

МБОУ СОШ №19

РАССМОТРЕНО
МО эстетического цикла

 Шнейвайс Т.В.

Протокол №1
от "26" августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
зам.директора по МР

 Животченко О.И.

Протокол №1
от "27" августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ №19

 Нелобина С.Н.
Приказ № 234-0
от "29" августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Учебного предмета «ТЕХНОЛОГИЯ»

(для 6-9 классов образовательных организаций)

Количество часов: 5 класс - 68 часов
6 класс - 68 часов
7 класс - 68 часов
8 класс - 34 часа
9 класс - 68 часов

Учитель, разработчик рабочей программы
Шнейвайс Татьяна Викторовна – учитель технологии МБОУ СОШ № 19

Программа разработана в соответствии ФГОС ООО и на основе авторской программы В.М. Казакевича Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова.- М.: Просвещение, 2020- 64 с.

с учетом УМК: Технология 5-6 класс: учеб. для общеобразовательных организаций / (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича .-2 –е изд. – М.: Просвещение, 2020

Технология 7 класс: учеб. для общеобразовательных организаций/ (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича .-3 –е изд. – М.: Просвещение, 2021

Технология 8-9 классы: учеб. для общеобразовательных организаций/ (В. М. Казакевич и др.); под редакцией В.М. Казакевича .-4-е издание, стер-М: Просвещение, 2022

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Программа курса предполагает достижение выпускниками 9 классов следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

Основные направления воспитательной работы определены Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и включают восемь направлений:

- 1.Гражданское воспитание;
- 2.Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности;
- 3.Духовное и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей;
- 4.Приобщение детей к культурному наследию (эстетическое воспитание);
- 5.Популяризация научных знаний среди детей (ценности научного познания);
- 6.Физическое воспитание и формирование культуры здоровья;
- 7.Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение;
- 8.Экологическое воспитание.

Патриотическое воспитание:

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

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

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

Эстетическое воспитание:

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

Ценности научного познания и практической деятельности:

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

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

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

Трудовое воспитание:

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

Экологическое воспитание:

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

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 его использование при организации своей деятельности.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

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

На основании ФГОС НОО обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 №1598) вариант 1 предполагает, что обучающиеся получают образование, полностью соответствующее по итоговым достижениям к моменту завершения обучения, образованию обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья, в те сроки обучения (5-7) классы. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения обучающимися с ОВЗ (вариант 1) АООП ООО соответствуют ФГОС ООО.

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии

с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

— умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— 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

Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета

«Технология» в 5–9 классах

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» отражают:

• осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере,

сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

• овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

• овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным и предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

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

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

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
<ul style="list-style-type: none"> — 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 	<ul style="list-style-type: none"> — 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	
<ul style="list-style-type: none"> — Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; — различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; — устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; — ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; — сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; — оценивать уровень совершенства местного производства 	<ul style="list-style-type: none"> — Изучать характеристики производства; — оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; — оценивать уровень экологичности местного производства; — определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; — находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

МОДУЛЬ 3. Технология

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

- 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

- 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

- 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

<ul style="list-style-type: none"> — 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 	<ul style="list-style-type: none"> — 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	
<ul style="list-style-type: none"> — 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 	<ul style="list-style-type: none"> — 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;
МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	

<ul style="list-style-type: none"> — 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 	<ul style="list-style-type: none"> — 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

<ul style="list-style-type: none"> — Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; — применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; — применять технологии записи различных видов информации; — разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия 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 	<ul style="list-style-type: none"> — Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; — осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; — применять технологии запоминания информации; — изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; — владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; — управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях
--	--

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства	
<ul style="list-style-type: none"> — 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 и закладки 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 	<ul style="list-style-type: none"> — 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	
<ul style="list-style-type: none"> — 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 	<ul style="list-style-type: none"> — 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.;

<p>оборудование для кормления животных и заготовки кормов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 	<ul style="list-style-type: none"> — описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; — исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона
<p>МОДУЛЬ 11. Социальные технологии</p>	
<ul style="list-style-type: none"> — 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» 	<ul style="list-style-type: none"> — 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

Результаты обучения по годам :

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры

функций работников этих предприятий;

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции

осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии

конструирует модель по заданному прототипу;

осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений,

проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы; проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

читает элементарные чертежи и эскизы выполняет эскизы механизмов, интерьера освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем

строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;

получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики,

энергетику региона проживания;

называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами

характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;

называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания, характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;

перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации), объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий, разъясняет функции модели и принципы моделирования, создаёт модель, адекватную практической задаче,

отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,

составляет рацион питания, адекватный ситуации,

планирует продвижение продукта,

регламентирует заданный процесс в заданной форме,

проводит оценку и испытание полученного продукта,

описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,

получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,

получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,

получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования/ проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,

получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта/ трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,

получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,

получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу

получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/ настройки) рабочих инструментов/ технологического оборудования,

получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,

получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии, называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,

объясняет закономерности технологического развития цивилизации,

разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,

прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-

экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,

анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации, в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,

анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,

анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,

получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации специализированного проекта.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Порядок преподавания модулей изменен.

