

Предметная область «Технология»

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

Предметные результаты по учебному предмету «Технология» предметной области «Технология» должны обеспечивать:

- 1) сформированность целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; понимание социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;**
- 2) сформированность представлений о современном уровне развития технологий и понимания трендов технологического развития, в том числе в сфере цифровых технологий и искусственного интеллекта, роботизированных систем, ресурсосберегающей энергетики и другим приоритетным направлениям научно-технологического развития Российской Федерации; овладение основами анализа закономерностей развития технологий и навыками синтеза новых технологических решений;**
- 3) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;**
- 4) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, знаниями правил выполнения графической документации;**
- 5) сформированность умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;**
- 6) сформированность умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;**
- 7) сформированность представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.**

Достижение результатов освоения программы основного общего образования обеспечивается посредством включения в указанную программу предметных результатов освоения модулей учебного предмета «Технология».

Организация вправе самостоятельно определять последовательность модулей и количество часов для освоения обучающимися модулей учебного предмета «Технология» (с учетом возможностей материально-технической базы Организации).

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.

Содержание курса 5 класс

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных рас-

тений 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 коллекций. Некоторые практические задания, практические и лабораторно-практические работы включены не в учебники, а в рабочие тетради. 12 ций 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, соответствующих направлениях животноводства и их описание

. 6 класс

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное 13 сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.

Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов

. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

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 14 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, чёрного и цветного металла. 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 отображения информации. 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, пластмасс. 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

Теоретические сведения.

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенки. 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 технологи-

ческих 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

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

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 в 5—9 классах 5 класс (68 ч)

Темы, входящие в разделы программы

Количество занятий

Тематическое планирование

Характеристика видов деятельности учащихся 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Проектная деятельность. Что такое творчество Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров.

Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности

Производство

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ.

Общая характеристика производства

Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы.

Планируемые результаты;

достигаемые при изучении предмета «Технология» в 5–9 классах В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда. При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным и предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически.

В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

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.

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

лиз 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.

Модуль № 1	Методы и средства творческой и проектной деятельности
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; — чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); — разрабатывать программу выполнения проекта; — составлять необходимую учебно-технологическую документацию ; — выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта подбирать оборудование и материалы; — организовывать рабочее место; — осуществлять технологический процесс; — контролировать ход и результаты работы; — оформлять проектные материалы; — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера	— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности применять технологический подход для осуществления любой деятельности; — овладеть элементами предпринимательской деятельности
Модуль №2	Производство
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться

<ul style="list-style-type: none"> — Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; — различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; — устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; — сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; оценивать уровень совершенства местного производства 	<ul style="list-style-type: none"> изучать характеристики производства; — оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; — оценивать уровень экологичности местного производства; — определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; — находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.
<p>Модуль № 3</p>	<p>Технология</p>
<p>Выпускник научится</p>	<p>Выпускник получит возможность научиться</p>
<ul style="list-style-type: none"> — Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; — разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; — оценивать влияние современных технологий на общественное развитие; — ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; — оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; — оценивать возможность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; — прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта тру 	<ul style="list-style-type: none"> — Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; — оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой

<p>Модуль №4</p>	<p>Техника</p>
-------------------------	-----------------------

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<p>разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;</p> <p>— классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники</p> <p>; — изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</p> <p>— оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;</p> <p>— разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;</p> <p>— ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</p> <p>— различать автоматизированные и роботизированные устройства;</p> <p>— собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;</p> <p>— проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);</p> <p>— управлять моделями роботизированных устройств</p>	<p>— Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</p> <p>— моделировать машины и механизмы;</p> <p>— разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;</p> <p>— проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному</p>
Модуль №5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<p>— Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</p> <p>— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</p> <p>— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</p> <p>— осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;</p> <p>— изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;</p> <p>— выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративн</p>	<p>— Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</p> <p>— разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;</p> <p>— находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материального продукта;</p> <p>— разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; — совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной ин технических условий;</p> <p>— проектировать весь процесс получения информации</p>

