Муниципальное образование Новокубанский район Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 им. Ю.А Гагарина станицы Бесскорбной муниципального образования Новокубанский район

Приложение к ООП ООО УТВЕРЖДЕНО решением педагогического совета МОБУСОШ№ 11 им. Ю.А. Гагарина станицы Бесскороной МО от 31 августа 2023 года протокол № 1 Председатель _____ Е.В. Захарченко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Уровень образования: основное общее образование 5-9 класс

Количество часов: 340 часов

Учитель: Кузьмина Елена Анатольевна

Программа разработана в соответствии с ФГОС ООО с учетом ООП ООО МОБУСОШ №11 им. Ю.А. Гагарина станицы Бесскорбной примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии с учетом УМК: Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 класе:

учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020.

Муниципальное образование Новокубанский район Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 им. Ю.А Гагарина станицы Бесскорбной муниципального образования Новокубанский район

Приложение к ООП ООО УТВЕРЖДЕНО решением педагогического совета МОБУСОШ№ 11 им. Ю.А. Гагарина станицы Бесскорбной МО от 31 августа 2023 года протокол № 1 Председатель _____ Е.В. Захарченко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Уровень образования: основное общее образование 5-9 класс

Количество часов: 340 часов

Учитель: Кузьмина Елена Анатольевна

Программа разработана в соответствии с ФГОС ООО

с учетом ООП ООО МОБУСОШ №11 им. Ю.А. Гагарина станицы Бесскорбной примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии

с учетом <u>УМК:</u> Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 класс: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В.

Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Изучение технологии на уровне основного общего образования направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов освоения содержания учебного предмета.

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных;

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой 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;

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов; понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве; осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и

самовыражения в современном обществе;

- 4) ценности научного познания и практической деятельности: осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки;
- 5) формирования 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;
- б) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей); ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий; умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей; ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;

7) экологического воспитания:

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

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации; опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»; владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; проводить выбор и брать ответственность за решение.

У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля (рефлексии) как часть регулятивных универсальных учебных действий:

давать оценку ситуации и предлагать план её изменения; объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

У обучающегося будут сформированы умения принятия себя и других как часть регулятивных универсальных учебных действий:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности; в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов; в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности как часть коммуникативных универсальных учебных действий: понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта; понимать необходимость выработки знаково-символических средств как

необходимого условия успешной проектной деятельности; интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты освоения программы по технологии на уровне основного общего образования.

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией; соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии».

К концу обучения в 5 классе:

называть и характеризовать технологии;

называть и характеризовать потребности человека;

называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;

сравнивать и анализировать свойства материалов;

классифицировать технику, описывать назначение техники;

объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.

К концу обучения в 6 классе:

называть и характеризовать машины и механизмы;

конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

предлагать варианты усовершенствования конструкций;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

К концу обучения в 7 классе:

приводить примеры развития технологий;

приводить примеры эстетичных промышленных изделий;

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

называть производства и производственные процессы;

называть современные и перспективные технологии;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития; характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

К концу обучения в 8 классе:

характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий; характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;

называть и характеризовать биотехнологии, их применение;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;

определять проблему, анализировать потребности в продукте;

овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

К концу обучения в 9 классе:

перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;

овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;

характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;

создавать модели экономической деятельности;

разрабатывать бизнес-проект;

оценивать эффективность предпринимательской деятельности;

характеризовать закономерности технологического развития цивилизации; планировать своё профессиональное образование и профессиональную карьеру.

Структура содержания Программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в течение каждого года обучения включает в себя 11 модулей, общих для 5 лет обучения.

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности.

Модуль 2. Основы производства.

Модуль 3. Современные и перспективные технологии.

Модуль 4. Элементы техники и машин.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 8. Социальные технологии.

Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 10. Технологии растениеводства.

Модуль 11. Технологии животноводства.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 5-9 класс

5 класс 68 ч

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.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекции сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс 68 ч

Теоретические сведения.

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

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.

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.

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.

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

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.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

7 класс 68 ч

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 Производство металлов. древесных материалов. Производство синтетических материалов И пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных Производственные обработки волокон. технологии технологии конструкционных материалов резанием. Производственные 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.

Практические работы.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

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

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

приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

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

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.

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.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. 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).

8 класс 68 ч

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.

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 о характеристиках 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 и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

9 класс 68 ч

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.

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.

Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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 по различным сюжетам коммуникации.

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. 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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 5-9 КЛАСС С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

		Кла	acc 5 (68	ч)	
Раздел	Кол-	Темы	Кол-	Основные	Основные
	во		во	виды	направления
	часов		часов	деятельности	воспитательной
					деятельности
Методы и	4	Проектная	2	Понимать значимость	1.Гражданское
средства		деятельность.		творчества в жизни и	воспитание
творческой и		Инструктаж по		деятельности человека	2.Патриотическое
проектной		ТБ и правилам		и проекта как формы	воспитание
деятельности		поведения на		представления	3.Духовно-
		уроках		результатов	нравственное
		технологии.		творчества.	воспитание
		Что такое	2	Определять	4. Эстетическое
		творчество?		особенности рекламы	воспитание
				новых товаров.	7.Трудовое
				Осуществлять	воспитание.
				самооценку интересов	
				и склонностей к	
				какому-либо виду	
				деятельности	
Основы	4	Что такое	2	Осваивать новые	
производства		техносфера?		понятия: техносфера и	1.Гражданское
		Что такое		потребительские	воспитание
		потребительские		блага.	2.Патриотическое
		блага?		Знакомиться с	воспитание