-Модуль «Технология растениеводства» разделен на 2 части (осенние работы)- изучаются в осенний период и (весенние работы) –изучается весной

-Модуль «Социальные технологии» изучается после раздела «Технология получения ,обработки и использования информации», т. к. модуль «Технология растениеводства» вынесен на конец IV четверти.

-Модуль «Технология животноводства» изучается после модуля «Социальные технологии» и уменьшен в 5и 6 классе на 2 часа (всего 4 часа)

-Модуль «Элементы техники и машин» увеличен в 5 классе на 4 часа (всего10 часов).

-Модуль «Технологии получения, обработки ,преобразования и использования материалов» увеличен в 5и 6 классе на 6 часов (всего 14 часов).

-Модуль «Технология обработки пищевых продуктов» увеличен в 5 классе на 4 часа (всего12 часов).

- Модуль «Технологии получения, преобразования и использования энергии» уменьшен в 5 и 6 классе на 4 часа (всего 2 часа).

-Модуль «Технологии получения, обработки и использования информации» уменьшен в 5 и 6 классе на 4 часа (всего 2 часа).

-Модуль «Социальные технологии» уменьшен в 5 и 6 классе на 4 часа (всего 2 часа).

5 класс-68часов

1.Технологии растениеводства (осенние работы)-4 часа

Теоретические сведения

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человек

Практическая работа

Агротехнологические приемы выращивания культурных растений

Полезные свойства культурных растений

2. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 часа

Теоретические сведения

Проектная деятельность. Что такое творчество

Практическая работа

Проект «Салфетки для праздничного стола».

3.Основы производства – 4 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Анализ работы продавца

4.Современные и перспективные технологии-6 часов

Теоретические сведения

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Практическая работа

Технологические машины, используемые в семье

Технологические операции при производстве хлебобулочных изделий.

Технология квашения капусты.

5.Элементы техники и машин-10 часов

Теоретические сведения

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практическая работа

Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской.

Швейная машина.

Правила безопасной работы на швейной машине .

Выполнение пробных сточек разной длины. Подгибка тканей на электрической швейной машине. Изготовление мешка для школьной обуви.

6.Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов -14 часов

Теоретические сведения

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.

Практическая работа

Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей

Ручное ткачество

Изготовление коллекции текстильных материалов

7.Технология обработки пищевых продуктов-12 часов

Теоретические сведения

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.. Технологии тепловой обработки овощей

Практическая работа

Определение загрязнения столовой посуды

Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей

8.Технологии получения, преобразования и использования энергии- 2 часа

Теоретические сведения

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии

Практическая работа

Устройство и работа механизма гирь в механических часах

9.Технологии получения, обработки и использования информации- 2 часа

Теоретические сведения

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации

Практическая работа

Шифрование текста

10.Социальные технологии- 2 часа

Теоретические сведения

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий

Практическая работа

Пирамида личных потребностей

11.Технологии животноводства- 4 часа

Теоретические сведения

Животные и технологии XXI века. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.

Практическая работа

Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах

1.(12)Технологии растениеводства (весенние работы)- 4 часа

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними

Практическая работа

Овладение агротехническими приемами выращивания культурных растений.
Определение групп культурных растений.

6 класс-68 часов

1.Технологии растениеводства(осенние работы)-4 часа

Теоретические сведения

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений

Практическая работа

Определение групп дикорастущих растений
Работа на пришкольном участке

2. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Выполнение проекта

3.Основы производства – 4 часа

Теоретические сведения

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда

Практическая работа

Описание приборов и устройств получающих и преобразовывающих тепловую энергию

4.Современные и перспективные технологии-6 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Составление технологической карты для изготовления изделия

5.Элементы техники и машин-10 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины
Выполнение на электрической машине шва «зигзаг».
Выполнение на электрической машине петель для пуговиц.

6.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -14 часов

Теоретические сведения

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.

Практическая работа

Построение чертежа конической юбки.
Раскрой юбки
Соединение боковых швов юбки
Притачивание пояса к юбке
Обработки низа юбки

7.Технология обработки пищевых продуктов-10 часов

Теоретические сведения

Основы рационального(здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.

Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них

8.Технологии получения, преобразования и использования энергии- 2 часа

Теоретические сведения

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.

9.Технологии получения, обработки и использования информации- 4 часа

Теоретические сведения

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.

