

Краснодарский край  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 25 имени Героя Советского Союза  
М.Ф.Тихонова МО Туапсинский район

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета  
от «31» августа 2023 г.  
протокол № 1  
Председатель \_\_\_\_\_/Ю.В.Янченкова/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

Уровень образования (класс)- основное общее (5-9 класс)

Количество часов - (68 часа-2 ч. в неделю 5-8 класс; 34 часа -1 ч. в неделю 9 класс)

Учитель Сарьян Анна Владиковна

Программа разработана на основе программы Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. - 5-9 классы: учеб.пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю.Семенова. - М.: Просвещение, 2018.

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

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.

### **МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

*Выпускник научится:*

- 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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- 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:*

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно- сферой;
- 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- 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.

## **МОДУЛЬ 3. Технология**

*Выпускник научится:*

- 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 и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- 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 деятельности своей семьи.

#### **МОДУЛЬ 4. Техника**

*Выпускник научится:*

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
- проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.

#### **МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

*Выпускник научится:*

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

*Выпускник получит возможность научиться:*

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;

- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

## **МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов**

*Выпускник научится:*

- 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 питания и применять их

*Выпускник получит возможность научиться:*

- 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 оформления праздничных блюд

## **МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

*Выпускник научится:*

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

*Выпускник получит возможность научиться:*

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной Энергетики.

## **МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

*Выпускник научится:*

- 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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, представления 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**

*Выпускник научится:*

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;

- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки изакладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- 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 кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

## **МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства**

*Выпускник научится:*

- 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 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- 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 распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

- исследовать проблему бездомных животных.

## **МОДУЛЬ 11. Социальные технологии**

*Выпускник научится:*

- 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», «менеджмент».

*Выпускник получит возможность научиться:*

- 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, бизнес-проект.

*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;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

**Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:**

*1.1. Гражданское воспитание и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей:*

представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнение экспериментов, создание учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков; активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества, для увеличения знаний и повышения способности ответственно реализовывать свои конституционные права и обязанности.

*1.2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности:*

ценностного отношения к отечественному культурному и научному наследию, понимания значения науки «Технология» в жизни современного общества, способности владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной технологии, заинтересованности в научных знаниях об устройстве мира и общества; целостного мировоззрения, российской идентичности, уважения к своей семье, обществу, государству, принятым в семье и обществе духовно-нравственным и социокультурным ценностям, к национальному культурному и историческому наследию и стремления к его сохранению и развитию.

*1.3. Духовное и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей:*

чувства достоинства, чести и честности, совестливости, уважения к отцу, матери, учителям, старшему поколению, сверстникам, другим людям; ответственности и выбора, принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания, привычки заботиться о детях и взрослых, испытывающих жизненные трудности

*1.4. Приобщение детей к культурному наследию (эстетическое воспитание):*

равных для всех детей возможностей доступа к культурным ценностям; доступности детской литературы для семей, приобщение детей к классическим и современным отечественным и мировым произведениям искусства и литературы; ценностного отношения к произведениям искусства и культуры, ценностного отношения на проводимые мероприятия, направленные на популяризацию традиционных российских культурных, нравственных и семейных ценностей.

*1.5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания):*

мировоззренческих представлений соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира;

представлений об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой. О роли предмета в познании закономерностей; познавательных мотивов, направленных на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений; познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий; интереса к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности. К осознанному выбору направленности и уровню обучения в дальнейшем.

#### *1.6. Физическое развитие и культура здоровья:*

осознания ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни, осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни.

#### *1.7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:*

коммуникативной компетентности в общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; интереса к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний, осознанного выбора индивидуальной траектории продолжения образования с учетом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей; сформированности уважения к труду, к людям труда, к трудовым достижениям и подвигам; готовности применять умения и навыки самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности; умения работать совместно с другими, действовать самостоятельно, активно и ответственно, мобилизуя необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий; интереса к профессиональному самоопределению, к социально-значимой деятельности для осмысленного выбора профессии.

#### *1.8. Экологическое воспитание:*

экологически целесообразного отношения к природе как к источнику жизни на Земле, основе её существования, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью, осознания ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; способности применять знания, получаемые при изучении предмета, для проблемных ситуаций, связанных с окружающей средой, повышения уровня экологической культуры, осознания глобального характера экологических проблем и путей их решения посредством методов предмета; экологического мышления, умения руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике; становления экологической культуры, бережного отношения к родной земле; формирования у детей экологической картины мира, развитие у них стремления беречь и охранять природу; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов и разумное взаимодействие с ними.

#### **Метапредметные результаты**

*У учащихся будут сформированы:*

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Предметные результаты**

#### **В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:**

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

#### **В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:**

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

- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт по операционному контролю;
- 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 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.

## 2. Содержание учебного предмета

Проектирование содержания по технологии осуществляется на основе требований ПООП ООО (разделы 2.1; 2.2.2.15):

- по 2 компонентам: обязательный и вариативный;
- на 2-х уровнях: базовый и повышенный.

При проектировании вариативной части должно быть обязательно сохранено базовое содержание учебной программы; все тематические блоки изучаются в полном объеме, а вариативное содержание реализуется за счет разных уровней изучения различных модулей (тематические кейсы с разной длительностью изучения).

«Вариативный компонент» не должен превышать 30% от содержания программы и объема учебных часов (в 5-8 классах – не более 20 час./год, в 9 классе - не более 10 час./год) *(Выдержка из Методических рекомендаций для образовательных организаций Краснодарского края о преподавании Технологии в 2020– 2021 учебном году)*. Исходя из вышеизложенной выдержки из Методических рекомендаций Краснодарского края о преподавании технологии в 2020-2021 учебном году и в связи со спецификой оборудования учебной мастерской в разделы «Техника» и «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» внесены темы в раздел рабочей программы «Содержание обучения» из вариативной части и данные темы были использованы для формирования тематического планирования.

*Формы организации и виды деятельности на уроках технологии:* фронтальная; групповая (звеньевая); индивидуальная, проводятся следующие уроки: урок приобретения учащимися новых знаний (теоретический), урок формирования умений

и навыков (практический), урок по решению технических задач, комбинированный урок. В практике работы учителя технологии используются другие формы организации учебной работы: экскурсии, в т.ч. и виртуальные, игры, соревнования, выполняются практические работы, упражнения при работе на ручном и машинном оборудовании.