Т		П		Г	40
		Производство	2	производствами	4.Эстетическое
		потребительских		потребительских благ	воспитание,
		благ.		и их характеристикой.	6.Формирование
		Общая		Различать объекты	культуры
		характеристика		природы и	здоровья и
		производства.		техносферы.	эмоционального
				Собирать и	благополучия
				анализировать	7. Трудовое
				дополнительную	воспитание
				информацию о	
				материальных благах.	
				Наблюдать и	
				составлять перечень	
				необходимых	
				потребительских благ	
				для современного	
				человека. Разделять	
				потребительские блага	
				на материальные и	
				нематериальные. Различать виды	
				производств	
				материальных и	
				нематериальных благ.	
				Участвовать в	
				экскурсии на	
				предприятие,	
				производящее	
				потребительские	
				блага.	
				Проанализировать	
				собственные	
				наблюдения и создать	
				реферат о техносфере	
				и производствах	
				потребительских благ.	
Современные и	4	Что такое	2	Осознавать роль	
перспективные		технология?		технологии в	1.Гражданское
технологии		Классификация	2	производстве	воспитание.
		производств и		потребительских благ.	2.Патриотическое
		технологий.		Знакомиться с видами	воспитание.
				технологий в разных	4.Эстетическое
				сферах производства.	воспитание,
				Определять, что	5.Ценности
				является технологией	научного
				в той или иной	познания и
				созидательной	практической
				деятельности.	деятельности:
				Собирать и	
				анализировать	
				дополнительную	
				информацию о видах	
				технологий.	
		ĺ	1	Участвовать в	İ

				arckancin ac	
				экскурсии на производство и делать	
				1 1	
7	8	Что такое	8	наблюдений Осознавать и	
Элементы	8		8		1 🖺
техники и		техника?		понимать роль	1.Гражданское
машин		Инструменты,		техники.	воспитание
		механизмы и		Знакомиться с	2.Патриотическое
		технические		разновидностями	воспитание
		устройства		техники и её	4.Эстетическое
				классификацией.	воспитание
				Пользоваться	5.Ценности
				простыми ручными	научного
				инструментами.	познания и
				Управлять простыми	практической
				механизмами и	деятельности:
				машинами.	6.Формирование
				Составлять	культуры
				иллюстрированные	здоровья и
				проектные обзоры	эмоционального
				техники по отдельным	благополучия:
				отраслям	
				производства.	
Технологии	18	Виды материалов.	8	Знакомиться с	
получения,		Натуральные,		разновидностями	1. Гражданское
обработки,		искусственные и		производственного	воспитание
преобразования		синтетические		сырья и материалов.	2.Патриотическое
и 1		материалы.		Формировать	воспитание
использования		Конструкционные		представление о	3.Духовно
материалов		материалы.		получении различных	нравственное
1		Текстильные		видов сырья и	4. Эстетическое
		материалы.		материалов.	воспитание
		1		Знакомиться с	5.Ценности
				понятием	научного
				«конструкционные	познания и
				материалы».	практической
				Формировать	деятельности:
				представление о	6.Формирование
				технологии получения	культуры
				конструкционных	здоровья и
				материалов, их	эмоционального
				механических	благополучия:
				свойствах.	7.Трудовое
				Анализировать	воспитание
				свойства и	8. Экологическое
				предназначение	воспитание
				конструкционных и	230IIIIIIIII
		Механические	8	текстильных	
		свойства	G		
				материалов. Выполнять некоторые	
		конструкционных			
		материалов.		операции по	
		Механические,		обработке	
		физические и		конструкционных	
		технологические		материалов.	

	свойства тканей		Овладевать	
	из натуральных		средствами и формами	
	волокон.		графического	
	Технология		отображения	
	механической		объектов. Знакомиться	
	обработки		с особенностями	
	•		технологий обработки	
	материалов.	2	текстильных	
	Графическое	2		
	отображение		материалов.	
	формы предмета.		Проводить	
			лабораторные	
			исследования свойств	
			различных	
			материалов.	
			Составлять коллекции	
			сырья и материалов. Осваивать умение	
			·	
			читать и выполнять	
			технические рисунки и	
			эскизы деталей. Изготавливать	
			простые изделия из	
			конструкционных	
			материалов.	
			Выполнять некоторые	
			операции по	
			обработке	
			текстильных	
			материалов из	
			натуральных волокон	
			растительного	
			происхождения с	
			помощью ручных	
			инструментов,	
			приспособлений,	
			машин.	
			Создавать проекты	
			изделий из	
			текстильных	
Технологии 8	Vyynyyyo	2	материалов	
	Кулинария. Основы	<u> </u>	Осваивать новые	2 Потрукотунка суеза
обработки			понятия:	2.Патриотическое
пищевых	рационального		рациональное	воспитание
продуктов	питания.		питание, пищевой	ЗДуховно
	Витамины и их		рацион, режим	нравственное 4.Эстетическое
	значение в		питания.	
	питании. Правила		Знакомиться с особенностями	воспитание 5 Иониости
	санитарии,			5.Ценности
	гигиены		механической	научного
	и безопасности		кулинарной обработки	познания и
	труда на кухне.		овощей и с видами их	практической
			нарезки.	деятельности:
			Получать	6.Формирование
			представление об	культуры

		Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей	6	основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов Составлять меню, отвечающего здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс — методом химического анализа. Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и	здоровья и эмоционального благополучия: 7.Трудовое воспитание 8.Экологическое воспитание
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	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	2	при обрасов и хранении пищевых продуктов Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения тепловой энергии, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	1. Гражданское воспитание 2.Патриотическое воспитание 3.Духовно нравственное 4.Эстетическое воспитание 5.Ценности научного познания и практической деятельности: 6.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: 7.Трудовое воспитание 8.Экологическое воспитание

Технологии получения, обработки и использования информации Технологии растениеводства	6	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. Исследования культурных растений или опыты с ними	2	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения Проводить исследования с культурными растениями. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке	1. Гражданское воспитание 2.Патриотическое воспитание 4.Эстетическое воспитание 6.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: 1. Гражданское воспитание 2.Патриотическое воспитание 4.Эстетическое воспитание 5.Ценности научного познания и практической деятельности: 6.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: 7.Трудовое воспитание
Технологии животноводства	4	Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и жи-	2	Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются	1. Гражданское воспитание 2.Патриотическое воспитание 4.Эстетическое воспитание 6.Формирование культуры

	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки		удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства	благополучия: 7.Трудовое воспитание
Социальные 6 технологии	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий	2	Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке, как об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности человека Выполнять тест, по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на его поступки	1. Гражданское воспитание 2.Патриотическое воспитание 6.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия: 7.Трудовое воспитание