Практическая работа

Шифрование информации

10.Социальные технологии- 2 часа

Теоретические сведения

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации

11.Технологии животноводства- 4 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Технологические процессы при уходе за домашними животными

12.Технологии растениеводства (2 часть) (весенние работы)- 4 часа

Теоретические сведения

Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды

Практическая работа

Работа на пришкольном участке

7 класс-68 часов

1.Технологии растениеводства(осенние работы)-3 часа

Теоретические сведения

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.

Практическая работа

Работа на пришкольном участке

2. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 часа

Теоретические сведения

Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте

Практическая работа

Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов

3.Основы производства – 4 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах

4.Современные и перспективные технологии-10 часов

Теоретические сведения

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда

Практическая работа

Составление инструкций по технологической культуре работника

5.Элементы техники и машин- 6 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей

6.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -12 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Проектная работа по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных материалов с помощью ручных инструментов и приспособлений.

7.Технология обработки пищевых продуктов-8 часов

Теоретические сведения

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

8.Технологии получения, преобразования и использования энергии- 3 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

9.Технологии получения, обработки и использования информации- 6 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Проведение хронометража учебной деятельности

10.Социальные технологии- 6 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Составление вопросников ,анкет и тестов для учебных предметов.

Проведение анкетирования и обработка результатов

11. Технологии животноводства- 4 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семье друзей.

1.(12) Технологии растениеводства (весенние работы)-2 часа

Теоретические сведения

Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов

Практическая работа

Работа на пришкольном участке

8 класс-34 часа

1. Технологии растениеводства(осенние работы)-1 час

Теоретические сведения

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.

2. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 2 часа

Теоретические сведения

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

3. Основы производства – 4 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Сбор дополнительной информации о характеристиках выбранных продуктов труда.

4. Современные и перспективные технологии- 3 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Составление технологической карты для изготовления проектных изделий

5. Элементы техники и машин- 3 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Изучение конструкции и принципов работы устройств бытовой техники.

6. Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов – 6 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Изготовление новогодней свечи из парафина или воска

7.Технология обработки пищевых продуктов-4 часа

Теоретические сведения

Мясо птицы. Мясо животных

8.Технологии получения, преобразования и использования энергии- 3 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения химической энергии

9.Технологии получения, обработки и использования информации- 3 часа

Теоретические сведения

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

10.Социальные технологии-3 часа

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре

11.Технологии животноводства-2 часа

Теоретические сведения

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность

Практическая работа

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.

1.(12)Технологии растениеводства (весенние работы)- 1 час

Теоретические сведения

Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях

Практическая работа

Работа на пришкольном участке

9 класс-68 часов

1.Технологии растениеводства(осенние работы)- 3 часа

Теоретические сведения

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии

Практическая работа

Работа на пришкольном участке

2. Методы и средства творческой и проектной деятельности –6 часов

Теоретические сведения

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана

Практическая работа

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.

3.Основы производства – 6 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Подготовка рефератов о видах транспортных средств

4.Современные и перспективные технологии-6 часов

Теоретические сведения

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века

5.Элементы техники и машин-6 часов

Теоретические сведения

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

6.Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов -10 часов

Теоретические сведения

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и ее свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды

Практическая работа

Создание коллекции тканей.

7.Технология обработки пищевых продуктов- 8 часов

Теоретические сведения

Мясо птицы. Мясо животных

8.Технологии получения, преобразования и использования энергии- 3 часа

Теоретические сведения

Ядерная и термоядерная реакция. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Практическая работа

Подготовка рефератов по ядерной и термоядерной энергетике

9.Технологии получения, обработки и использования информации-8 часов

Теоретические сведения

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации

Практическая работа

Представление информации вербальными и невербальными средствами .Деловые игры с различными средствами коммуникации.

10.Социальные технологии- 6 часов

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Деловая игра «Прием на работу». Анализ позиций типового трудового контракта.

11.Технологии животноводства- 4 часа

Теоретические сведения

Заболевания животных и их предупреждение.

Практическая работа

Описание признаков основных заболеваний домашних животных.

1.(12)Технологии растениеводства (весенние работы)- 2 часа

Теоретические сведения

Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии

Практическая работа

Работа на пришкольном участке.