<p>о-прикладной обработки материалов; — осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>	
<p>Модуль № 6</p>	<p>Технология обработки пищевых продуктов</p>
<p>Выпускник научится</p>	<p>Выпускник получит возможность научиться</p>
<p>— Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; — выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; — разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; — выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; — соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; — пользоваться различными видами оборудования современной кухни; — понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; — определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; — соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; — разбираться в технологиях заготовки продуктов</p>	<p>Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; — составлять индивидуальный режим питания; — разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; — сервировать стол, эстетически оформлять блюда; — владеть технологией карвинга для пищевых продуктов</p>

Модуль №7	Технологии получения, преобразования и использования энергии
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<p>— Характеризовать сущность работы и энергии;</p> <p>— разбираться в видах энергии, используемых людьми;</p> <p>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;</p> <p>— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;</p> <p>— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;</p> <p>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии;</p> <p>— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;</p> <p>— осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;</p> <p>— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии</p>	<p>различать и разбираться в предназначении и применении источников тока</p> <p>: гальванических элементов, генераторов тока</p> <p>; составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);</p> <p>осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники</p> <p>и удобства его использования; разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.</p>

Модуль №8	Технологии получения, обработки и использования информации
<p>Выпускник научится</p> <ul style="list-style-type: none"> — Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; — осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; — применять технологии записи различных видов информации; — разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность; — владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; — характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей; — ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; — представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств 	<p>Выпускник получит возможность научиться</p> <ul style="list-style-type: none"> — Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; — осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; — применять технологии запоминания информации; — изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; — владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; — управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях
Модуль №9	Технологии растениеводства
<p>Выпускник научится</p> <p>Применять основные агротехнологические— приемы выращивания культурных растений; — определять полезные свойства культурных растений</p> <ul style="list-style-type: none"> — классифицировать культурные растения по группам; — проводить исследования с культурными растениями; — классифицировать дикорастущие растения по группам; — проводить заготовку сырья дикорастущих растений; — выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; — владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; 	<p>Выпускник получит возможность научиться</p> <p>Наблюдения за комнатными растениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> — применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; — определять виды удобрений и способы их применения; — давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; — владеть биотехнологиями использования кислотолюбных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); — создавать условия для клонального микро-размножения растений; — давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений .

- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду; — создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания

Модуль №10

Технология животноводства

Выпускник научится

Выпускник получит возможность научиться

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки

- Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространения заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблему бездомных животных .

животных по внешнему виду и справочным материалам;
 — описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
 — оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
 — описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

Модуль №11

Социальные технологии

Выпускник научится

Выпускник получит возможность научиться

— Разбираться в сущности социальных технологий; — ориентироваться в видах социальных технологий — характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; — создавать средства получения информации для социальных технологий; — ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; — осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмента»

— Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; — готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; — выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; — применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; — разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; — разрабатывать бизнес-план, бизнеспроект.

Тематическое планирование
5 класс

№	Содержание учебного предмета	Тема раздела (количество часов)
1	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	Основы производства 2 ч
2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	
3-4	Сущность технологии в производстве. Виды технологий Характеристика технологии и технологическая документация	Общая технология 2 ч
5-6	Техника и её классификация Рабочие органы техники 1	Техника 4 ч
7-8	Конструирование и моделирование техники	
9-12	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 30 ч
13-16	Виды и особенности свойств текстильных материалов	
17-26	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	
27-38	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	
39	Основы рационального питания	Технология обработки пищевых продуктов 8 ч
40-41	Бутерброды и горячие напитки	
42-43	Блюда из яиц	
44-45	Технологии обработки овощей и фруктов	
46	Технология сервировки стола. Правила этикета	
47-48	Работа и энергия. Виды энергии Механическая энергия	Технологии получения, преобразования и использования энергии

