

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 41» г. Белгорода*

**Рассмотрена**  
на заседании методического  
совета МБОУ СОШ № 41  
Председатель:  
\_\_\_\_\_ О.А. Нессонова  
Протокол от  
«01» июня 2021 г. № 5

**Принята**  
на заседании  
педагогического совета  
МБОУ СОШ № 41  
Председатель:  
\_\_\_\_\_ Е.В. Осетрова  
Протокол от  
«04» июня 2021 г. № 14

**Утверждена**  
приказом директора  
МБОУ СОШ № 41  
от «04» июня 2021 г. № 380  
\_\_\_\_\_ Е.В. Осетрова

**Рабочая программа**  
**по предмету**  
**«Технология»**  
**(базовый уровень)**  
**5-9 классы**

составлена авторским  
коллективом  
МБОУ СОШ № 41:  
Нессоновой О.А.,  
Саркисян И.В.,  
Астаповым В.А.,  
Самусиком С.Н.

2021 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы. М.: Просвещение,2010г (стандарты второго поколения)
2. Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций /[В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, и др.]; под редакцией В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2018
3. Инструктивно-методическое письмо «О преподавании предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Белгородской области»
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2010 года № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 декабря 2011г №2885 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2012/2013 учебный год».
6. Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642.
7. Национальная технологическая инициатива, (постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы»).
8. Программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р.
9. Национальный проект «Образование».
10. Концепция преподавания предметной области «Технология» образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип блочно-модульного построения учебной информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержанию выделенных элементов — модулей. Каждый модуль включает в себя тематические блоки. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить обучающихся с основными компонентами содержания.

Содержание программы не предусматривает гендерного подхода и едино для всех (для мальчиков и девочек).

Содержание деятельности учащихся в течение каждого года обучения включает в себя 11 модулей, общих для пяти лет обучения. Учебный материал каждого года обучения разделен нами на два блока. 1-й блок содержит относительно зависимые друг от друга по

содержанию модули. 2-й блок содержит независимые друг от друга по содержанию модули.

Модуль «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 12 часов» разделен на две части по 6 часов, т.к. каждая часть по своему тематическому содержанию предполагает использование материальной базы школы. 1-я столярную мастерскую, 2-я швейную мастерскую. В связи с этим, занятия в столярной и швейной мастерской ведутся преподавателями соответствующей квалификации.

Знакомство с новыми технологиями и высокотехнологичным оборудованием может осуществляться через учебные предметы «Технология» и «Информатика и ИКТ», интегрировано в содержание других учебных предметов, внеурочную деятельность, дополнительное образование, в том числе на базе Технопарков, расположенных на территории города Белгорода, в рамках сетевого взаимодействия на условии заключения договоров.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ, ДОСТИГАЕМЫЕ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5—9 КЛАССАХ**

### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник основной школы:

- называет и характеризует технологии производства и обработки материалов, технологии растениеводства и животноводства, информационные технологии, актуальные управленческие технологии, нанотехнологии;
- объясняет на произвольно избранных примерах отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои заключения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.

Выпускник получает возможность анализировать и аргументированно рассуждать о развитии технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, технологий растениеводства и животноводства, информационной сфере.

### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся**

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- следует технологии, в том числе в процессе изготовления нового продукта;
- оценивает условия применимости технологии, в том числе с позиций экологии;
- проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;

- проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- получает и анализирует опыт разработки прикладных проектов;
- определяет характеристики и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе).

Выпускник получит возможность научиться: формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией (заказом, потребностью, задачей); оценивать коммерческий потенциал продукта при его производстве в процессе предпринимательской деятельности.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- характеризует группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- характеризует группы предприятий региона проживания;
- характеризует учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, по оказываемым ими образовательным услугам, условиям поступления и особенностям обучения;
- получает опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства животноводства, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.

Выпускник получит возможность научиться анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства и животноводства, информационной и социальных сферах.