Перечень практических работ

5 класс

Модуль «Растениеводство» (осенние работы)
Агротехнологические приемы выращивания культурных растений Полезные свойства культурных растений
Модуль «Методы и средства творческой и проектной деятельности»
Проект «Салфетки для праздничного стола».
Модуль «Основы производства»
Анализ работы продавца
Модуль «Современные и перспективные технологии»
Технологические машины, используемые в семье Технологические операции при производстве хлебобулочных изделий Технология квашения капусты
Модуль «Элементы техники и машин»
Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской
Швейная машина.
Правила безопасной работы на швейной машине. Подгибка тканей на электрической швейной машине. Изготовление мешка для школьной обуви.
Модуль «Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов »
Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей Ручное ткачество Изготовление коллекции текстильных материалов
Модуль «Технология обработки пищевых продуктов»
Определение загрязнения столовой посуды Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей
Модуль «Технологии получения, преобразования и использования энергии»
Устройство и работа механизма гирь в механических часах
Модуль «Технологии получения, обработки и использования информации»
Шифрование текста
Модуль «Социальные технологии»
Пирамида личных потребностей
Модуль «Технологии животноводства»
Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах
Модуль «Растениеводство» (весенние работы)
Овладение агротехническими приемами выращивания культурных растений. Определение групп культурных растений

6 класс

Модуль «Растениеводство» (осенние работы)
Определение групп дикорастущих растений Работа на пришкольном участке
Модуль «Методы и средства творческой и проектной деятельности»
Выполнение проекта
Модуль «Основы производства»
Описание приборов и устройств получающих и преобразовывающих тепловую энергию
Модуль «Современные и перспективные технологии»
Составление технологической карты для изготовления изделия
Модуль «Элементы техники и машин»
Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины Выполнение на электрической машине шва «зигзаг». Выполнение на электрической машине петель.
Модуль «Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов »

Построение чертежа конической юбки. Раскрой юбки Соединение боковых швов юбки Притачивание пояса к юбке Обработки низа юбки
Модуль «Технологии получения, обработки и использования информации»
Шифрование информации
Модуль «Технологии животноводства»
Технологические процессы при уходе за домашними животными
Модуль «Растениеводство» (весенние работы)
Работа на пришкольном участке

7 класс

Модуль «Растениеводство» (осенние работы)
Работа на пришкольном участке
Модуль «Методы и средства творческой и проектной деятельности»
Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов
Модуль «Основы производства»
Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах
Модуль «Современные и перспективные технологии»
Составление инструкций по технологической культуре работника
Модуль «Элементы техники и машин»
Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей
Модуль «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»
Проектная работа по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных материалов с помощью ручных инструментов и приспособлений.
Модуль «Технологии получения, преобразования и использования энергии»
Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии
Модуль «Технологии получения, обработки и использования информации»
Проведение хронометража учебной деятельности
Модуль «Социальные технологии»
Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов
Модуль «Технологии животноводства»
Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семье друзей.
Модуль «Растениеводство» (весенние работы)
Работа на пришкольном участке

8 класс

Модуль «Основы производства»
Сбор дополнительной информации о характеристиках выбранных продуктов труда.

Модуль «Современные и перспективные технологии»
Составление технологической карты для изготовления проектных изделий
Модуль «Элементы техники и машин»
Изучение конструкции и принципов работы устройств бытовой техники
Модуль «Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов »
Изготовление новогодней свечи из парафина или воска
Модуль «Технологии получения, преобразования и использования энергии»
Сбор дополнительной информации об областях получения и применения химической энергии
Модуль «Социальные технологии»
Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре
Модуль «Технологии животноводства»
Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.
Модуль «Растениеводство» (весенние работы)
Работа на пришкольном участке

9 класс

Модуль «Растениеводство» (осенние работы)
Работа на пришкольном участке
Модуль «Методы и средства творческой и проектной деятельности»
Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.
Модуль «Основы производства»
Подготовка рефератов о видах транспортных средств
Модуль «Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов »
Создание коллекции тканей
Модуль «Технологии получения, преобразования и использования энергии»
Подготовка рефератов по ядерной и термоядерной энергетике
Модуль «Технологии получения, обработки и использования информации»
Представление информации вербальными и невербальными средствами Деловые игры с различными средствами коммуникации
Модуль «Социальные технологии»
Деловая игра «Прием на работу». Анализ позиций типового трудового контракта
Модуль «Технологии животноводства»
Описание признаков основных заболеваний домашних животных
Модуль «Растениеводство» (весенние работы)
Работа на пришкольном участке

Оценивание предметных результатов учебного предмета «Обществознание» осуществляется в соответствии с текущим Положением об оценивании предметов, утвержденном в текущем учебном году.

На основании ФГОС НОО обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 №1598) вариант 1 предполагает, что обучающиеся получают образование, полностью соответствующее по итоговым достижениям к моменту завершения обучения, образованию обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья, в те сроки обучения (5-7) классы.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения обучающимися с ОВЗ (вариант 1) АООП ООО соответствуют ФГОС ООО.

Распределение часов изменено в 5 и 6 классах, в 5 разделе «Элементы техники и машин» количество часов с 6 увеличено до 10. В 6 разделе в 5 и 6 классах «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» с 8 часов увеличено до 14 часов. В 5 классе в 7 разделе «Технология обработки пищевых продуктов» с 8 часов увеличено до 12 часов. В 6 классе в 7 разделе «Технология обработки пищевых продуктов» с 8 часов увеличено до 10 часов. В 5 и 6 классах в разделе «Технологии получения, преобразования и использования энергии» с 6 часов уменьшено до 2. В 5 и 6 классах в разделе «Социальные технологии» с 6 часов уменьшено до 2. В 5 и 6 классах в разделе «Технологии животноводства» с 6 часов уменьшено до 4.