		2ч
49-52	Информация и её виды	Технологии получения, обработки и использования информации 4 ч
53-54	Характеристика и классификация культурных растений	Технологии растениеводства 6 ч
55-56	Общая технология выращивания культурных растений	
57-58	Технологии использования дикорастущих растений	
59-60	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	Технологии животноводства 2 ч
61-64	Социально-экономические технологии Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	Социально-экономические технологии 4 ч
65-66	Сущность творчества и проектной деятельности 2	Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч
67-68	Этапы проектной деятельности	
	итого	68 ч

**Тематическое планирование Казакевич В.М. 2020-2021
учебный год
6 класс**

№	Содержание учебного предмета	Тема раздела (количество часов)
1-4	1. Введение в творческий проект . Подготовительный этап. 2. Конструкторский этап. 3. Технологический этап. 4. Заключительный этап.	Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч
5-8	5.Труд как основа производства. 6.Предметы труда. 7.Сырье как предмет труда. 8.Информация как предмет труда.	Производство 4 ч
9-14	9.Основные признаки технологии. 10.Технологическая дисциплина. 11.трудовая и производственная дисциплина. 12.Техническая документация. 13.Технологическая документация. 14.Составление технологических карт.	Современные и перспективные технологии 6 ч
15-20	15.Понятие о технической системе. 16.Рабочие органы технической системы. 17.Двигатели технических систем. 18.Электрическая и гидравлическая система. 19.Пневманическая система. 20.Упражнения по использованию инструментов.	Техника 6 ч
21-30	21. Технология резания 22.Основные технологии обработки древесных материалов. 23.Основные технологии обработки металлов. 24 .Основные технологии обработки пластмасс. 25.Основные технологии обработки строитель-	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 10 ч

	<p>ных материалов.</p> <p>26.Технология механического соединения деталей.</p> <p>27.Технология соединения деталей с помощью клея.</p> <p>28.Особенности соединения деталей из текстильных материалов.</p> <p>29.Технология влажно-тепловых операций.</p> <p>30.Технология окрашивания и лакирования.</p>	
31-42	<p>31.Основы рационального питания.</p> <p>32.Технология производства молока.</p> <p>33.Практическая работа. Приготовление блюда из молока.</p> <p>34.Приготовление рисовой каши.</p> <p>35.Технология производства кисломолочных продуктов.</p> <p>36.Приготовление сырников.</p> <p>37. Технология производства макаронных изделий.</p> <p>38.Приготовление макарон.</p> <p>39.Блюда из круп , бобовых .</p> <p>40.Приготовление вязкой каши из пшеничной крупы.</p> <p>41.Сервировка стола к ужину.</p> <p>42. Практическая работа. Сервировка стола.</p>	<p>Технологии обработки пищевых продуктов.</p> <p>12 ч</p>
42-43	<p>42.Что такое тепловая энергия.</p> <p>43.Получению тепловой энергии.</p>	<p>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</p> <p>2 ч</p>
44-49	<p>44.Восприятие информации.</p> <p>45.Кодирование информации.</p> <p>46. Сигналы и знаки при кодировании информации.</p> <p>47. Символы как средства кодирования информации.</p> <p>48.Практическая работа. Запись кратких текстов .</p> <p>49. Практическая работа. Запись кратких текстов .</p>	<p>Технологии получения, обработки и использования информации</p> <p>6ч</p>
50-55	<p>50.Дикорастущие растения, используемые человеком.</p> <p>51.Заготовка сырья дикорастущих растений.</p> <p>52. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.</p>	<p>Технологии растениеводства.</p> <p>6 ч</p>

	53.Влияние экологических факторов на урожайность растений. 54.Условия и методы сохранения природной среды. 55.Основные методы переработки сырья.	
56-57	56. Технология получения животноводческой продукции. 57.Содержание животных.	Технологии животноводства 2 ч
58-59	58.Виды социальных технологий. 59.Варианты технологии общения.	Социальные технологии 2 ч
60-70	60.Выбор темы проекта. 61.Цели и задачи проекта. 62.Выбор инструментов и материалов. 63.Выбор дополнительных материалов. 64.Технология изготовления. 65Практическая работа над проектом. 66.Выполнение работы. 67.Заключительный этап работы над проектом. 68.оценка и самооценка проекта 69.защита проекта ч.1 70.Защита проекта ч.2	Творческая проектная деятельность 11ч