## 5 класс

### **1.Методы и средства творческой и проектной деятельности-4 ч.**

Проект. Проектная деятельность. Что такое творчество. Реклама проекта.

### **2.Производство-4 ч.**

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

### **3.Технология-6 ч.**

Что такое технология. Продукт труда. Предмет труда. Средство труда. Классификация производств и технологий.

### **4.Техника-6 ч.**

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Машина. Аппарат. Прибор.

*Вариативная часть:* Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая швейная машина и её технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе.

### **5.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов-8 ч./18 ч\***

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.

*Вариативная часть:*

Вышивка. Знакомство с видами вышивки. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов («стебельчатый» шов, «тамбурный» шов, шов «шнурок», шов «козлик», петля «вприкреп»). Ручные швы для обработки краёв изделия. Обработка углов салфетки с вышивкой. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Русские тряпичные куклы из лоскутов ткани. Технология изготовления куклы из лоскутов ткани. Изготовление салфетки, выполненной ручными швами. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками. (\*количество часов в данном разделе будет увеличено (станет 18 ч.) в связи с тем, что произойдет уменьшение количества изучаемых часов на 10 часов в разделах «Технологии растениеводства» и «Технологии животноводства» и в связи с особенностями оснащения учебной мастерской по предмету «Технология» в школе).

### **6. Технологии обработки пищевых продуктов-8 ч.**

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значения 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.

#### **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии-6 ч.**

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Электростанции. Профессия электрик. Профессия инженер-электрик.

#### **8. Технология получения, обработки и использования информации-6 ч.**

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Профессии, связанные с информацией: переводчик и журналист, инспектор, редактор, программист, секретарь, бухгалтер, экономист, инженер.

#### **9. Технологии растениеводства-8 ч./2 ч\***

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Культура растений. Специалисты по выращиванию растений и специалисты по выращиванию полевых, овощных и плодово-ягодных культур. (*\*количество изучаемых часов будет снижено до 2-х часов в связи с тем, что школа не имеет условий для выращивания и наблюдения за ростом культурных растений*).

#### **10. Технологии животноводства-6 ч./2 ч\***

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. (*\* количество часов на изучение данного раздела будет снижено в связи с тем, что школа не имеет условий для выращивания и наблюдения за животными*).

#### **11. Социальные технологии-6 ч.**

Человек как объект технологии. Темперамент, характер, типы темперамента. Черты человека, помогающие в учебе, в общении с людьми. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Средства социальных технологий.

#### **Итого: 68 ч.**

*Перечень практических работ:*

1. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений.
2. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.
3. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
4. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях.
5. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.
6. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.
7. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов.
8. Лабораторные исследования свойств различных материалов.
9. Составление коллекций сырья и материалов.
10. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства.

11. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
  12. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
  13. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.
  14. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.
  15. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.
  16. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.
  17. Изготовление игрушки йо-йо.
  18. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки.
  19. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.
  20. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.
  21. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам.
  22. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.
  23. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.
  24. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.
  25. Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.
  26. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.
  27. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.
  28. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.
  29. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.
  30. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.
  31. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам.
  32. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.
  33. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.
- Перечень практических работ в КТП будет уменьшен исходя из материального технического оснащения учебной мастерской и материально-технического оснащения школы.***

## **Проектная деятельность:**

Проект, в результате которого может быть создан продукт или объект, предназначенный для личного употребления или использования, или для продажи.

### **6 класс**

#### **1.Методы и средства творческой и проектной деятельности-4 ч.**

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

#### **2.Производство-4 ч.**

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.

#### **3.Технология-6 ч.**

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

#### **4.Техника-6 ч.**

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.

*Вариативная часть:*

История швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Неполадки в работе швейной машины.

#### **5.Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов -8 ч./18ч\***

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. (\*количество часов в данном разделе будет увеличено (станет 18 ч.) в

связи с тем, что произойдет уменьшение количества изучаемых часов в разделах «Технологии растениеводства» и «Технологии животноводства» на 10 ч. и в связи с особенностями оснащения учебной мастерской по предмету «Технология» в школе).

*Вариативная часть:*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы и инструменты для лоскутного шитья. Технология соединения деталей в лоскутной технике между собой и с подкладой. Художественные особенности свободной росписи тканей. Инструменты и приспособления для выполнения свободной росписи. Приемы выполнения свободной росписи по ткани. Подготовка трафаретов для росписи по

ткани. Роспись ткани с помощью трафарета. Ремонт одежды. Технология наложения заплат. Декоративные заплаты. Технология наложения декоративных заплат. Украшение одежды бисером. Виды бисера. Вышивка бисером. Вышивка бисером салфетки.

#### **6. Технологии обработки пищевых продуктов-8 ч.**

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.

#### **7. Технология получения. Преобразования и использования энергии-6 ч.**

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. Теплопроводность одежды и предметов.

#### **8. Технологии получения, обработки и использования информации-6 ч.**

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Отличия символ от знака.

#### **9. Технология растениеводства-8 ч./2 ч\***

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. (*\*количество изучаемых часов будет снижено до 2-х часов в связи с тем, что школа не имеет условий для выращивания и наблюдения за ростом дикорастущих растений*).

#### **10. Технологии животноводства-6 ч./2 ч\***

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. Способы содержания животных. Уход за животными. (*\* количество часов на изучение данного раздела будет снижено в связи с тем, что школа не имеет условий для выращивания и наблюдения за животными, получения животноводческой продукции. В темы: Способы содержания животных. Уход за животными- будут добавлены слова: домашних, домашними*).

#### **11. Социальные технологии-6 ч.**

Виды социальных технологий. Коммуникация. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Ознакомление с профессией почтальон. Ознакомление с профессией оператор связи.

#### **Итого: 68 часов**

*Перечень практических работ.*

1. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.
2. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда.
3. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

4. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.
5. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.
6. 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.
7. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.
8. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.
9. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
10. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии.
11. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.
12. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.
13. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.
14. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.
15. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.
16. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.
17. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.
18. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.
19. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.
20. Изготовление изделий из папье-маше.
21. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс.
22. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.
23. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.
24. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона.
25. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.
26. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

*Перечень практических работ в КТП будет уменьшен исходя из материального технического оснащения учебной мастерской и материально-технического оснащения школы.*

**Проектная деятельность:**

Проект, в результате которого может быть создан продукт или объект, предназначенный для личного употребления или использования, или для продажи.