		Кла	сс 6 (68 ч)		
Раздел	Кол-	Темы	Кол-во	Основные	Основные
	ВО		часов	виды	направления
	часов			деятельности	воспитатель
					ной
					деятельности
Технологии	6	Технологии	2	Получать	
животноводства		получения		представление о	1.Гражданско
		животноводческ		технологиях пре-	е воспитание
		ой продукции и		образования	2.Патриотиче
		её основные		животных организмов	ское
		элементы.		в интересах человека	воспитание
		Содержание	4	и их основных	4. Эстетическо
		животных —		элементах.	е воспитание
		элемент		Выполнять рефераты,	6.Формирова
		технологии про-		посвящённые техно-	ние культуры
		изводства		логии разведения	здоровья и

		живот- новодческой продукции		домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка	эмоционально го благо- получия: 7.Трудовое воспитание
Технологии обработки пищевых продуктов	8	Основы рационального (здорового) питания. Технология про- изводства 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 приготовления кулинарных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них	4	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. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспрессметодом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий	2.Патриотиче ское воспитание 3.Духовно нравственное 4.Эстетическо е воспитание 5.Ценности научного познания и практической деятельности: 6.Формирова ние культуры здоровья и эмоционально го благополучия: 7.Трудовое воспитание
Производство	4	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет	4	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с	1.Гражданско е 2.Патриотиче ское воспитание
		труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и		различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную	4.Эстетическо е воспитание 6.Формирова ние культуры

		растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда Объекты сельскохозяйств енных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.		информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	здоровья и эмоционально го благо-получия: 7.Трудовое воспитание
Технология	6	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	6	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт	1. Гражданское воспитание 2.Патриотиче ское воспитание 4.Эстетическо е воспитание 5.Ценности научного познания и практической деятельности:
Техника	4	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая и	4	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.	1.Гражданско е воспитание 2.Патриотиче ское воспитание 4.Эстетическо е воспитание 5.Ценности научного познания и практической деятельности: 6.Формирова ние культуры здоровья и

		ı		T	
		пневматическая		Ознакомиться с	эмоционально
		трансмиссия в		устройством и	го благо-
		технических си-		назначением ручных	получия:
		стемах		электрифицированных	
				инструментов.	
				Выполнить	
				упражнения по	
				пользованию	
	16	Т	1.6	инструментами	
Технологии	10	Технологии	16	Осваивать	1 🔽
получения,		резания.		разновидности	1.Гражданско
обработки,		Технологии		технологий	е воспитание
преобразования и		пластического		механической	2.Патриотиче
		формования ма-		обработки	ское
использования		териалов.		материалов.	воспитание
материалов		Основные		Анализировать	3.Духовно
		технологии		свойства материалов	нравственное
		обработки дре-		пригодных к	4.Эстетическо
		весных материа-		пластическому	е воспитание
		лов ручными		формованию.	5.Ценности
		инструментами.		Получать	научного
		Основные		представление о	познания и
				многообразии ручных	
		технологии		1 1	практической
		обработки		инструментов для	деятельности:
		металлов и		ручной обработки	6.Формирова
		пластмасс руч-		материалов.	ние культуры
		ными		Сформировать	здоровья и
		инструментами.		представление о	эмоционально
		Основные		способах соединения	го благо-
		технологии		деталей из разных	получия:
		механической		материалов.	7.Трудовое
		обработки		Познакомиться с	воспитание
		строительных		методами и	8. Экологичес
		материалов		средствами отделки	кое
		ручными		изделий.	воспитание
		инструментами.		Анализировать	20011111
		ппетрументами.		особенности	
		Технологии		соединения деталей из	
		механического			
		соединения		текстильных	
		деталей из		материалов и кожи	
		древесных		при изготовлении	
		материалов и		одежды	
		металлов.		Выполнить	
		Технологии		практические работы	
				по резанию,	
		соединения		пластическому	
		деталей с		формованию	
		помощью клея.		различных материалов	
		Технологии		при изготовлении и	
		соединения		сборке деталей для	
		деталей и		простых изделий из	
		элементов		бумаги, картона,	
		конструкций из			
		строительных		пластмасс, древесины	
		1		и древесных	

		Матариалар		моториолор тох	
		материалов.		материалов, тек-	
		Особенности		стильных материалов,	
		технологий		чёрного и цветного	
		соединения		металла	
		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			
Технологии	4	Что такое тепло-	4	Получать	
получения,		вая энергия. Ме-		представление о	1.Гражданско
преобразования и		тоды и средства		тепловой энергии,	e
использования		получения		методах и средствах	2.патриотичес
энергии		тепловой		её получения	кое
		энергии.		тепловой энергии, о	3.духовно
		Преобразование		преобразовании	нравственное
		тепловой		тепловой энергии в	4. Эстетическо
		энергии в		другие виды энергии	e
		другие виды		и работу, об	5.ценности
		энергии и		аккумулировании	познавательн
		работу.		тепловой энергии	ой
		Передача тепло-		Собирать	деятельности,
		вой энергии. Ак-		дополнительную	6.физическое,
		кумулирование		информацию о	7.трудовое
		тепловой		получении и	
		энергии		применении тепловой	
				энергии.	
				Ознакомиться с	
				бытовыми	
				техническими	
				средствами получения	
				тепловой энергии и их	
				испытанием	
Технологии	4	Восприятие ин-	4	Осваивать способы	
получения, об-		формации.		отображения	1.Гражданско