Направления (примерные темы) проектной деятельности учащихся по годам обучения и в соответствии с программой развития исследовательских навыков учащихся 5-11 классов «Публичный экзамен», утвержденной приказом директора от 01.09.2017 г. № 329-О «Об утверждении программы развития исследовательских навыков учащихся 5-11 классов «Публичный экзамен» МБОУ СОШ № 19»;

5 класс	
1	Чай
2	Вегетарианство
3	Вышивка
4	Шоколад
5	Забытые блюда русской кухни
6	Кофе
6 класс	
1	Питание средневекового человека
2	Вышивка
7 класс	
1	В чем особенности русской, европейской и восточной вышивки
2	Чем старинная вышивка отличается от современной вышивки
3	Японская кухня раньше и сейчас
4	Английская и русская национальная кухня
5	В чем особенности русской, европейской и восточной вышивки
8 класс	
1	Вышивка
2	Обереги для дома
3	Изготовление сувениров из ткани
4	Вязаные изделия крючком

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам									
	5 По авторской программе	5 По рабочей программе	6 По авторской программе	6 По рабочей программе	7 По авторской программе	7 По рабочей программе	8 По авторской программе	8 По рабочей программе	9 По авторской программе	9 По рабочей программе
1.Технологии растениеводства (осенние работы)	4	4	4	4	3	3	1	1	3	3
1.Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человек	4	4								
2.Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений			4	4						
3.Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.					3	3				
4.Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.							1	1		
5.Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии									3	3
2.Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	4	4	4	2	2	6	6

1.Проектная деятельность. Что такое творчество	4	4	4	4						
2.Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап			4	4						
3.Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте					4	4				
4. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.							2	2		
5.Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана									6	6
3.Основы производства	4	6	6							
1.Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	4	4								
2. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда			4	4						
3. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии					4	4				
4. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда							4	4		

5.Транспортные средства в процессе производства. Особенности транспортировки газов ,жидкостей и сыпучих веществ									6	6
4.Современные и перспективные технологии	6	6	6	6	10	10	3	3	6	6
1.Что такое технология. Классификация производств и технологий	6	6								
2.Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация			6	6						
3.Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда					10	10				
4. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий							3	3		
5.Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века									6	6
5.Элементы техники и машин	6	10	6	10	6	6	3	3	6	6
1.Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	6	10								
2. 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			6	10						
3. Двигатели. Воздушные двигатели.					6	6				

Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели											
4. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства							3	3			
5.Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.									6	6	
6.Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов	8	14	8	14	12	12	6	6	10	10	
1. 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	8	14									
2.Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани .			8	8							
3. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство					12	12					

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										
4. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов							6	6		
5.Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и ее свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды									10	10
7. Технология обработки пищевых продуктов	8	12	8	10	8	8	4	4	8	8
1. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей	8	12								
2.Основы рационального(здорового) питания. Технология производства молока и			8	10						

приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них										
3. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы					8	8				
4. Мясо птицы. Мясо животных							4	4	8	8
8. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	2	6	2	3	3	3	3	3	3
1. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии	6	2								
2. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.			6	2						
3. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля					3	3				
4. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ							3	3		
5. Ядерная и термоядерная реакция. Ядерная									3	3

энергия. Термоядерная энергия.										
9.Технологии получения, обработки и использования информации	6	2	6	4	6	6	3	3	8	8
1. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации	6	2								
2. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.			6	4						
3. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации					6	6				
4. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации							3	3		
5.Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации									8	8
10.Социальные технологии	6	2	6	2	6	6	3	3	6	6
1. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий	6	2								
2. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации			6	2						
3. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью					6	6				
4. Основные категории рыночной экономики.							3	3		

Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.										
5.Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.									6	6
11.Технологии животноводства	6	4	6	4	4	4	1	1	4	4
1.Животные и технологии XXI века. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.	6	4								
2.Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных —элемент технологии производства животноводческой продукции			6	4						
3. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным					4	4				
4. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность							1	1		
5.Заболевания животных и их предупреждение.									4	4
1.(12)Технологии растениеводства (весенние работы)	4	4	4	4	2	2	1	1	2	2
1.Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	4	4								
2.Влияние экологических факторов на			4	4						

урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.										
3.Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов					2	2				
4.Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях							1	1		
5.Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии									2	2
ИТОГО	68	68	68	68	68	68	34	34	68	68