**7 класс**

**1.Методы и средства творческой и проектной деятельности-4 ч.**

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

**2.Производство-4 ч.**

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

**3.Технология-6 ч.**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Составляющие культуры. Уровни технологической культуры. Составляющие культуры труда на производстве.

**4.Техника-6 ч.**

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

*Вариативная часть:*

Виды соединения деталей в узлах механизмов швейных машин. Наладка и уход за швейной машиной.

**5.Технологии получения, обработки. Преобразования и использования материалов-8 ч./16 ч\***

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.

*Вариативная часть:*

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к вязанию крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора. Аппликация. Технология выполнения аппликации. Технология выполнения прорезной аппликации. История узелкового плетения (макраме). Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы в технике макраме. Узоры плетения в технике макраме. (\*количество часов в данном разделе будет увеличено (станет 16 ч.) в связи с тем, что произойдет уменьшение количества изучаемых часов на 8 часов в разделе «Технологии растениеводства» и в связи с особенностями оснащения учебной мастерской по предмету «Технология» в данной школе).

## **6. Технологии обработки пищевых продуктов-8 ч.**

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 тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

## **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии-6 ч.**

Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока. Солнечные батареи. Энергия электромагнитного поля. Электростатическое поле.

## **8. Технологии получения, обработки и использования информации-6 ч.**

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

## **9. Технологии растениеводства-8 ч./2 ч\***

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Ядовитые грибы. (\*Количество изучаемых часов будет снижено до 2-х часов в связи с тем, что школа не имеет условий для выращивания и наблюдения за ростом грибов).

## **10. Технологии животноводства-6 ч./4 ч\***

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Определение норм кормления животных. (\* количество часов на изучение данного раздела будет снижено до 4-х часов в связи с тем, что школа не имеет возможности для выращивания и наблюдения за животными; в некоторые темы данного раздела будут включены слова «домашних животных» . Темы данного раздела будут звучать следующим образом: Корма для домашних животных. Состав кормов для домашних животных и их питательность. Составление рационов кормления домашних животных. Определение норм кормления домашних животных).

## **11. Социально-экономические технологии-6 ч.**

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью. Формы вопросов и ответов в анкетировании. Формы интервью. Профессия социолог.

## **Итого:68 часов**

*Перечень практических работ:*

1. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей.
2. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.
3. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.
4. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда.
5. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

6. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда.
7. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.
8. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.
9. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.
10. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.
11. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
12. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.
13. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.
14. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду.
15. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.
16. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.
17. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.
18. 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.
19. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона.
20. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Про ведение анкетирования и обработка результатов.
21. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.
22. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества.
23. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
24. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.
25. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.
26. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

***Перечень практических работ в КТП будет уменьшен исходя из материального технического оснащения учебной мастерской и материально-технического оснащения школы.***

**Проектная деятельность:**

Проект, в результате которого может быть создан продукт или объект, предназначенный для личного употребления или использования, или для продажи.

## 8 класс

### **1.Методы и средства творческой и проектной деятельности-4 ч./2 ч\***

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

### **2.Производство-4 ч. /2 ч\***

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

### **3.Технология-6 ч. /3 ч\***

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Компьютерные технологии.

### **4.Техника-6 ч. /3 ч\***

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

### **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов-8 ч. /4 ч\***

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.

*Вариативная часть:*

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. История валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

### **6. Технологии обработки пищевых продуктов-8 ч. /4 ч\***

Мясо птицы. Сельскохозяйственная птица. Механическая кулинарная обработка мяса птицы. Птица на прилавках магазинов и рынков. Субпродукты. Мясо животных. Классификация мяса по виду. Классификация мяса по термическому состоянию.

### **7.Технологии получения, преобразования и использования энергии-6 ч. /3 ч\***

Выделение энергии при химических реакциях. Применение взрывчатых веществ в современных производствах. Профессия взрывник. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Органический синтез.

### **8. Технологии получения. Обработки и использования информации-6 ч. /3 ч\***

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

### **9. Технологии растениеводства-8 ч. /4 ч\***

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

одноклеточных грибов при выпечке хлеба. Использование одноклеточных грибов при изготовлении сыров.

#### **10. Технологии животноводства-6 ч. /3 ч\***

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Отбор, подбор животных. Скрещивание животных. (*\*В связи с тем, что в школе не созданы условия за выращиванием и наблюдением за ростом и развитием животных, некоторые изучаемые темы будут видоизменены и будут иметь следующее содержание: Ознакомление с технологией получения продукции животноводства. Разведение домашних животных, их породы и продуктивность. Отбор, подбор домашних животных. Скрещивание домашних животных\*.*)

#### **11. Социальные технологии-6 ч. /3 ч\***

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Сбор первичной и вторичной информации.

**Итого: 68 часов/34 ч\***

*Перечень практических работ:*

1. Деловая игра «Мозговой штурм».
2. Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.
3. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.
4. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.
5. Экскурсии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.
6. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.
7. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.
8. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.
9. Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска).
10. Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс.
11. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.
12. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
13. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.
14. Определение микроорганизмов по внешнему виду.
15. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.
16. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей.
17. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

18. Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.
19. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.
20. Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре.
21. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

*Перечень практических работ в КТП будет уменьшен исходя из материального технического оснащения учебной мастерской и материально-технического оснащения школы.*

#### **Проектная деятельность:**

Проект, в результате которого может быть создан продукт или объект, предназначенный для личного употребления или использования, или для продажи.

### **9 класс**

#### **1. Методы и средства творческой и проектной деятельности-2 ч.**

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

#### **2. Основы производства-2 ч.**

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

#### **3. Технология-3 ч.**

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

#### **4. Техника-3 ч.**

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

#### **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов-4 ч.**

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.

#### **6. Технологии обработки пищевых продуктов-4 ч.**

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

#### **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии-3 ч.**

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

#### **8. Технологии получения, обработки и использования информации-3 ч.**

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

#### **9. Технологии растениеводства-3 ч.**

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

#### **10. Технологии животноводства-3 ч.**

Заболевания животных и их предупреждение.

#### **11. Социальные технологии-3 ч.**

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

## Итоговое занятие-1 ч.

Обобщающая беседа по изученному курсу.

**Итого: 34 часа**

*Перечень практических работ:*

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

*Перечень практических работ в КТП будет уменьшен исходя из материального технического оснащения учебной мастерской и материально-технического оснащения школы.*

**Проектная деятельность:**

Проект, в результате которого может быть создан продукт или объект, предназначенный для личного употребления или использования, или для продажи.