	1	V 0 7777 0 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7			_
работки и ис-		Кодирование		информации.	е
пользования		информации		Получать	2.Патриотиче
информации		при передаче		представление о	ское
		сведений.		многообразии знаков,	4.Эстетическо
		Сигналы и		символов, образов	e
		знаки при		пригодных для	6.Физическое
		кодировании		отображения	
		информации.		информации.	
		Символы как		Выполнить задания по	
		средство		записыванию кратких	
		кодирования		текстов с помощью	
		информации		различных средств	
				отображения	
				информации	
Методы и	4	Введение в	4	Осваивать основные	1.Гражданско
средства твор-		творческий		этапы проектной	e
ческой и про-		проект.		деятельности и их	2.Патриотиче
ектной дея-		Подготовительн		характеристики.	ское
тельности		ый этап.		Составлять перечень	3.Духовно
		Конструкторски		и краткую	нравственное
		й этап.		характеристику	4.Эстетическо
		Технологческий		этапов	e
		этап.		проектирования	7.Трудовое
		Этап		конкретного продукта	,,трудово
		изготовления		труда	
		изделия.		TPJAG	
		Заключительны			
		й этап			
Социально-	4	Виды социаль-	4	Анализировать виды	1.Гражданско
экономические		ных технологий.	-	социальных	е
технологии		Технологии		технологий.	2.Патриотиче
TCAHOJIOI MM		коммуникации.		Разрабатывать	ское
		Структура про-		варианты технологии	6.Физическое
		цесса коммуни-		общения	7.Трудовое
				Оощения	7.1 рудовое
Тоумо тогим	8	кации	8	Помумуют	
Технологии	8	Дикорастущие	8	Получать	1 F
растениеводства		растения,		представление об	1.Гражданско
		используемые		основных группах,	е
		человеком.		используемых	2.Патриотиче
		Заготовка сырья		человеком	ское
		дикорастущих		дикорастущих	4. Эстетическо
		растений.		растений и способах	e
		Переработка и		их применения.	5.Ценности
		применение		Знакомиться с	познавательн
		сырья		особенностями	ой
		дикорастущих		технологий сбора,	деятельности
		растений.		заготовки, хранения и	6.Физическое
		Влияние		переработки	7.Трудовое
		экологических		дикорастущих	
		факторов на		растений и условиями	
		урожайность		произрастания	
		дикорастущих		дикорастущих	
		растений.		растений.	
		Условия и		Анализировать	
	1	J CHODRIA II		1 mamonpobarb	

влияние охранения природной среды влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		
родной среды факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при	методы	влияние
урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		экологических
дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при	родной среды	факторов на
растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений и сырья дикорастущих основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		урожайность
условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		дикорастущих
сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		растений, а также
природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		условия и методы
природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		сохранения
Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		_
подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		
сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		технологии
растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		подготовки и закладки
растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		сырья дикорастущих
основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при		растений на хранение.
переработки сырья дикорастущих растений (при		Овладевать
дикорастущих растений (при		основными методами
растений (при		переработки сырья
растений (при		дикорастущих
		растений (при
изготовлении чая,		изготовлении чая,
настоев, отваров и др.)		настоев, отваров и др.)

		Кла	acc 7 (68	ч)	
Раздел	Кол-	Темы	Кол-	Основные	Основные
	во		во	виды	направления
	часов		часов	деятельности	воспитательной
					деятельности
Методы и	4	Создание новых	1	Получать	1.Гражданское
средства твор-		идей методом		представление о	2.Патриотическое
ческой и про-		фокальных		методе фокальных	3.Духовно
ектной дея-		объектов.		объектов при	нравственное
тельности		Техническая	3	создании инновации.	4. Эстетическое
		документация в		Знакомиться с	7.Трудовое
		проекте.		видами технической,	
		Конструкторская		конструкторской и	
		документация.		технологической	
		Технологическая		документации.	
		документация в		Проектировать	
		проекте		изделия методом	
		_		фокальных объектов	
Производство	4	Современные	2	Получать	1.Гражданское
		средства ручного		представление о	2.Патриотическое
		труда.		современных	4. Эстетическое
		Средства труда		средствах труда,	6.Физическое
		современного	2	агрегатах и	7.Трудовое
		производства.		производственных	
		Агрегаты и		линиях.	
		производственные		Наблюдать, собирать	
		линии		дополнительную	
				информацию и	
				выполнять реферат о	
				средствах труда.	
				Участвовать в	

				экскурсии на	
T.	4.0	10		предприятие	1.5
Технология	10	Культура	2	Осваивать новые	1.Гражданское
		производства.	4	понятия: культура	2.Патриотическое
		Технологическая	4	производства,	4.Эстетическое
		культура		технологическая	5.Ценности
		производства.	4	культура и культура	познавательной
		Культура труда	4	труда. Делать выводы о	деятельности
				Делать выводы о необходимости	
				применения культуры	
				труда, культуры	
				производства и	
				технологической	
				культуры на	
				производстве и	
				общеобразовательном	
				учреждении.	
				Собирать	
				дополнительную	
				информацию о	
				технологической	
				культуре работника	
				производства	
Техника	6	Двигатели.	6	Получать	1.Гражданское
		Воздушные		представление о	2.Патриотическое
		двигатели.		двигателях и их	4. Эстетическое
		Гидравлические		видах.	5.Ценности
		двигатели.		Ознакомиться с	познавательной
		Паровые двигате-		ОТЛИЧИЯМИ	деятельности
		ли. Тепловые		конструкций	6.Физическое
		машины		двигателей.	
		внутреннего		Выполнять задания	
		сгорания. Реактивные и		работы на станках	
		ракетные двигатели.			
		Электрические			
		двигатели			
Технологии	12	Производство	4	Получать	1.Гражданское
получения, об-		металлов.	•	представление о	2.Патриотическое
работки, пре-		Производство		производстве	3.Духовно
образования и		древесных		различных	нравственное
использования		материалов.		материалов и их	4. Эстетическое
материалов		Производство		свойствах.	5.Ценности
		синтетических		Знакомиться с	познавательной
		материалов и		видами машинной	деятельности
		пластмасс.		обработки	6.Физическое
		Особенности		конструкционных и	7.Трудовое
		производства		текстильных	
		искусственных		материалов, делать	
		волокон в		выводы об их	
		текстильном		сходствах и	
		производстве.		отличиях. Выполнить	