Тематическое планирование Казакевич В.М. 2020-2021 учебный год 7 класс

№	Содержание учебного предмета	Тема раздела (количество часов)
1-4	1.Создание новых идей. 2.Цели и задачи проекта 3.Техническая документация. 4.Технологическая документация в проекте.	Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч
5-8	5.Современные средства ручного труда. 6.Средства труда современного производства. 7.Выполнить реферат о средствах труда. 8Агрегаты и производственные линии.	Производство 4 ч
9-13	9.Культура производства.	Современные и перспек-

	<p>10.Технологическая культура производства. 11.Культура труда. 12.Технологическая культура работника производства.</p>	<p>тивные технологии 4 ч</p>
13-18	<p>13.Двигатели. Воздушны двигатели. 14.Гидравлические двигатели. 15.Паровые двигатели. 16.Тепловые машины внутреннего сгорания. 17Реактивные и ракетные двигатели. 18.Электрические двигатели.</p>	<p>Элементы техники и машин 6 ч</p>
19-30	<p>19.Производство металлов. 20.Производство древесины. 21.Производство синтетических материалов и пластмасс. 22.Текстильные волокна. 23.Искусственные волокна. 24.Синтетические волокна. 25.Свойства химических волокон и тканей из них. 26.Изготовление изделия из текстильных материалов. 27.Изготовление изделия. 28.Изготовление изделия. 29.Изготовление изделия. Практическая работа. 30.Окончательная отделка изделия.</p>	<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 12ч.</p>
31-42	<p>31.Мучные изделия. 32.Инструменты и приспособления. 33.Продукты для приготовления мучных изделий. Практическая работа. 34.Пресное тесто. Приготовление изделий из пресного теста. 35.Бисквитное тесто. Приготовление изделий из бисквитного теста. 36.Изделия из жидкого теста. Приготовление блинов. 37.Песочное тесто. Изделия из песочного теста. 38Слоеное тесто. Изделия из слоеного теста. 39.Фрукты и ягоды. 40.Сладкие блюда. 41.Заготовка продуктов. 42.Домашнееконсервирование.</p>	<p>Технологии обработки пищевых продуктов. 12 ч</p>
43-46	<p>43.Энергия магнитного поля. 44.Энергия электрического поля 45.энергия электромагнитного поля. 46.Выполнение реферата.</p>	<p>Технологии получения, преобразования и использования энергии. 4 ч</p>

47-51	<p>47.Источники и каналы получения информации.</p> <p>48.Метод наблюдения в получении новой информации.</p> <p>48.Технические средства проведения наблюдений.</p> <p>49.Опыты для получения новой информации.</p> <p>50.Прктическая работа.</p> <p>51.практическая работа. (наблюдения за реальными процессами)</p>	<p>Технологии получения, обработки и использования информации.</p> <p>6 ч</p>
52-55	<p>52. .Грибы . Их значение в природе и жизни человека.</p> <p>53. Характеристика искусственных грибов.</p> <p>54.Технологии ухода за грибницами.</p> <p>55.Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.</p>	<p>Технологии растениеводства.</p> <p>4 ч</p>
56-59	<p>56.Корма для животных.</p> <p>57.Составление рационов кормления.</p> <p>58.Содержание животных.</p> <p>59. Правила раздачи кормов.</p>	<p>Технологии животноводства</p> <p>4 ч</p>
60-63	<p>60.Назначение социологических исследований</p> <p>61.Методы и средства применения социальных технологий.</p> <p>62.Технологии опроса.</p> <p>63.Анкетирование и обработка результатов.</p>	<p>Социально-экономические технологии</p> <p>4 ч</p>
64-70	<p>64.Выбор темы проекта.</p> <p>65.Сбор информации.</p> <p>66Выполнение проекта.</p> <p>67.Выполнение проекта и его реализация.</p> <p>68.Подготовка к защите проекта.</p> <p>69.Защита проекта.</p> <p>70.Защита проекта.</p>	<p>Проектная деятельность.</p> <p>6ч</p>

Тематическое планирование Казакевич В.М. 2020-2021 учебный год.