## 3. Тематическое планирование

5 класс

Раздел	Кол-во часов	Темы, кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности*
1.Методы и средства творческой и проектной деятельности	4 часа	1.Проект. (1 ч)	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых	1.1.,1.5.,1.7.
		2.Проектная деятельность(1 ч)		1.1.,1.5.,1.7.
		3.Что такое		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.

		творчество. (1 ч)	товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	
		4.Реклама проекта. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.7.
<b>2.Производство</b>	<b>4 часа</b>	5.Что такое техносфера. (1 ч)	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Сбирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ	1.1.,1.5.,1.7.
		6.Что такое потребительские блага. (1 ч)		1.1.,1.5.,1.7.
		7.Производство потребительских благ. (1 ч)		1.1.,1.5.,1.7.
		8.Общая характеристика производства. (1 ч)		1.5.,1.7.
<b>3. Технология</b>	<b>6 часов</b>	9.Что такое технология. (1 ч)	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Сбирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений	1.5.,1.7.
		10.Продукт труда. (1 ч)		1.5.,1.7.
		11.Предмет труда. (1 ч)		1.5.,1.7.
		12.Средство труда. (1 ч)		1.5.,1.7.
		13.Классификация производств. (1 ч)		1.5.,1.7.
		14.Классификация технологий. (1 ч)		1.5.,1.7.
<b>4.Техника</b>	<b>6 часов</b>	15. Что такое техника. Инструменты, механизмы и	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники (швейной машины) и её	1.5.,1.7.

		технические устройства. (1 ч)	классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами (швейными машинами). Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства (швейное производство)	
		16. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. (1 ч)		1.5.,1.7.
		17. Бытовая швейная машина и её технические характеристики. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
		18. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
		19. Организация рабочего места для работы на швейной машине. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
		20. Особенности выполнения машинных строчек на швейной машине. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>18 часов</b>	21. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Текстильные материалы. (1 ч)	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов (вышивка, простейшие ручные вышивальные швы и строчки, прямые стежки на ткани) Овладеть средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с	1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		22. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Конструкционные материалы. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		23. Вышивка. Знакомство с видами вышивки. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		24. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов («стебельчатый» шов). (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		25. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.

	( «тамбурный» шов). (1 ч)	особенностями технологий обработки текстильных материалов (узелковый батик, роспись ткани). Проводить исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов (салфетка вышитая, салфетка выполненная ручными швами, кукла из лоскутов, салфетка в технике «узелковый батик»)	
	26.Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов (шов «шнурок»). (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
	27.Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов (шов «козлик»). (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
	28.Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов ( петля «вприкреп» ). (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
	29.Ручные швы для обработки краёв изделия. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
	30.Обработка углов салфетки с вышивкой. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
	31. Узелковый батик(1 ч).		1.3.,1.4.,1.5,1.7.,1.8.
	32. Виды росписи по ткани. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.7.,1.8.
	33. Русские тряпичные куклы из лоскутов ткани. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.6.1.7.
	34.Технология изготовления куклы из лоскутов ткани. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
	35.Изготовление салфетки, выполненной ручными швами. (1 ч)		1.1.,1.3,1.4,1.7.
	36. Продолжение работы по изготовлению салфетки выполненной ручными швами. (1 ч)		1.1.,1.3,1.4,1.7.
	37.Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками(1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.

		38.Графическое отображение формы предмета. (1 ч)		1.5.,1.7.
<b>6.Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8 часов</b>	39.Кулинария. Основы рационального питания. (1 ч)	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевойрацион, режим питания.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		40.Витамины и их значение в питании. (1 ч)	Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		41.Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. (1 ч)	Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).	1.5.,1.6.,1.7.
		42.Овощи в питании человека. (1 ч)	Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		43.Технологии механической кулинарной обработки овощей. (1 ч)	Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		44.Украшение блюд. (1 ч)	Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		45.Фигурная нарезка овощей. (1 ч)	Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		46.Технологии тепловой обработки овощей. (1 ч)	Приготовливать и украшать блюда из овощей. Заготовливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6 часов</b>	47.Что такое энергия. (1 ч)	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии.	1.5.,1.7.,1.8
		48.Виды энергии. (1 ч)	Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения,взаимном	1.5.,1.7.,1.8

		49.Накопление механической энергии. (1 ч)	преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.	1.5.,1.7.,1.8
		50.Электростанции. (1 ч)		1.5.,1.7.,1.8
		51.Профессия электрик(1 ч)		1.5.,1.7.
		52.Профессия инженер-электрик. (1 ч)		1.5.,1.7.
<b>8.Технология получения, обработки и использования информации</b>	<b>6 часов</b>	53.Информация. (1 ч)	Осознавать и понимать значение информации и её видов.Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам ее получения. Познакомить с профессиями связанными с информацией: переводчик и журналист, инспектор, редактор, программист, секретарь, бухгалтер, экономист, инженер.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.
		54.Каналы восприятия информации человеком. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
		55.Способы материального представления и записи визуальной информации. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
		56.Профессии, связанные с информацией: переводчик и журналист, инспектор. (1 ч)		1.5.,1.7.
		57.Профессии, связанные с информацией: редактор, программист, секретарь. (1 ч)		1.5.,1.7.
		58.Профессии, связанные с информацией: бухгалтер, экономист, инженер(1 ч)		1.5.,1.7.
<b>9. Технологии растениеводства</b>	<b>2 часа</b>	59.Растения как объект технологии. (1 ч)	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных	1.5.,1.7.,1.8.
		60.Значение культурных		1.5.,1.6.,1.7.,1.8.

		растений в жизнедеятельности человека. (1 ч)	агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам.	
<b>10. Технологии животноводства</b>	<b>2 часа</b>	61. Животные на службе безопасности жизни человека. (1 ч)	Получать представление о животных как об объектах технологий. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных стоящих на службе безопасности жизни человека и о животных используемых человеком для спорта, охоты, цирка и науки. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека и животных, используемых человеком для спорта, охоты, цирка и науки.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		62. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.,1.8
<b>11. Социальные технологии</b>	<b>6 часов</b>	63. Человек как объект технологии. (1 ч)	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека	1.1.,1.2.,1.5.
		64. Темперамент, характер, типы темперамента. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.5,1.6.,1.7
		65. Черты человека, помогающие в учебе, в общении с людьми. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.5,1.6.,1.7
		66. Потребности людей. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		67. Содержание социальных технологий. (1 ч)		1.5.,1.7.