Искусственных волокон. По изтотовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных инструментов, приспособлений, станков, машин
Роизводственные технологии обработки конструкционных и текстильных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Отрические и термические и технологии обработки пиниевых продуктов В Дарактеристики основных процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления, и тесто для их приготовления, и тесто для их приготовления, и тесто для их приготовления. Обработки работки в приготовления и тесто для их приготовления. Обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Обработки работки
Технологии обработки конструкционных и текстильных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико- химические и термические технологии обработки материалов 8
обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические и термические и термические и термические и термические побработки пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Технологии 8
технологии пластического формования материалов стехнологии пластического формования материалов. Технологии обработки инщевых продуктов 8 Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин Получать приспособлений, станков, машин Получать приспособлений, станков, машин Получать представление и освоить технологии приготовления мучных кондитерских изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Получать Получать приспособлений, станков, машин Олучать представление и освоить технологии познавательной деятельности познавательной деятельности познавательной деятельности обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать приспособлений, станков, машин Олучать пристовлений инструментов, приспособлений, станков, машин Олучать пристовлений инструментов, приспособлений, станков, машин Олучать пристовлений инструментов, приспособлений, станков, машин Олучать присточеское Олучать приспособлений, станков, машин Олучать присточеское Олучать п
Материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико- химические и термические технологии обработки пищевых продуктов В Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Иприготовления и тесто для их приготовления. Иприготовления. Иприготовления и тесто для их приготовления. Иприготовления. Иприготовления. Иприготовления. Иприготовления инспользованием. Иприготовления. Иприготовления. Иприготовления. Иприготовления инспользованием. Иприготовления. Иприготовления инспользованием. Иприготовления инспользованием. Иприготовления инстользованием. И
резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико- химические технологии обра- ботки материалов 8 Характеристики обработки пи- щевых про- дуктов 8 Характеристики основных продук- тов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кон- дитерские изделия и тесто для их приготовления. 1 Получать продукты кондитерских изделий изделий из теста. Хлеб и продукты клебопекарной промышленности. Мучные кон- дитерские изделия и тесто для их приготовления. 1 Получать продукты кондитерских изделий изделий обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать Получать пристовлений, станков, машин 2 Получать представление и освоить технологии приготовления изделий изделий изделий обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать
Производственные технологии пластического формования материалов. Физико- химические и термические технологии обра- ботки материалов 8 Характеристики основных продуктов пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопскарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Иристовления приспособлений, станков, машин 1 Получать продчать представление и освоить технологии приготовления мучных кондитерских изделий изделий изделий изделий обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать
Технологии пластического формования материалов. Физико- химические и термические технологии обра- ботки материалов 8 Характеристики основных продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. 8 Характеристики основных представление и освоить технологии приготовление и освоить технологии приготовления приготовления кондитерских изделий изделий изделий изделий деятельности б.Физическое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое 1.Трудовое 1.Труд
Пластического формования материалов.
формования материалов. Физико- химические и термические технологии обра- ботки материалов 8
Материалов. Физико-
Технологии обработки материалов 8 Получать представление и основных представление и основных продуктов, изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. 8 Получать пролучать представление и освоить технологии приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. 2.Патриотическое 3.Духовно нравственное и освоить технологии познавательной деятельности познавательной деятельности обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать
Технологии обра- ботки материалов 8
Технологии обра- ботки материалов 8
Технологии обра- ботки материалов 8
Технологии обработки пиневых продуктов В Получать представление и основных продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. В приготовления изделий и тесто для их приготовления. В процеское закомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать В Получать В Получать В Получать В Получать В Датриотическое 3.Духовно нравственное 4.Эстетическое 4.Эстетическое 5.Ценности познавательной деятельности 6.Физическое 7.Трудовое
Технологии обработки пиневых продуктов 8
обработки пи- щевых про- дуктов тов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Представление и освоить технологии нравственное 4.Эстетическое 5.Ценности познавательной деятельности б.Физическое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.
обработки пи- щевых про- дуктов тов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Представление и освоить технологии правственное 4.Эстетическое 5.Ценности познавательной деятельности деятельности б.Физическое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.
щевых продуктов пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. освоить технологии приготовления кондитерских изделия и изделия и тесто для их приготовления. нравственное 4.Эстетическое 5.Ценности познавательной деятельности обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным и тесто для их приготовления.
тов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Тов, используемых в приготовления мучных 5.Ценности познавательной деятельности 3накомиться с 6.Физическое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое промышленности морепродуктов и их кулинарным и тесто для их приготовления.
в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. В процессе кмучных кондитерских познавательной деятельности б.Физическое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое промышленности морепродуктов и их кулинарным и тесто для их приготовления.
приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Кондитерских познавательной деятельности б.Физическое 7.Трудовое 7.Трудовое 7.Трудовое промышленности. Мучные кондитерские изделия кулинарным и тесто для их приготовления. Получать
изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. изделий зделий знакомиться с б.Физическое технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным и спользованием. Получать
Хлеб и продукты хлебопекарной технологиями 7.Трудовое промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Получать
хлебопекарной технологиями 7.Трудовое промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Получать
промышленности. Мучные кон- дитерские изделия и тесто для их приготовления. обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным и спользованием. Получать
Мучные кондитерские изделия кулинарным и тесто для их приготовления. Получать
дитерские изделия кулинарным и тесто для их использованием. Получать
и тесто для их использованием. приготовления. Получать
приготовления. Получать
Переработка представление,
рыбного сырья. анализировать,
Пищевая ценность полученную
рыбы. Механиче- информацию и делать
ская и тепловая выводы о сходствах и
кулинарные отличиях
обработки рыбы. изготовления рыбных
Нерыбные консервов и
пищевые пресервов
продукты моря. Осваивать методы
Рыбные консервы определение
и пресервы доброкачественности
мучных и рыбных
продуктов. Готовить
кулинарные блюда из
теста, рыбы и
морепродуктов
Технологии 3 Энергия 3 Получать 1.Гражданское
получения, магнитного поля. представление о 2.Патриотическое
преобразования Энергия электри- новых понятиях: 3.Духовно