### **Требования к результатам обучения**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности. Планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» обеспечивают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

Содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых модулей. Поэтому представляемые результаты обучения не разделены по классам.

### **Предметные результаты**

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- умение ориентироваться 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;
- умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого 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;
- навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;

- умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

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

- способность планировать технологический процесс и процесс труда;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения 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;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных 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;
- умения 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;
- умения 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 доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества 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:

- моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

#### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности 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.

### Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и чувство ответственности 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;
- способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.
- **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 четвёртой промышленной революции; осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.
- **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.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5—9 КЛАССАХ

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

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности.

Модуль 2. Основы производства.

Модуль 3. Современные и перспективные технологии.

Модуль 4. Элементы техники и машин.

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

Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 8. Социальные технологии.

Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 10. Технологии растениеводства.

Модуль 11. Технологии животноводства.

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

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

### СОДЕРЖАНИЕ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ 5 класс (1-й год обучения)

#### **Теоретические сведения.**

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Растения как объект технологии. Значение

культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. 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.

### **Практические работы.**

Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе. Экскурсия на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Тесты на оценку свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных

растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных, описание видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

### **6 класс (2-й год обучения)**

#### **Теоретические сведения.**

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

#### **Практические работы.**

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных домашних животных с использованием своего опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации из Интернета. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений. Подготовка реферативного описания технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

### **7 класс (3-й год обучения)**

#### **Теоретические сведения.**

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические

двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения для получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

### **Практические работы.**

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации работ, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Составление вопросников, анкет и тестов по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка полученных результатов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства

культивируемых грибов (в условиях своего региона). Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Приготовление кулинарных блюд из теста, десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

### **8 класс (4-й год обучения)**

#### **Теоретические сведения.**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Применение в кулинарии мяса птицы и мяса животных. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

#### **Практические работы.**

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе по характеристикам выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.

Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка металла и испытание его твёрдости. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.). Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

### **9 класс (5-й год обучения)**

#### **Теоретические сведения.**

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана. Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века. Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники. Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия. Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека. Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии. Заболевания животных и их предупреждение.

#### **Практические работы.**

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры на

различные сюжеты коммуникации. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Создание условий для клонального микроразмножения растений. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта. Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

### ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5-9 КЛАСС

Общий учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования задаёт следующую структуру учебного времени для обязательного изучения предмета «Технология»: из расчёта в 5–7 классах — 2 ч в неделю, в 8 классе — 1 ч в неделю. Дополнительно время может быть выделено за счёт резерва учебного времени и внеурочной деятельности (внеклассных занятий). Для этого желательно увеличить продолжительность занятий в 8 классе до 2 ч в неделю и выделить время для занятий в 9 классе — 2 ч в неделю, используя время учебного плана, отводимое на предпрофильную подготовку.

| №        | Модули и темы программы   | Количество учебных часов по классам, модулям и темам программы |          |          |            |          |
|----------|---|--|----------|----------|------------|----------|
|          |   | 5  | 6        | 7        | 8/8        | +9       |
| <b>1</b> | <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>    | <b>4</b>   | <b>4</b> | <b>4</b> | <b>2/4</b> | <b>6</b> |
|          | Творчество и проектная деятельность                             | 4  |          |          |            |          |
|          | Этапы проектной деятельности                                    |  | 4        |          |            |          |
|          | Метод фокальных объектов  |  |          | 1        |            |          |
|          | Проектная документация  |  |          | 3        |            |          |
|          | Дизайн при проектировании                                       |  |          |          | 1/2        |          |
|          | Методы творческой и проектной деятельности (мозговой штурм)     |  |          |          | 1/2        |          |
|          | Экономическая оценка проекта. Реклама проекта                   |  |          |          |            | 2        |
|          | Разработка бизнес-плана   |  |          |          |            | 4        |
| <b>2</b> | <b>Основы производства</b>                                      | <b>4</b>   | <b>4</b> | <b>4</b> | <b>4/8</b> | <b>6</b> |
|          | Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)      | 4  |          |          |            |          |
|          | Производство и труд как его основа                              |  | 2        |          |            |          |
|          | Предметы труда  |  | 2        |          |            |          |
|          | Современные средства труда                                      |  |          | 2        |            |          |
|          | Средства труда современного производства                        |  |          | 2        |            |          |
|          | Продукт труда. Стандарты производства                           |  |          |          | 2/4        |          |
|          | Современные методы и средства контроля качества продуктов труда |  |          |          | 2/4        |          |
|          | Транспорт на производстве                                       |  |          |          |            | 4        |