		68.Средства социальных технологий(1 ч)		1.5.,1.7.
--	--	--	--	-----------

\*указаны номера направлений воспитательной деятельности, реализуемых на уроках каждой темы (см.в рабочей программе Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:)

### 6 класс

Раздел	Кол-во часов	Темы, кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности*
<b>1.Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4часа</b>	1. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. (1 ч)	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта Труда.	1.1.,1.5.,1.6.
		2. Конструкторский этап. Технологический этап. (1 ч)		1.1.,1.5.,1.6.
		3. Этап изготовления изделия.		1.1.,1.5.,1.6.
		4.Заключительный этап. (1 ч)		1.1.,1.5.,1.6.
<b>2.Производство</b>	<b>4 часа</b>	5.Труд как основа производства. Предметы труда. (1 ч)	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	1.1.,1.2.,1.5,1.6.
		6. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. (1 ч)		1.5,1.6.
		7. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. (1 ч)		1.5,1.6,1.8.
		8. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. (1 ч)		1.5,1.6.,1.8.
<b>3.Технология</b>	<b>6 часов</b>	9.Основные признаки технологии. (1 ч)	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина;	1.5,1.7.
		10.Технологическая дисциплина. (1 ч)		1.5,1.7.
		11.Трудовая		1.5,1.7.

		дисциплина. (1 ч)	техническая и технологическая документация.	
		12.Производственная дисциплина. (1 ч)	Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт	1.5,1.7.
		13.Техническая документация. (1 ч)		1.5,1.7.
		14.Технологическая документация. (1 ч)		1.5,1.7.
<b>4.Техника</b>	<b>6 часов</b>	15. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). (1 ч)	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.	1.5,1.7.
		16. Механическая, электрическая, гидравлическая, пневматическая трансмиссия в технических системах. (1 ч)	Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.	1.5,1.7.
		17. История швейной машины. (1 ч)	Выполнять упражнения по использованию швейной машины.	1.5.,1.6.,1.7.
		18. Регулировка качества машинной строчки. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
		19. Установка иглы в швейную машину. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
		20. Неполадки в работе швейной машины. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.
<b>5.Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>18 часов</b>	21.Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. (1 ч)	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.	1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.
		22.Особенности технологий соединения деталей из кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении	Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с	1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.

	изделий из кожи. (1 ч)	методами и средствами отделки изделий (вышивка бисером, свободная роспись по ткани) Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять практические работы по изготовлению и сборке деталей для простых изделий из текстильных материалов.	
	23. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. (1 ч)		1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.
	24. Материалы и инструменты для лоскутного шитья. (1 ч)		1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.
	25. Технология соединения деталей в лоскутной технике между собой и с подкладой. (1 ч)		1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.
	26. Художественные особенности свободной росписи тканей. (1 ч)		1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.
	27. Инструменты и приспособления для выполнения свободной росписи. (1 ч)		1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.
	28.Приемы выполнения свободной росписи по ткани. (1 ч)		1.3.,1.4,1.5.,1.6.,1.7.
	29.Подготовка трафаретов для росписи по ткани. (1 ч)		1.3., 1.4,1.7.
	30.Роспись ткани с помощью трафарета. (1 ч)		1.4.,1.7.
	31.Ремонт одежды. (1 ч)		1.1.,1.3.,1.4,1.7.
	32.Технология наложения заплат. (1 ч)		1.1.,1.3.,1.4,1.7.
	33.Декоративные заплаты. (1 ч)		1.1.,1.3.,1.4,1.7.
	34.Технология наложения декоративных заплат. (1 ч)		1.1.,1.3.,1.4,1.7.
	35.Украшение одежды бисером. (1 ч)		1.1.,1.3.,1.4,1.7.
	36.Виды бисера.		1.1.,1.3.,1.4,1.7.

		(1 ч)		
		37.Вышивка бисером. (1 ч)		1.1.,1.3.,1.4,1.7.
		38.Вышивка бисером салфетки. (1 ч)		1.1.,1.3.,1.4,1.7.
<b>6.Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8 часов</b>	39.Основы рационального (здорового) питания. (1 ч)	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих точную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий	1.5,1.6,1.7.,1.8.
		40. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. (1 ч)		1.5,1.6,1.7.,1.8.
		41. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. (1 ч)		1.5,1.6,1.7.,1.8.
		42. Технология производства кулинарных изделий из круп. (1 ч)		1.5,1.6,1.7.,1.8.
		43. Технология производства кулинарных изделий из бобовых культур. (1 ч)		1.5,1.6,1.7.,1.8.
		44. Технология приготовления блюд из круп. (1 ч)		1.5,1.6,1.7.,1.8.
		45. Технология приготовления блюд из бобовых. (1 ч)		1.5,1.6,1.7.,1.8.
		46. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них. (1 ч)		1.5,1.6,1.7.,1.8.
<b>7.Технология получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6 часов</b>	47. Что такое тепловая энергия. (1 ч)	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.	1.5.,1.7.,1.8.
		48. Методы и средства получения тепловой энергии. (1 ч)		1.5.,1.7.,1.8.
		49. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. (1 ч)		1.5.,1.7.,1.8.

		50. Передача тепловой энергии. (1 ч)	Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	1.5.,1.7.,1.8.			
		51. Аккумуляция тепловой энергии. (1 ч)		1.5.,1.7.,1.8.			
		52. Теплопроводность одежды и предметов. (1 ч)		1.5.,1.7.,1.8.			
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6 часов</b>	53. Восприятие информации. (1 ч)	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.			
		54. Кодирование информации при передаче сведений. (1 ч)		1.5.,1.7.			
		55. Сигналы при кодировании информации. (1 ч)		1.5.,1.7.			
		56. Знаки при кодировании информации. (1 ч)		1.5.,1.7.			
		57. Символы как средство кодирования информации. (1 ч)		1.5.,1.7.			
		58. Отличия символа от знака. (1 ч)		1.5.,1.7.			
		<b>9. Технология растениеводства</b>		<b>2 часа</b>	59. Дикорастущие растения, используемые человеком. (1 ч)	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать условия и методы сохранения природной среды, условия и методы сохранения природной среды.	1.5.,1.7.,1.8.
					60. Условия и методы сохранения природной среды. (1 ч)		1.5.,1.7.,1.8.
<b>10. Технологии животноводства</b>	<b>2 часа</b>	61. Способы содержания домашних животных. (1 ч)	Получать представление о способах содержания животных и способах ухода за животными. Выполнять рефераты, посвященные технологиям	1.5.,1.7.,1.8.			
		62. Уход за		1.5.,1.7.,1.8.			