		T	1	T	T
и исполь-		ческого тока.		энергия магнитного	нравственное
зования энер-		Энергия		поля, энергия	4. Эстетическое
ГИИ		электромагнитного		электрического тока,	5.Ценности
		поля		энергия	познавательной
				электромагнитного	деятельности
				поля. Собирать	6.Физическое
				дополнительную	7.Трудовое
				информацию об	
				областях получения и	
				применения	
				магнитной,	
				электрической и	
				электромагнитной	
				энергии.	
				Анализировать	
				полученные знания и	
				выполнять реферат.	
		**		Выполнить опыты	
Технологии	6	Источники и	6	Знакомиться,	4.5
получения, об-		каналы получения		анализировать и	1.Гражданское
работки и ис-		информации.		осваивать	2.Патриотическое
пользования		Метод		технологии	4.Эстетическое
информации		наблюдения в		получения	6.Физическое
		получении новой		информации, методы	
		информации.		и средства	
		Технические		наблюдений.	
		средства		Проводить	
		проведения		исследования и	
		наблюдений.		формировать	
		Опыты или		представления о	
		эксперименты для		методах и средствах	
		получения новой		наблюдений за	
		информации		реальными	
				процессами	
Технологии	5	Грибы. Их	5	Ознакомиться с	1.Гражданское
растениевод-		значение в		особенностями	2.Патриотическое
ства		природе и жизни		строения	4. Эстетическое
		человека.		одноклеточных и	5.Ценности
		Характеристика		многоклеточных	познавательной
		искусственно		грибов, с	деятельности
		выращиваемых		использованием	6.Физическое
		съедобных грибов.		одноклеточных и	7.Трудовое
		Требования к		многоклеточных	
		среде и условиям		грибов в	
		выращивания		технологических	
		культивируемых		процессах и	
		грибов.		технологиях, с	
		Технологии ухода		технологиями	
		за грибницами и		искусственного	
		получение урожая		выращивания грибов.	
		шампиньонов и		Усваивать	
		вёше- нок.		особенности	
		Безопасные техно-		внешнего строения	
		логии сбора и	<u> </u>	съедобных и	

заготовки ядовитых грибов.	
дикорастущих Осваивать	
грибов безопасные	
технологии сбора	
грибов. Собирать	
дополнительную ин-	
формацию о	
технологиях	
заготовки и хранения	
грибов	
Технологии 4 Корма для 4 Получать	1.Гражданское
	2.Патриотическое
водства кормов и их пи- содержании	4.Эстетическое
тательность. животных как	6.Физическое
Составление элемента технологии	7.Трудовое
рационов кормле- преобразования	13,,
ния. Подготовка животных	
кормов к организмов в	
скармливанию и интересах человека.	
раздача животным Знакомиться с	
технологиями	
составления рационов	
кормления различных	
животных и	
правилами раздачи	
кормов	1.5
Социально- 6 Назначение 6 Осваивать методы и	1.Гражданское
	2.Патриотическое
технологии исследований. социальных	6.Физическое
Технология технологий для	7.Трудовое
опроса: ан- получения	
кетирование. информации.	
Технологии Составлять	
опроса: интервью вопросники, анкеты и	
тесты для учебных	
предметов.	
Проводить	
анкетирование и	
обработку	

Класс 8 (68 ч)					
Раздел	Кол-	Темы	Кол-	Основные	Основные
	во		во	виды	направления
	часов		часов	деятельности	воспитательно
					й
					деятельности
Методы и	4	Дизайн в процессе	4	Знакомиться с	1.Гражданское
средства твор-		проектирования про-		возможностями	2.Патриотическ
ческой и про-		дукта труда. Методы		дизайна продукта	oe
ектной дея-		дизайнерской дея-		труда. Осваивать	3.Духовно
тельности		тельности. Метод		методы творчества в	нравственное
		мозгового штурма при		проектной	4.Эстетическое

		создании инноваций		деятельности.	7.Трудовое
				Участвовать в	1 1 1 1 1 1
				деловой игре:	
				«Мозговой штурм».	
				Разрабатывать	
				конструкции изделия	
				на основе	
				морфологического	
				анализа	
Производство	8	Продукт труда. Стан-	8	Получить	1.Гражданское
		дарты производства		представление о	2.Патриотическ
		продуктов труда.		продуктах труда и	oe
		Эталоны контроля		необходимости	4. Эстетическое
		качества продуктов		использования	6.Физическое
		труда. Измерительные		стандартах для их	7.Трудовое
		приборы и контроль		производства.	
		стандартизированных		Усваивать влияние	
		характеристик		частоты проведения	
		продуктов труда		контрольных	
				измерений с помощью	
				различных	
				инструментов и	
				эталонов на качество	
				продуктов труда.	
				Собирать	
				дополнительную	
				информацию о	
				современных	
				измерительных	
				приборах, их от-	
				личиях от ранее	
				существовавших	
				моделей. Участвовать	
				в экскурсии на	
				промышленное	
				предприятие. Подготовить реферат	
				о качестве	
				современных	
				продуктов труда	
				разных производств	
Технология	6	Классификация тех-	6	Получать более	1.Гражданское
		нологий. Технологии		полное представление	2.Патриотическ
		материального произ-		0	oe
		водства. Технологии		различных видах	4. Эстетическое
		сельскохозяйственного		технологий разных	
		производства и		производств.	
		земледелия. Класси-		Собирать	
		фикация информаци-		дополнительную	
		онных технологий		информацию о видах	
				отраслевых	
75				технологий	1.5
Техника	6	Органы управления	6	Получать	1.Гражданское
		технологическими		представление об	2.Патриотическ