5 класс					
Модуль	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
1.Технологии растениеводства (осенние работы)	4	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	2	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять	6,7,8
		Практическая работа Агротехнологические приемы выращивания культурных растений Полезные свойства культурных растений	2		6,7,8

				<p>классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p>	
2.Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Проектная деятельность. Что такое творчество	2	<p>Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности</p>	5,7,8
		<i>Практическая работа</i> Проект «Салфетки для праздничного стола».	2		5,7,8
3.Основы производства	4	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	2	<p>Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристиками. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ</p>	5,7,8
		<i>Практическая работа</i> Анализ работы продавца	2		5,7,8
4.Современные и перспективные технологии	6	Что такое технология. Классификация производств и технологий.	2	<p>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. Собирать и анализировать дополнительную</p>	5,7,8

		Практическая работа Технологические машины, используемые в семье Технологические операции при производстве хлебобулочных изделий.	2	информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений	5,7,8
		Практическая работа Технология квашения капусты.	2		5,7,8
5.Элементы техники и машин	10	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	2	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства	
		Практическая работа Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской. Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине .	2		5,7,8
		Практическая работа Выполнение пробных сточек разной длины.	2		5,7,8
		Практическая работа Подгибка тканей на электрической швейной машине.	2		5,7,8
		Практическая работа Изготовление мешка для школьной обуви.	2		5,7,8
6.Технологии получения ,обработки	14	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных	5,7,8

,преобразовани я и использования материалов				видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.	
		Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.	2	Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов	5,7,8
		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2	Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.	5,7,8
		Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета	2	Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.	5,7,8
		Практическая работа Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей	2	Создавать проекты изделий из текстильных материалов	5,7,8
		Практическая работа Ручное ткачество	2		5,7,8
		Практическая работа Изготовление коллекции текстильных материалов	2		5,7,8
7.Технология обработки пищевых продуктов	12	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании	2	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.	5,7,8
		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека.	2	Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).	5,7,8

		Технологии механической кулинарной обработки овощей.	2	<p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.</p> <p>Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p>Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</p>	5,7,8
		Технологии тепловой обработки овощей	2		5,7,8
		Практическая работа Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	2		5,7,8
		Практическая работа Определение загрязнения столовой посуды	2		5,7,8
8.Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии	1	<p>Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии.</p> <p>Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии.</p> <p>Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии.</p> <p>Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.</p>	5,7,8
		Практическая работа Устройство и работа механизма гирь в механических часах	1		5,7,8
9.Технологии получения, обработки и использования информации	2	Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации	1	<p>Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств.</p> <p>Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.</p> <p>Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</p>	5,7,8
		Практическая работа Шифрование текста	1		5,7,8

10. Социальные технологии	2	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий	1	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	5,7,8
		<i>Практическая работа</i> Пирамида личных потребностей	1		5,7,8
11. Технологии животноводства	4	Животные и технологии XXI века. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.	2	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять , в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе человеку. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства	5,7,8
		<i>Практическая работа</i> Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах	2		5,7,8
1.(12) Технологии и растениеводства (весенние работы)	4	Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	2	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на	5,7,8
		<i>Практическая работа</i> Овладение агротехническими приемами выращивания культурных растений. Определение групп культурных растений.	2		5,7,8

				пришкольном участке	
Итого	68 ч		68 ч		

6 класс								
№ п/п	Название разделов и тем программ	Количество часов			Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы	Основные направления воспитательной деятельности
		Все го	Контр ольные работы	Практи ческие работы				
1. Технологии растениеводства (осенние работы)- 4 часа								
1-2	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений	2			Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.		https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
3-4	Практическая работа Определение групп дикорастущих растений Работа на пришкольном участке	2		2	Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа								

5-6	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	2			Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
7-8	Практическая работа Выполнение проекта	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
3. Основы производства 4 часа								
9-10	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	2			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 подготавливать рефераты	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
11-12	Практическая работа Описание приборов и устройств получающих и преобразовывающих тепловую энергию	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
4. Современные и перспективные технологии 6 часов								
13-14	Основные признаки технологии. Технологическая,	2			Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина;	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

	трудовая и производственная дисциплина.				техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт			
15 - 16	Техническая и технологическая документация	2						5,6,7,8
17 - 18	Практическая работа Составление технологической карты для изготовления изделия	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
5.Элементы техники и машин 10 часов								
19 - 20	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). в технических системах.	2			Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
21 - 22	Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия	2			Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
23 - 24	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия	2			Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

	технических системах								
25 - 26	Практическая работа Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины	2		2			Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
27 - 28	Практическая работа Выполнение на электрической машине шва «зигзаг».	2		2			Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
6. Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов 14 часов									
29 - 30	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	2				Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
31 - 32	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани .	2				ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
33 - 34	Практическая работа Построение чертежа конической юбки.	2		2		при изготовлении одежды. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

					различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий текстильных материалов.			
35 - 36	Практическая работа Раскрой юбки	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
37 - 38	Практическая работа Соединение боковых швов юбки	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
39 - 40	Практическая работа Притачивание пояса к юбке	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
41 - 42	Практическая работа Обработки низа юбки	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
7.Технология обработки пищевых продуктов 10 часов								
43 - 44	Основы рационального(здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	2			Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
45 - 46	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
47 -	Технология производства	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

48	кулинарных изделий из круп и бобовых культур.							
49 - 50	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
51 - 52	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
8. Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа								
53 - 54	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2			Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
9. Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа								
55 - 56	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2			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	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
57 -	Практическая работа Шифрование	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

58	информации							
10. Социальные технологии 2 часа								
59 - 60	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	2			Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
11. Технологии животноводства 4 часа								
61 - 62	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных —элемент технологии производства животноводческой продукции	2			Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей.	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
63 - 64	<i>Практическая работа</i> Технологические процессы при уходе за домашними животными	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
1.(12) Технологии растениеводства (весенние работы) 4 часа								
65 - 66	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы	2			Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора,	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

	сохранения природной среды				заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.			
67 - 68	Практическая работа Работа на пришкольном участке	2		2	Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основным методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

7 класс								
№ п/п	Название разделов и тем программ	Количество часов			Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы	Основные направления воспитательной деятельности
		Всего	Контрольные работы	Практические работы				
1. Технологии растениеводства(осенние работы)- 3 часа								
1	Грибы. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1			Знакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.		https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
2-3	Практическая работа Работа на пришкольном	2		2		Устный	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

	участке				Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирайте дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов Уметь пользоваться инструментами по обработке земли.	опрос		
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа								
4-5	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте	2			Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
6-7	<i>Практическая работа</i> Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
3. Основы производства 4 часа								
8-9	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	2			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. Участвовать в экскурсии на	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
10-11	<i>Практическая работа</i> Подготовка рефератов о современных	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

	технологических машинах и аппаратах				предприятие			
4.Современные и перспективные технологии 10 часа								
12-13	Культура производства.	2			<p>Осваивать новые понятия: культура производства, техно- логическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
14-15	Технологическая культура производства.	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
16-17	Культура труда	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
18-21	Практическая работа Составление инструкций по технологической культуре работника	4		4		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
5.Элементы техники и машин 6 часов								
22-23	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	2			<p>Получать представление о двигателях и их видах.</p> <p>Знакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
24-25	Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
26	Практическая работа	2		2		Устный	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

- 27	Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей					опрос		
6. Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов 12 часов								
28 - 29	Производство металлов. Производство древесных материалов.	2			<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 текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
30	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
31	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон	1				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
32 - 33	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
34 - 35	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
36	Практическая работа	2		2		Устный	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

- 37	Проектная работа по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных материалов с помощью ручных инструментов и приспособлений					опрос		
38 - 39	Практическая работа Проектная работа по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных материалов с помощью ручных инструментов и приспособлений	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
7.Технология обработки пищевых продуктов 8 часов								
40 - 41	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	2			Получать представление о технологиях 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 изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов.	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
42 - 43	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
44 -	Переработка рыбного сырья. Пищевая	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

45	ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы							
46 - 47	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
8. Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа								
48 - 49	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	2			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.	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
50	Практическая работа Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.	1		1		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
9. Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов								
51 - 52	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой	2			Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

	информации.				исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них			
53 -	Технические средства проведения наблюдений.	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
54	Опыты или эксперименты для получения новой информации							
55 -	Практическая работа Проведение хронометража учебной деятельности	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
10. Социальные технологии 6 часов								
57 -	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	2			Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
59 -	Практическая работа Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов		Устный опрос	https://resh.edu.ru/		5,6,7,8		
61 -	Практическая работа Проведение анкетирования и обработка результатов		Устный опрос	https://resh.edu.ru/		5,6,7,8		

11. Технологии животноводства 4 часа								
63 - 64	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	2			Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
65 - 66	<i>Практическая работа</i> Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семье друзей.	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
1.(12) Технологии растениеводства (весенние работы) 2 часа								
67	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1			Ознакомиться 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. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собрать дополнительную информацию о	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
68	<i>Практическая работа</i> Работа на пришкольном участке	1		1		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

					технологиях заготовки и хранения грибов			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

8 класс								
№ п/п	Название разделов и тем программ	Количество часов			Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы	Основные направления воспитательной деятельности
		Всего	Контрольные работы	Практические работы				
1. Технологии растениеводства(осенние работы) - 1 час								
1	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1			Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисло-молочной продукции (творога, кефира и др.)	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа								

2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1			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	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
3	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
3. Основы производства 4 часа								
4-5	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.	2			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.	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
6-7	Практическая работа Сбор дополнительной информации о характеристиках выбранных продуктов труда.	2		2	Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
4. Современные и перспективные технологии 3 часа								
8	Классификация технологий	1			Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств Собирать дополнительную	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