		домашними животными. (1 ч)	разведения домашних животных, на примере наблюдений за домашними животными, животными зоопарка	
<b>11.Социальные технологии</b>	<b>6 часов</b>	63.Виды социальных технологий. (1 ч)	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	1.2.,1.5.,1.7.
		64. Коммуникация. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.
		65. Технологии коммуникации. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.
		66. Структура процесса коммуникации. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.
		67. Ознакомление с профессией почтальон. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.
		68. Ознакомление с профессией оператор связи. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.

\*указаны номера направлений воспитательной деятельности, реализуемых на уроках каждой темы (см.в рабочей программе *Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:)*

### 7 класс

Раздел	Кол-во часов	Темы, кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности*
<b>1.Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4часа</b>	1. Создание новых идей методом фокальных объектов. (1 ч)	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.
		2.Техническая документация в проекте. (1 ч)		1.1.,1.5.,1.7.
		3. Конструкторская документация. (1 ч)		1.1.,1.5.,1.7.
		4. Технологическая документация в проекте. (1 ч)		1.1.,1.5.,1.7.
<b>2.Производство</b>	<b>4 часа</b>	5. Современные средства ручного труда. (1 ч)	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме.	1.5.,1.7.
		6. Средства труда современного производства. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.
		7. Агрегаты. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.
		8. Производственные линии. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.
<b>3.Технология</b>	<b>6 часов</b>	9.Культура	Осваивать новые	1.5.,1.7.

		производства. (1 ч)	<p>понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Сбирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.</p>	
		10. Технологическая культура производства. (1 ч)		1.5.,1.7.
		11. Культура труда.		1.4.,1.5.,1.7.
		12. Составляющие культуры. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.7.
		13. Уровни технологической культуры. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.7.
		14. Составляющие культуры труда на производстве. (1 ч)	1.4.,1.5.,1.6.,1.7.	
<b>4. Техника</b>	<b>6 часов</b>	15. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. (1 ч)	<p>Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Продолжать работу по изучению деталей в узлах соединений механизмов в швейных машинах. Учить производить наладку и уход за швейной машиной.</p>	1.2.,1.5.,1.7.,1.8.
		16. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.,1.8.
		17. Реактивные и ракетные двигатели. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.,1.8.
		18. Электрические двигатели. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.7.,1.8.
		19. Виды соединения деталей в узлах механизмов швейных машин. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		20. Наладка и уход за швейной машиной. (1 ч)		1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
<b>5. Технологии получения, обработки. Преобразования и использования материалов</b>	<b>16 часов</b>	21. Производство металлов. Производство древесных материалов, синтетических материалов и пластмасс. (1 ч)	<p>Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и</p>	1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		22. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.		1.4.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8.

		Свойства искусственных волокон. (1 ч)	текстильных материалов с помощью ручных и машинных инструментов и приспособлений	
		23. Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.6,1.7.,1.8
		24. Подготовка материалов к вязанию крючком. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.6,1.7.,1.8
		25. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.6,1.7.,1.8
		26. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.6,1.7.,1.8
		27. Технология выполнения различных петель. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.6,1.7.,1.8
		28. Раппорт узора. (1 ч)		1.3.,1.4.,1.5,1.6,1.7.,1.8
		29. Аппликация. (1 ч)		1.5, 1.7.
		30.Технология выполнения аппликации. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.3.
		31.Технология выполнения прорезной аппликации. (1 ч)		1.1.,1.4,1.7.
		32.Технология изготовления изделия с прорезной аппликацией. (1 ч)		1.1.,1.4,1.7.
		33.История узелкового плетения (макраме). Инструменты и материалы для плетения. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.7.
		34.Техника плетения. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.7.
		35.Основные узлы в технике макраме. (1 ч)	1.4.,1.5.,1.7.	
		36.Узоры плетения в технике макраме. (1 ч)	1.4.,1.5.,1.7.	
<b>6. Технологии обработки</b>	<b>8 часов</b>	37.Характеристики основных пищевых	Получать представление о технологиях	1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8

<b>пищевых продуктов</b>		продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. (1 ч)	приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовлении рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.	
		38. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		39. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		40. Переработка рыбного сырья. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		41. Пищевая ценность рыбы. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		42. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		43. Нерыбные пищевые продукты моря. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		44. Рыбные консервы и пресервы. (1 ч)		1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6 часов</b>	45. Энергия магнитного поля. (1 ч)	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыт	1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		46. Энергия электрического поля. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		47. Энергия электрического тока. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		48. Солнечные батареи. (1 ч)		1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		49. Энергия электромагнитного поля. (1ч)		1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		50. Электростати-		1.5.,1.6.,1.7.,1.8

		ческое поле. (1 ч)		
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6 часов</b>	51. Источники и каналы получения информации. (1 ч)	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них	1.1., 1.2., 1.5., 1.7., 1.8
		52. Метод наблюдения в получении новой информации. (1 ч)		1.1., 1.2., 1.5., 1.7., 1.8
		53. Технические средства проведения наблюдений. (1 ч)		1.1., 1.2., 1.5., 1.7., 1.8
		54. Опыты для получения новой информации. (1 ч)		1.1., 1.2., 1.5., 1.7., 1.8
		55. Эксперименты для получения новой информации. (1 ч)		1.1., 1.2., 1.5., 1.7., 1.8
		56. Виртуальный эксперимент. (1 ч)		1.1., 1.2., 1.5., 1.7., 1.8
<b>9. Технологии растениеводства</b>	<b>2 часа</b>	57. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. (1 ч)	Знакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.	1.3., 1.5., 1.6., 1.7., 1.8
		58. Ядовитые грибы. (1 ч)		1.3., 1.5., 1.6., 1.7., 1.8
<b>10. Технологии животноводства</b>	<b>4 часа</b>	59. Корма для домашних животных. (1 ч)	Получать представление о содержании домашних животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с кормами и технологиями составления рационов и норм кормления различных домашних животных и правилами кормления кормами домашних животных.	1.5., 1.6., 1.7., 1.8
		60. Состав кормов для домашних животных и их питательность. (1 ч)		1.5., 1.6., 1.7., 1.8
		61. Составление рационов кормления для домашних животных. (1 ч)		1.5., 1.6., 1.7., 1.8
		62. Определение норм кормления домашних животных. (1 ч)		1.5., 1.6., 1.7., 1.8
<b>11. Социально-экономические</b>	<b>6 часов</b>	63. Назначение социологических	Осваивать методы и средства применения	1.1., 1.2., 1.5., 1.7.