|          |  |           |           |           |             |            |
|----------|--|-----------|-----------|-----------|-------------|------------|
|          | Транспортировка жидкостей и газов  |           |           |           |             | 2          |
| <b>3</b> | <b>Современные и перспективные технологии</b>                                      | <b>6</b>  | <b>10</b> | <b>10</b> | <b>3/6</b>  | <b>6</b>   |
|          | Сущность технологии  | 2         |           |           |             |            |
|          | Характеристика технологии разных производств                                       | 4         |           |           |             |            |
|          | Признаки технологии  |           | 2         |           |             |            |
|          | Технологическая документация   |           | 8         |           |             |            |
|          | Культура производства  |           |           | 2         |             |            |
|          | Технологическая культура   |           |           | 4         |             |            |
|          | Культура труда   |           |           | 4         |             |            |
|          | Общая классификация технологий   |           |           |           | 1/2         |            |
|          | Технологии современного производства   |           |           |           | 1/4         |            |
|          | Перспективные технологии XXI века  |           |           |           | 1/0         | 6          |
| <b>4</b> | <b>Элементы техники и машин</b>  | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>3/6</b>  | <b>1/2</b> |
|          | Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж                     | 2         |           |           |             |            |
|          | Классификация машин по своему назначению: энергетические, рабочие и информационные | 4         |           |           |             |            |
|          | Технические системы и их рабочие органы  |           | 2         |           |             |            |
|          | Конструкционные составляющие технических систем                                    |           | 4         |           |             |            |
|          | Машины и двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели                           |           |           | 2         |             |            |
|          | Тепловые двигатели: паровые, двигатели внутреннего сгорания, реактивные двигатели  |           |           | 3         |             |            |
|          | Электрические двигатели  |           |           | 1         |             |            |
|          | Органы управления и системы управления техникой                                    |           |           |           | 1/2         |            |
|          | Механизация и автоматизация современного производства                              |           |           |           | 1/4         |            |
|          | Автоматы, роботы и робототехника   |           |           |           |             | 4          |
|          | Роботизация современного производства  |           |           |           | 1/0         | 6          |
|          | Направления современных разработок в области робототехники                         |           |           |           |             | 2          |
| <b>5</b> | <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>  | <b>16</b> | <b>12</b> | <b>12</b> | <b>6/12</b> | <b>8</b>   |
|          | Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы                           | 8         |           |           |             |            |
|          | Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон                      | 6         |           |           |             |            |
|          | Графическая документация   | 2         |           |           |             |            |
|          | Технологии ручной механической обработки   |           | 6         |           |             |            |