					информацию о видах отраслевых технологий			
9-10	Практическая работа Составление технологической карты для изготовления проектных изделий	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
5.Элементы техники и машин 3 часа								
11	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1			Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
12-13	Практическая работа Изучение конструкции и принципов работы устройств бытовой техники.	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
6.Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов 6 часов								
14-15	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	2			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) и др.	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
16-17	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

	обработка металлов							
18 - 19	Практическая работа Изготовление изделий из полимерной глины	2		2				
7.Технология обработки пищевых продуктов 4 часа								
20 - 21	Мясо птицы.	2			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	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
22 - 23	Мясо животных	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
8.Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа								
24	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1			Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
25 - 26	Практическая работа Сбор дополнительной информации об областях получения и применения химической энергии	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

9. Технологии получения, обработки и использования информации- 3 часа								
27	Материальные формы представления информации для хранения.	1			<p>Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.</p> <p>Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.</p> <p>Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
28	Средства записи информации.	1				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
29	Современные технологии записи и хранения информации	1				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
10. Социальные технологии 3 часа								
30	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1			<p>Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга.</p> <p>Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы.</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
31	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	1				Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
32	Практическая работа Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре	1		1		Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

11. Технологии животноводства 1 час								
33	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	1			Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. 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	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
1.(12) Технологии растениеводства (весенние работы)-								
34	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. <i>Практическая работа</i> Работа на пришкольном участке	1		1	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию	Устный опрос	https://resh.edu.ru/	5,6,7,8

					об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

9 класс								
	Название разделов и тем программ	Количество часов			Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы	Основные направления воспитательной деятельности
		Всего	Контрольные работы	Практические работы				
1. Технологии растениеводства(осенние работы)- 3 часа								
1	Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии	1			Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии.		https://resh.edu.ru/	5,6,7,8
2-3	Практическая работа Работа на пришкольном участке	2		2	Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности 6 часов								

4-5	Экономическая оценка проекта.	2		2	<p>Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта.</p> <p>Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
6-7	Разработка бизнес-плана	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
8-9	Практическая работа Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
3. Основы производства 6 часов								
10-11	Транспортные средства в процессе производства.	2			<p>Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств.</p> <p>Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средства</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
12-13	Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
14-15	Практическая работа Подготовка рефератов о видах транспортных средств	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8

4.Современные и перспективные технологии 6 часов								
16 - 19	Новые технологии современного производства.	4			<p>Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов Технологий</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
20 - 21	Перспективные технологии и материалы XXI века	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
5.Элементы техники и машин 6 часов								
22 - 23	Роботы и робототехника. Классификация роботов.	2			<p>Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве.</p> <p>Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
24 - 27	Направления современных разработок в области робототехники	4		4		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
6.Технологии получения ,обработки ,преобразования и использования материалов 10 часов								
28 - 29	Технология производства синтетических волокон.	2			<p>Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов.</p> <p>Анализировать информацию об</p>	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8

30 - 31	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	2			ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
32 - 33	Технологии производства искусственной кожи и ее свойства.	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
34 - 35	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
36 - 37	<i>Практическая работа</i> Создание коллекции тканей	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
7.Технология обработки пищевых продуктов 8 часов								
38 - 41	Мясо птицы	4			Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов. Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
42 - 45	Мясо животных	4				Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8

8. Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа									
46	Ядерная и термоядерная реакция. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.	1			Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собрать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8	
47 - 48	Практическая работа Подготовка рефератов по ядерной и термоядерной энергетике	2		2					
9. Технологии получения, обработки и использования информации 8 часов									
49 - 50	Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации.	2			Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8	
51 - 52	Каналы связи при коммуникации	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8	
53 - 54	Практическая работа Представление информации вербальными и невербальными средствами .	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8	
55 - 56	Практическая работа Деловые игры с различными средствами коммуникации.	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8	

10. Социальные технологии 6 часов								
57 - 58	Что такое организация. Менеджмент. Менеджер и его работа. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	2			Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу»	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
59 - 60	<i>Практическая работа</i> Деловая игра «Прием на работу».	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
61 - 62	<i>Практическая работа</i> Анализ позиций типового трудового контракта.	2		2		Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
11. Технологии животноводства 4 часа								
63 - 64	Заболевания животных и их предупреждение.	2			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	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
65 - 66	<i>Практическая работа</i> Описание признаков основных заболеваний домашних животных	2				Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
1.(12) Технологии растениеводства (весенние работы)- 2 часа								

67	Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии	1			Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии.	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8
68	<i>Практическая работа</i> Работа на пришкольном участке	1		1	Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии.	Устный опрос	https://resh.edu.ru	5,6,7,8

В настоящем документе
пронумеровано, прошнуровано
и заверено печатью

70 страниц

Директор МБОУ СОШ № 19
С.Н. Нелюбина
С.Н. Нелюбина