<b>технологии</b>		исследований. (1 ч)	социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.	
		64. Технология опроса: анкетирование. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.5., 1.7.
		65.Формы вопросов и ответов в анкетировании. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.5., 1.7.
		66. Технология опроса: интервью. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.5., 1.7.
		67. Формы интервью. (1 ч)		1.1.,1.2.,1.5., 1.7.
		68.Профессия социолог. (1 ч)		1.5.,1.7.

\*указаны номера направлений воспитательной деятельности, реализуемых на уроках каждой темы (см.в рабочей программе Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:)

### 8 класс-вариант 68 часов\*

Раздел	Кол-во часов	Темы, кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности*
<b>1.Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	4 часа	1. Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа.	1.1.,1.5.,1.7.
		2. Методы дизайнерской деятельности.		1.1.,1.4.,1.5.,1.7.
		3. Создание инноваций.		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.
		4. Метод мозгового штурма при создании инноваций.		1.5.,1.7.
<b>2.Производство</b>	4 часа	5. Продукт труда.	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в	1.2.,1.4.,1.5.,1.7
		6. Стандарты производства продуктов труда.		1.2.,1.4.,1.5.,1.7
		7. Эталоны контроля качества продуктов труда.		1.2.,1.4.,1.5.,1.7
		8. Измерительные приборы и контроль стандартизованных характеристик продуктов труда.		1.2.,1.4.,1.5.,1.7

			экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	
<b>3. Технология</b>	<b>6 часов</b>	9.Классификация технологий.	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	1.4.,1.5,1.7.
		10. Технологии материального производства.		1.2.,1.4.,1.5,1.7.
		11. Технологии сельскохозяйственно го производства.		1.2.,1.4.,1.5,1.7.,1.8.
		12. Технологии сельскохозяйствен-ного земледелия.		1.2.,1.4.,1.5,1.7.,1.8.
		13. Классификация информационных технологий.		1.1.,1.2., 1.5.,1.7.
		14.Компьютерные технологии.		1.5.,1.7.
<b>4. Техника</b>	<b>6 часов</b>	15.Органы управления технологическими машинами.	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техни-ки, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		16. Системы управления.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		17. Автоматическое управление устройствами.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		18. Автоматическое управление машинами.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		19. Основные элементы автоматизи-ки.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		20. Автоматизация производства.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>8 часов</b>	21. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка и закалка материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина	1.5.,1.6.,1.7.
		22. Электроискровая, электрохимическая и		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.

		ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	или воска) др.Выполнять работы в технике вязания на спицах и валяние из шерсти.	
		23. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах.		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		24. Материалы и инструменты для вязания.		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		25. Правила начала вязания на двух и пяти спицах.		1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		26. Технология выполнения простых петель различными способами.		1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		27. История валяния.		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		28. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8 часов</b>	29. Мясо птицы.	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных	1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		30.Сельскохозяйственная птица.		1.2.,1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		31.Механическая кулинарная обработка мяса птицы.		1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
		32.Птица на прилавках магазинов и рынков.		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8
		33.Субпродукты.		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8
		34. Мясо животных.		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8
		35.Классификация мяса по виду.		1.5.,1.7.,1.8
		36. Классификация мяса по термическому состоянию.		1.5.,1.7.,1.8
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6 часов</b>	37. Выделение энергии при химических реакциях.	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать	1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		38. Применение взрывчатых веществ в современных производствах.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8

		39.Профессия взрывник.	дополнительную информацию	1.5.,1.7.,1.8.
		40. Химическая обработка материалов.	об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		41. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	Подготовить реферат	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		42. Органический синтез.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
<b>8. Технологии получения. Обработки и использования информации</b>	<b>6 часов</b>	43. Материальные формы представления информации для хранения.	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		44. Информация.	записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		45. Средства записи информации.	Анализировать представление о компьютере как	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		46.Электронные носители информации.	средстве получения, обработки и записи информации.	1.1.,1.2.,1.4. 1.5.,1.6.,1.7.
		47. Современные технологии записи информации.	Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий	1.1.,1.2.,1.4. 1.5.,1.6.,1.7.
		48. Современные технологии хранения информации.	записи и хранения информации	
		49.	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов	1.5.,1.6.,1.7.,1.8
<b>9. Технологии растениеводства</b>	<b>8 часов</b>	50. Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов).	1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		51. Бактерии в биотехнологиях.	Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии	1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		52. Вирусы в биотехнологиях.	искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7 1.8
		53. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		54. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.		
		55. Использование одноклеточных грибов при выпечке хлеба.		
		56. Использование одноклеточных грибов при		

		изготовлении сыров.		
<b>10. Технологии животноводства</b>	<b>6 часов</b>	57. Ознакомление с технологией получения продукции животноводства.	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		58. Разведение домашних животных.	Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада.	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		59. Разведение домашних животных, их породы.	Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере.	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		60. Разведение домашних животных, и продуктивность.	Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора.	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		61. Отбор, подбор домашних животных.	Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		62. Скрещивание домашних животных.		1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
<b>11. Социальные технологии</b>	<b>6 часов</b>	63. Основные категории рыночной экономики.	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		64. Что такое рынок.	Осваивать характеристики и особенности маркетинга.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		65. Маркетинг как технология управления рынком.	Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		66. Методы стимулирования сбыта.	Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		67. Методы исследования рынка.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		68. Сбор первичной и вторичной информации.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.

\*указаны номера направлений воспитательной деятельности, реализуемых на уроках каждой темы (см.в рабочей программе Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:)

### 8 класс-вариант 34 часа\*

Раздел	Кол-во часов	Темы, кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности*
<b>1. Методы и</b>	<b>2 часа</b>	1. Дизайн в процессе	Знакомиться с	1.1.,1.5.,1.7.