8 класс

№	Содержание учебного предмета	Тема раздела (количество часов)
1-4	1.Дизайн в процессе проектирования продукта труда. 2.Методы дизайнерской деятельности. 3.Метод мозгового штурма. 4.деловая игра «Мозговой штурм»	Методы и средства творческой и проектной деятельности 4ч
5-8	5.Продукт труда. 6.Стандарты производства продуктов труда. 7.Эталоны контроля качества продуктов труда. 8.Измерительные приборы.	Основы производства 4 ч
9-12	9.Классификация технологий 10.Технологии материального производства. 11.Технологии сельхоз производства. 12.Информационные технологии.	Современные технологии 4ч
13-16	13Органы управления технологическими машинами. 14.Системы управления. 15Автоматическое управление машинами. 16.Автоматизация производства	Элементы техники 4 ч
17-28	17.Плавление материалов. 16.Отливка изделий. 17.Пайка металлов. 18.Сварка материалов. 19.Закалка материалов. 20.Электроискровая обработка материалов. 21.Электрохимическая обработка материалов. 22.Ультразвуковая обработка материалов. 23.Лучевые методы обработки материалов. 24.Технологии обработки жидкостей. 25.Технологии обработки газов. 26.Технологии термической обработки материалов. 27.Практическая работа. Изготовление свечей. 28.. Практическая работа.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 12 ч
29-30	29.Мясо и мясные продукты.	Технологии обработки

	<p>30.Виды мяса. 31.Признаки доброкачественности мяса. 32.Механическая и тепловая обработка мяса. 33.Тепловая обработка мяса. 34.Практическая работа. Приготовление котлет. 35.Мясо птицы. 36.Способы разделки тушки. 37.Тепловая обработка мяса птицы. 38.Практическая работа. Запекание. 39.Субпродукты. 40.Практическая работа. Приготовление салата.</p>	<p>пищевых продуктов 12 ч</p>
41-46	<p>41.Выделение энергии при химических реакциях. 42.Практическая работа. Анализ полученных сведений. 42.Химическая обработка материалов. 43.Практическая работа. Сбор дополнительной информации. 44. 45. 46.</p>	<p>Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6 ч</p>
47-52	<p>47. 48. 49. 50. 51. 52.</p>	<p>Технологии получения, обработки и использования информации. 6 ч</p>
59-62	<p>59.Микроорганизмы, их строение и значение для человека. 60.Бактерии и вирусы в биотехнологиях. 61.Одноклеточные зеленые водоросли. 62.Одноклеточные грибы в биотехнологиях.</p>	<p>Технологии растениеводства. 4 ч</p>
63-66	<p>63.Получение продукции животноводства. 64.Разделение животных, их продукция и продуктивность. 65.Практическая работа. Анализ правил разведения животных. 66.Практическая работа. Ознакомление с породами животных .</p>	<p>Технологии животноводства 4 ч</p>
	<p>67.Основные категории рыночной экономики.</p>	<p>Социально-</p>

67-70	68.Что такое рынок. 69.Маркетинг как технология управления рынком. 70.Методы исследования рынка.	экономические технологии 4 ч
	Итого	70 ч

**Тематическое планирование
9 класс**

№	Содержание учебного предмета	Тема раздела (количество часов)
1-2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 ч
3-4	Основы производства	Основы производства 2 ч
5-7	Технология	Технология 3 ч
8-10	Техника	Техника 3 ч
11-14	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 4 ч
15-18	Технологии обработки пищевых продуктов	Технологии обработки пищевых продуктов 4 ч
19-21	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 ч
22-24	Технологии получения, обработки и использования информации	Технологии получения, обработки и использования информации 3 ч

25-28	Технологии растениеводства	Технологии растениеводства 4 ч
29-31	Технологии животноводства	Технологии животноводства 3 ч
32-34	Социальные технологии	Социальные технологии 3 ч
	Итого	34 ч