			<u> </u>
	машинами. Системы	органах управления	oe
	управления. Автома-	техникой, системе	4.Эстетическое
	тическое управление	управления, об осо-	5.Ценности
	устройствами и ма-	бенностях	познавательной
	шинами. Основные	автоматизированной	деятельности
	элементы автоматики.	техники, ав-	6.Физическое
	Автоматизация	томатических	
	производства	устройств и машин,	
		станков с ЧПУ	
		Знакомиться с	
		конструкцией и	
		принципами работы	
		устройств и систем	
		управления техникой,	
		автоматических	
		устройств бытовой	
		техники. Выполнить	
		сборку простых	
		автоматических	
		устройств из деталей	
		специального	
T 1	12 П	конструктора	1 Γ
	12 Плавление материалов	Получить	1.Гражданское
получения, об-	и отливка изделий. Пайка металлов.	представление о	2.Патриотическ
работки, пре- образования и	Пайка металлов. Сварка материалов.	технологиях тер- мической обработки	ое 3.Духовно
образования и использования	Закалка материалов.	материалов,	нравственное
материалов	Электроискровая об-	плавления материалов	Эстетическое
материалов	работка материалов.	и литье, закалке,	4.Ценности
	Электрохимическая	пайке, сварке.	познавательной
	обработка металлов.	Выполнять	деятельности
	Ультразвуковая обра-	практические работы	
	ботка материалов.	по изготовлению	7.Трудовое
	Лучевые методы об-	проектных изделий	۲,//
	работки материалов.	посредством тех-	
	Особенности техно-	нологий плавления и	
	логий обработки	литья (новогодние	
	жидкостей и газов	свечи из парафина	
		или воска) и др.	
Технологии	8 Мясо птицы. Мясо	Знакомиться с	2.Патриотическ
обработки пи-	животных	видами птиц и	oe
щевых про-		животных, чьё мясо	3.Духовно
дуктов		используется в	нравственное
		кулинарии.	4. Эстетическое
		Осваивать правила	Ценности
		механической	познавательной
		кулинарной	деятельности
		обработки мяса птицы	6.Физическое
		и животных.	7.Трудовое
		Получить пред-	
		ставление о влиянии	
		на здоровье человека	
		полезных веществ и	
		витаминов,	

				содержащихся в мясе	
				птиц и животных.	
				Осваивать орга-	
				нолептический способ	
				оценки качества мяса	
				птиц и животных	
Технологии	4	Выделение энергии	4	Знакомиться с новым	
получения,		при химических ре-		понятием: химическая	1.Гражданское
преобразования		акциях. Химическая		энергия. Получить	2.Патриотическ
и исполь-		обработка материалов		представление о	oe
				_	3.Духовно
зования энер-		и получение новых		превращении	-
ГИИ		веществ		химической энергии в	нравственное
				тепловую: выделение	4.Эстетическое
				тепла, поглощение	5.Ценности
				тепла. Собирать до-	познавательной
				полнительную	деятельности
				информацию об	6.Физическое
				областях получения и	7.Трудовое
				применения	13,,
				химической энергии,	
				анализировать	
				полученные сведения.	
T) / 1	-	Подготовить реферат	1 🖺
Технологии	6	Материальные формы	6	Ознакомиться с	1.Гражданское
получения, об-		представления ин-		формами хранения	2.Патриотическ
работки и ис-		формации для хране-		информации раньше и	oe
пользования		ния. Средства записи		теперь. Получать	4. Эстетическое
информации		информации. Совре-		представление и	6.Физическое
		менные технологии		анализировать	
		записи и хранения		информацию о харак-	
		информации		теристиках средств	
				записи и хранения	
				информацию.	
				Анализировать	
				представление	
				1	
				•	
				средства получения,	
				обработки и записи	
				информации.	
				Подготовить и снять	
				фильм о своём классе	
				(его истории и	
				сегодняшнем дне) с	
				применением	
				различных	
				технологий записи и	
				хранения информации	
Технологии	4	Микроорганизмы их	4	Получать	1.Гражданское
растениевод-		строение и значение		представление об	2.Патриотическ
ства		для человека. Бакте-		особенностях	oe
VI Du		рии и вирусы в био-		строения	4.Эстетическое
		технологиях. Культи-		*	5.Ценности
		•		микроорганизмов	,
		вирование однокле-		(бактерий, вирусов,	познавательной
		точных зелёных	Ì	одноклеточных	деятельности

	<u> </u>	∪ тт	<u> </u>		(A-
		водорослей. Исполь-		водорослей и	6.Физическое
		зование одноклеточ-		одноклеточных	7.Трудовое
		ных грибов в биотех-		грибов). Получать	
		нологиях		информацию об	
				использовании	
				микроорганизмов в	
				биотехнологических	
				процессах и в	
				биотехнологиях.	
				Узнавать технологии	
				искусственного выра-	
				щивания	
				одноклеточных	
				зелёных водорослей.	
				Собирать	
				дополнительную	
				информацию об	
				использовании	
				кисломолочных	
				бактерий для	
				получения	
				кисломолочной	
				продукции (творога,	
				кефира и др.).	
Технологии	4	Получение продукции	4	Получить	1.Гражданское
животно-		животноводства.		представление о	2.Патриотическ
водства		Разведение животных,		получении продукции	oe
		их породы и		животноводства в	4. Эстетическое
		продуктивность		птицеводстве, овце-	6.Физическое
				водстве, скотоводстве.	7.Трудовое
				Ознакомиться с	
				необходимостью	
				постоянного	
				обновления и по-	
				полнения стада.	
				Усвоить основные	
				качества	
				сельскохозяйственных	
				животных: порода,	
				продуктивность,	
				хозяйственно	
				полезные признаки,	
				экстерьер.	
				Анализировать	
				правила разведения	
				животных с учётом	
				того, что все породы	
				животных были	
				созданы и совершен-	
				ствуются путём	
				отбора и подбора.	
				Выполнить	
				практические работы	

				породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	
Социальные технологии	6	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	6	Получить представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимули- рования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с по- нятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Осваивать качества и характеристики рекламы. Подготовить рекламу для изделия или услуги творческого проекта	

Класс 9 (68 ч)						
Раздел	Кол- во часо	Темы	Кол- во часо	Основные виды деятельности	Основные направления воспитательной	
	В		В		деятельности	
Методы и средства твор-ческой и проектной деятельности	6	Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана	6	Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости	1.Гражданское 2.Патриотическое 3.Духовно нравственное 4.Эстетическое 7.Трудовое	
Ogwany i mno	6	Траманортум (а	6	проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта	1 Гроуглоного	
Основы про- изводства	U	Транспортные средства в процессе про-	U	Анализировать информацию о транспортных	1.Гражданское 2.Патриотическое 4.Эстетическое	

		изводства. Особенности транспортировк и газов, жидкостей и сыпучих веществ		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 и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах	6.Физическое 7.Трудовое
Технология	6	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21-го века	6	Получить информацию о перспективных технологиях 21-го века: объёмное моделирование; нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходств и различий, существующих и перспективных видов технологий	1.Гражданское 2.Патриотическое 4.Эстетическое 5.Ценности познавательной деятельности
Техника	8	Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники	8	Получить представление о современной механизация ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве.	1.Гражданское 2.Патриотическое 4.Эстетическое 5.Ценности познавательной деятельности