<b>средства творческой и проектной деятельности</b>		проектирования продукта труда.	возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности.	
		2. Методы дизайнерской деятельности.	Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	1.1.,1.4.,1.5.,1.7.
<b>2.Производство</b>	<b>2 часа</b>	3. Продукт труда.	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.	1.2.,1.4.,1.5.,1.7
		4. Стандарты производства продуктов труда.	Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	1.2.,1.4.,1.5.,1.7
<b>3. Технология</b>	<b>3 часа</b>	5.Классификация технологий.	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	1.4.,1.5,1.7.
		6. Технологии материального производства.		1.2.,1.4.,1.5,1.7.
		7. Классификация информационных технологий. Компьютерные технологии.		1.1.,1.2., 1.5.,1.7.
<b>4. Техника</b>	<b>3 часов</b>	8.Органы управления технологическими машинами.	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		9. Системы управления.	Знакомиться с конструкцией и	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		10. Автоматическое управление устройствами и машинами.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.

			принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>4 часа</b>	11. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка и закалка материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) др.Выполнять работы в технике вязания на спицах и валяние из шерсти.	1.5.,1.6.,1.7.
		12. Электроискровая, электрохимическая и ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		13. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах.		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
		14. Материалы и инструменты для вязания.		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>4 часа</b>	15. Мясо птицы.		Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных
		16.Сельскохозяйственная птица.	1.2.,1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.	
		17.Механическая кулинарная обработка мяса птицы.	1.5.,1.6.,1.7.,1.8.	
		18.Птица на прилавках магазинов и рынков.	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8	
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования</b>	<b>3 часа</b>	19. Выделение энергии при химических реакциях.	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о пре-	1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8

<b>энергии</b>			вращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собрать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат	
		20. Применение взрывчатых веществ в современных производствах.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		21. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
<b>8. Технологии получения. Обработки и использования информации</b>	<b>3 часа</b>	22. Материальные формы представления информации для хранения.	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		23. Информация.	информации и анализировать полученные сведения.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		24. Средства записи информации.	Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
<b>9. Технологии растениеводства</b>	<b>4 часа</b>	25. Микроорганизмы.	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов).	1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		26. Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собрать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	1.2.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		27. Бактерии в биотехнологиях.		1.5.,1.6.,1.7.,1.8
		28. Вирусы в биотехнологиях.		1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7 1.8
<b>10. Технологии</b>	<b>3 часа</b>	29. Разведение	Узнавать о получении	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7.,

<b>животноводства</b>		домашних животных, их породы и продуктивность.	продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.	1.8
		30.Отбор, подбор домашних животных.	Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада.	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8
		31.Скращивание домашних животных.	Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	1.3.,1.4.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8
<b>11.Социальные технологии</b>	<b>3 часа</b>	32. Основные категории рыночной экономики.	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		33. Что такое рынок.	Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		34. Маркетинг как технология управления рынком.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.

\*указаны номера направлений воспитательной деятельности, реализуемых на уроках каждой темы (см.в рабочей программе Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части.:)

## 9 класс

Раздел	Кол-во часов	Темы, кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности*
<b>1. Методы и средства</b>	<b>2 часа</b>	1. Экономическая оценка проекта.	Получать представление о подготовке и	1.1.,1.5.,1.7.

<b>творческой и проектной деятельности</b>			проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собрать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта	
		2. Разработка бизнес-плана.		1.1.,1.5.,1.7.
<b>2. Основы производства</b>	<b>2 часа</b>	3. Транспортные средства в процессе производства.	Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах	1.1.,1.5.,1.6.,1.7.
		4. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.		1.1.,1.5.,1.6.,1.7.,1.8.
<b>3. Технология</b>	<b>3 часа</b>	5. Новые технологии современного производства.	Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.
		6. Перспективные технологии XXI века.		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.
		7. Перспективные материалы XXI века.		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.
<b>4. Техника</b>	<b>3 часа</b>	8. Роботы и робототехника.	Получать представление о современной механизации ручных	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.
		9. Классификация		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.

		роботов.	работ, автоматизации	
		10. Направления современных разработок в области робототехники.	производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>4 часа</b>	11. Технология производства синтетических волокон.	Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8.
		12. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон	1.1.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8.
		13. Технологии производства искусственной кожи и её свойства.		1.1.,1.2.,1.5.,1.7.,1.8.
		14. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.		1.3.,1.4.,1.5.,1.7.,1.8.
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>4 часа</b>	15. Технологии тепловой обработки мяса.	Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов.	1.5.,1.6.,1.7,1.8
		16. Технологии тепловой обработки субпродуктов.	Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов. Определять	1.5.,1.6.,1.7,1.8
		17. Рациональное питание современного человека.	органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7, 1.8
		18. Пищевые добавки.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7, 1.8
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3 часа</b>	19. Ядерная и термоядерная реакции.	Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7, 1.8
		20. Ядерная энергия.	дополнительную информацию о ядерной и	1.5.,1.6.,1.7, 1.8

		21. Термоядерная энергия.	термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике	1.2.,1.5.,1.6.,1.7, 1.8
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3 часа	22. Сущность коммуникации.	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		23. Структура процесса коммуникации.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		24. Каналы связи при коммуникации.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
<b>9. Технологии растениеводства</b>	3 часа	25. Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Собрать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8.
		26. Технологии клеточной инженерии.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8.
		27. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8.
<b>10. Технологии животноводства</b>	3 часа	28. Заболевания животных.	Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8.
		29. Заболевания животных и их предупреждение.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8.
		30. Ветеринарно-санитарный контроль продукции животноводства.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7., 1.8.
<b>11. Социальные технологии</b>	3 часа	31. Что такое организация. Управление	Получать представление о технологии менеджмента, средствах и	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.

		организацией. Менеджмент.	методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений.	
		32. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте.	Принять участие в деловой игре «Приём на работу	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
		33. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.		1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.
<b>Итоговое занятие</b>	<b>1 час</b>	34.Обобщающая беседа по изученному курсу.	Повторить и закрепить ранее полученные знания по курсу» Технология» изученному в 9 классе.	1.1.,1.2.,1.5.,1.6.,1.7.

\*указаны номера направлений воспитательной деятельности, реализуемых на уроках каждой темы (см.в рабочей программе *Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:)*

Согласовано

Протокол заседания методического  
объединения учителей эстетико-трудового  
и физкультурного циклов МБОУ СОШ №8 № 1

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
\_\_\_\_\_ / Платонова А.А. /

Согласовано

Заместителем директора по УВР

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

\_\_\_\_\_ / Урусян В.А./



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 348164131025003509655580915085013336578858531037

Владелец Янченкова Юлия Викторовна

Действителен с 11.07.2024 по 11.07.2025