|          |   |          |          |          |            |          |
|----------|---|----------|----------|----------|------------|----------|
|          | материалов  |          |          |          |            |          |
|          | Технологии ручной обработки материалов  |          | 6        |          |            |          |
|          | Производство материалов (древесные материалы, металлы, искусственные материалы)   |          |          | 4        |            |          |
|          | Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов |          |          | 6        |            |          |
|          | Физико-химические и термические технологии обработки материалов   |          |          | 2        |            |          |
|          | Технологии термической обработки материалов   |          |          |          | 3/6        |          |
|          | Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов   |          |          |          | 1/2        |          |
|          | Технологии обработки жидкостей и газов  |          |          |          | 2/4        |          |
|          | Технологии производства синтетических искусственных материалов  |          |          |          |            | 6        |
|          | Наукоёмкие технологии и перспективные технологии XXI века   |          |          |          |            | 2        |
| <b>6</b> | <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>   | <b>3</b> | <b>3</b> | <b>3</b> | <b>3/6</b> | <b>3</b> |
|          | Работа и энергия. Виды энергии  | 1        |          |          |            |          |
|          | Механическая энергия. Энергия волн  | 2        |          |          |            |          |
|          | Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии   |          | 2        |          |            |          |
|          | Передача и аккумулирование тепловой энергии   |          | 1        |          |            |          |
|          | Технологии получения, применения энергии магнитного поля  |          |          | 1        |            |          |
|          | Технологии получения, применения электрической энергии  |          |          | 2        |            |          |
|          | Технологии получения и использования химической энергии   |          |          |          | 3/6        |          |
|          | Технологии получения и применения ядерной энергии   |          |          |          |            | 2        |
|          | Технологии получения и использования термоядерной энергии   |          |          |          |            | 1        |
| <b>7</b> | <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>   | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>3/6</b> | <b>8</b> |
|          | Информация и её виды  | 2        |          |          |            |          |
|          | Каналы восприятия информации человеком  | 4        |          |          |            |          |

|           |  |          |          |          |            |          |
|-----------|--|----------|----------|----------|------------|----------|
|           | Способы и средства отображения информации                                      |          | 6        |          |            |          |
|           | Источники и каналы получения информации  |          |          | 2        |            |          |
|           | Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты) |          |          | 4        |            |          |
|           | Методы и средства записи информации  |          |          |          | 2/4        |          |
|           | Современные технологии записи и хранения информации                            |          |          |          | 1/2        |          |
|           | Коммуникационные технологии  |          |          |          |            | 8        |
| <b>8</b>  | <b>Социальные технологии</b>   | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>3/6</b> | <b>6</b> |
|           | Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека | 4        |          |          |            |          |
|           | Содержание социальных технологий   | 2        |          |          |            |          |
|           | Виды социальных технологий   |          | 2        |          |            |          |
|           | Технологии коммуникации  |          | 4        |          |            |          |
|           | Методы сбора информации в социальных технологиях                               |          |          | 2        |            |          |
|           | Технологии проведения социологического опроса                                  |          |          | 4        |            |          |
|           | Рынок и маркетинг. Исследование Рынка  |          |          |          | 1/2        |          |
|           | Особенности предпринимательской деятельности                                   |          |          |          | 2/4        |          |
|           | Технологии менеджмента   |          |          |          |            | 4        |
|           | Трудовой договор   |          |          |          |            | 2        |
| <b>9</b>  | <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>                                  | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>4/8</b> | <b>9</b> |
|           | Рациональное питание   | 2        |          |          |            |          |
|           | Технологии обработки овощей  | 6        |          |          |            |          |
|           | Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов                          |          | 4        |          |            |          |
|           | Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных Изделий     |          | 4        |          |            |          |
|           | Технология приготовления мучных кондитерских изделий                           |          |          | 5        |            |          |
|           | Технологии обработки рыбы, морепродуктов                                       |          |          | 3        |            |          |
|           | Мясо птиц и животных   |          |          |          | 4/8        |          |
|           | Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов                              |          |          |          |            | 6        |
|           | Рациональное питание современного человека                                     |          |          |          |            | 2        |
| <b>10</b> | <b>Технологии растениеводства</b>  | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>5</b> | <b>2/5</b> | <b>5</b> |
|           | Культурные растения и их классификация   | 2        |          |          |            |          |