		I	1	1 .	
				Анализировать	
				полученную	
				информацию,	
				проводить дискус-	
				сии на темы	
				робототехники.	
				Собирать изделия	
				(роботы,	
				манипуляторы),	
				используя спе-	
				циальные	
Т	0	Т	8	конструкторы	1
Технологии	8	Технология	8	Осваивать	1.Гражданское
получения, об-		производства		представления о	2.Патриотическое
работки, преоб-		синтетических		производстве	3.Духовно
разования и ис-		волокон. Ассор-		синтетических	нравственное
пользования		тимент и		волокон	4. Эстетическое
материалов		свойства тканей		современных	5.Ценности
		из синтетиче-		конструкционных	познавательной
		ских волокон.		материалах.	деятельности
		Технологии		Анализировать	6.Физическое
		производства		информацию об	7.Трудовое
		искусственной		ассортименте и	13.
		кожи и её		свойствах тканей из	
		свойства. Совре-		синтетических	
		менные		волокон	
				волокон	
		конструкци-			
		онные			
		материалы и			
		технологии для			
		индустрии моды			
Технологии	8	Технологии	8	Получать	2.Патриотическое
обработки пи-		тепловой		информацию о	3.Духовно
щевых продуктов		обработки мяса		системах питания	нравственное
		и субпродуктов.		(вегетарианство,	4. Эстетическое
		Рациональное		сыроедение,	5.Ценности
		питание со-		раздельное питание	познавательной
		временного		и др.). Осваивать	деятельности
		человека		технологии	6.Физическое
		-		тепловой	7.Трудовое
				кулинарной	pj4050 0
				обработки мяса и	
				субпродуктов.	
				Приготавливать	
				блюда из птицы,	
				мяса и	
				субпродуктов.	
				Определять	
				органолептическим	
				способом	
				доброкачественност	
				ь пищевых	
				продуктов и	
				приготовленных	
		i			

				блюд из мяса и	
				субпродуктов	
Технологии	3	Ядерная и	3	Получать	1.Гражданское
получения, пре-		термоядерная		представления о	2.Патриотическое
образования и		реакции.		новых понятиях:	3.Духовно
использования		Ядерная		ядерная и	нравственное
энергии		энергия.		термоядерная	4. Эстетическое
-		Термоядерная		энергия. Собирать	5.Ценности
		энергия		дополнительную	познавательной
				информацию о	деятельности
				ядерной и	6.Физическое
				термоядерной	7.Трудовое
				энергии.	
				Подготовить	
				иллюстрированные	
				рефераты по	
				ядерной и	
				термоядерной	
TD.	0	C	0	энергетике	1.17
Технологии	8	Сущность	8	Получать	1.Гражданское
получения, об-		коммуникации.		представление о	2.Патриотическое 4.Эстетическое
работки и ис-		Структура		коммуникационных формах общения.	4. Эстетическое 6. Физическое
пользования		процесса		формах оощения. Анализировать	о.Физическое
информации		коммуникации. Каналы связи		процессы	
		при		коммуникации и	
		коммуникации		каналы связи.	
		Коммуникации		Принять участие в	
				деловой игре	
				«Телекоммуникация	
				с помощью	
				телефона»	
Технологии	5	Растительные	5	Получить	1.Гражданское
растениеводства		ткань и клетка		представления о	2.Патриотическое
		как объекты		новых понятиях:	4. Эстетическое
		технологии.		биотехнологии,	5.Ценности
		Технологии		клеточная	познавательной
		клеточной инже-		инженерия,	деятельности
		нерии. Технология		технологии	6.Физическое 7.Трудовое
		клонального		клонального микроразмножения	ттрудовое
		микро-		растний, технологии	
		размножения		генной инженерии.	
		растений.		Собирать	
		Технологии ген-		дополнительную	
		ной инженерии		информацию на	
				темы	
				биотехнологии,	
				клеточной	
				инженерии,	
				технологии	
				клонального	
				микроразмножения	
				растений.	

,					у.	
				технологии генно	n	
	1			инженерии.		
				Анализировать		
				полученную		
				информацию	И	
	1			подготовить		
				рефераты н	на	
				интересующие		
				учащихся темы		1.7
	-	2.6	4	Получать	1	1.Гражданское
Технологии		Заболевания		представления	0 2	2.Патриотическое
животноводства		животных и их		возможных		4. Эстетическое
	1	предупреждение		заболеваниях	у	6.Физическое
				животных	и	7.Трудовое
					их	
	1			предотвращения.		
				Знакомится	c	
				представлением	0	
				ветеринарии.		
				Проводить		
	1			мероприятия по	-	
				профилактике	и	
				лечению		
				заболеваний и тр	авм	
				животных.		
				Осуществлять		
				дезинфекцию	1	
				оборудования	для	
					7	
				содержания	1	
				животных		1.Гражданское
C. TO THE HILL	6	Что тако	e 6	Получать	0	2.Патриотическое
Социальные		организация.	1	представление		6.Физическое
технологии			p-	технологии	0	7.Трудовое
	-	ганизацией.		менеджмента,		12
		Менеджмент.		средствах и мет	пъми	
		Менеджер и е	го	управления лю,	как	
		работа. Метод	цы	о контракте	Kan	
		управления в м	re-	средстве		
		неджменте.		регулирования		
		Трудовой		трудовых		
			как	отношений. Пр	иткни	
		средство		участие в де	ловои	
		управления в	ме-	игре «Приём	и на	441
		неджменте		работу»	0	
COETA CODA I	TO	mo _A ,		СОГЛАСОВАН	O	Протокол засел

СОГЛАСОВАНО

объединения учителей общественнотехнологического цикла МОБУСОШ № 11 им. Ю.А. Гагарина ст. Бесскорбной

от 30 августа 2023 года № 1

Серегина .Н.К

Протокол засед

Заместитель директора по УВР

О.М. Минаева

подпись

30 августа 2023года