных и измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.
8	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Пр.р. «Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин».	1		Метопредметные. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших
4.Технология 3 часа				
9	Классификация технологий. Пр.р. «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий».	1	Презентация на тему: «Технология. Классификация материального производства».	Предметные. Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Метопредметные. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий.
10	Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.	1		
11	Пр.р. «Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг».	1		

5.Техника 3 часа

12	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	Презентация на тему: «Техника. Автоматизация производства». Учебник по технологии	Предметные. , о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Личностные. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.
13	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1		
14	Пр.р. «Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники».	1		

6.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 4 ч.

15	Плавление материалов и отливка изделий. Пр.р. «Изготовление проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска)».	1	Презентация на тему: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».	Предметные. Получать представление о ТЕХНОЛОГИЯХ термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Личностные. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
16	Пайка металлов. Сварка материалов. Закатка материалов.	1		
17	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	1		

18	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1		
7. Технологии обработки пищевых продуктов -4 ч.				
19	Мясо птицы. Пр.р. «Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа».	1	Презентация на тему: «Технологии обработки пищевых продуктов».	Предметные. Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Метопредметные. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Личностные. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц
20	Пр.р. «Механическая кулинарная обработки мяса птиц».	1		
21	Мясо животных.	1		
22	Пр.р. «Механическая кулинарная обработки мяса животных».	1		
8. Технологии получения, преобразования и использования энергии- 3 ч.				
23	Выделение энергии при химических реакциях.	1	Презентация на тему «Технологии получения, преобразования и использования энергии». Учебник по технологии	Личностные. Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Предметные.Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение температуры, поглощение тепла. Метопредметные. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии,
24	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1		
25	Пр.р. «Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии».	1		

9. Технологии получения, обработки и использования информации- 3 ч.				
26	Материальные формы представления информации для хранения.	1	Презентация на тему: «Технологии получения, обработки и использования информации».	Личностные. Ознакомиться с формами хранения информации.
27	Средства записи информации.	1		Предметные. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения
28	Современные технологии записи и хранения информации.	1		Метопредметные. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.
10. Социальные технологии - 3 ч.				
29	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1	Презентация на тему: «Социальные технологии». Учебник по технологии	Предметные. Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.
30	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта.	1		Личностные. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги.
31	Методы исследования рынка. Пр.р. «Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации».	1		Метопредметные. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта.
11. Технологии животноводства-3 ч.				
32	Получение продукции животноводства.	1	Презентация на тему: «Технологии животноводства»	Личностные. Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада.
33	Разведение животных, их породы и продуктивность.	1		Предметные. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере.
34	Пр.р. «Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов».	1		Метопредметные. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора.
	Всего	34		
	Практических работ	16		

№ урока	Разделы и темы программы	Кол-во часов
1-2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2
3-4	Производство	2
5-7	Технология	3
8-10	Техника	3
11-14	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4
15-18	Технологии обработки пищевых продуктов	4
19-21	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3
22-24	Технологии получения, обработки и использования информации	3
25-28	Технологии растениеводства	4
29-31	Технологии животноводства	3
32-34	Социальные технологии	3
	Всего	34

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
методического объединения
учителей спортивно-эстетического цикла

МБОУ «СОШ № 6»

МО Тбилисский район

от 28 августа 2023 года № 1

 Л.С.Косякова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

 А.Б.Суворова

29 августа 2023 года