|           |   |           |           |           |              |           |
|-----------|---|-----------|-----------|-----------|--------------|-----------|
|           | Агротехнологии  | 3         |           |           |              |           |
|           | Дикорастущие растения, используемые человеком   |           | 2         |           |              |           |
|           | Технологии использования дикорастущих растений  |           | 4         |           |              |           |
|           | Технологии разведения и использования грибов  |           |           | 3         |              |           |
|           | Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов   |           |           | 2         |              |           |
|           | Микроорганизмы в биотехнологиях   |           |           |           | 1/2          |           |
|           | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях |           |           |           | 1/2          |           |
|           | Технологии клеточной и генной инженерии   |           |           |           |              | 3         |
|           | Технология клонального микроразмножения растений  |           |           |           |              | 2         |
| <b>11</b> | <b>Технологии животноводства</b>  | <b>4</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>2/4</b>   | <b>4</b>  |
|           | Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека                               | 2         |           |           |              |           |
|           | Животные на службе человека   | 2         |           |           |              |           |
|           | Основные технологии животноводства  |           | 1         |           |              |           |
|           | Содержание животных   |           | 2         |           |              |           |
|           | Технологии кормления различных видов животных   |           |           | 4         |              |           |
|           | Разведение животных   |           |           |           | 1/2          |           |
|           | Получение продукции животноводства  |           |           |           | 1/2          |           |
|           | Заболевания животных и их предупреждение  |           |           |           |              | 4         |
|           | <b>ИТОГО</b>  | <b>68</b> | <b>68</b> | <b>68</b> | <b>34/68</b> | <b>68</b> |

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Календарно-тематическое планирование по предмету составлено с учетом целевых ориентиров и компонента Рабочей программы воспитания МБОУ СОШ №41.

| Класс   | Модули  | Компонент Программы воспитания  |
|---------|---|---|
| 5 класс | <b>Основы производства</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры.</li> </ul>   |
|         | <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;</li> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;</li> <li>- развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности.</li> </ul>  |
|         | <b>Современные и перспективные технологии</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры.</li> </ul>   |
|         | <b>Элементы техники и машин</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие опыта проведения испытания, анализа продукта;</li> <li>-развитие опыта проведения виртуального эксперимента по избранной тематике.</li> </ul>  |
|         | <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни;</li> <li>- формирование владения безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;</li> <li>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</li> </ul>  |
|         | <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;</li> <li>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;</li> <li>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.</li> </ul>     |
|         | <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul> |
|         | <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.</li> </ul>   |

|                |   |   |
|----------------|---|---|
|                | <b>Технологии растениеводства</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции; осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul> |
|                | <b>Технологии животноводства.</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul>  |
|                | <b>Социальные технологии</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> </ul>   |
| <b>6 класс</b> | <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.</li> <li>- развитие способности охарактеризовать методы поиска информации в соответствии с задачами собственной деятельности.</li> </ul>   |
|                | <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности.</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;</li> <li>- развитие исследования пользовательского опыта;</li> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;</li> <li>- развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности</li> </ul>   |
|                | <b>Элементы техники и машин</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> </ul>  |
|                | <b>Основы Производства</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры;</li> </ul>   |

|   |  |
|---|--|
|   | - развитие опыта выявления потребностей.   |
| <b>Современные и перспективные технологии</b>                                     | - формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;<br>- формирование технологической культуры;<br>- формирование основ экологической культуры;<br>- развитие опыта выявления потребностей.  |
| <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b> | - формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации;<br>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;<br>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.   |
| <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>                                     | - формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;<br>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;<br>- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.  |
| <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>               | - 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.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.<br>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.                                      |
| <b>Технологии растениеводства</b>   | - активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.<br>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.   |
| <b>Технологии животноводства</b>  | - активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.<br>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.   |
| <b>Социальные технологии</b>  | - проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.<br>- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции; осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества. |

|                                  |  |   |
|----------------------------------|--|---|
| 7 класс                          | <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков самостоятельно решать поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;</li> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности.</li> </ul>  |
|                                  | <b>Основы производства</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта оптимизации заданной технологии получения материального продукта на собственной практике;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры.</li> </ul>  |
|                                  | <b>Современные и перспективные технологии</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта оптимизации заданной технологии получения материального продукта на собственной практике;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры.</li> </ul>  |
|                                  | <b>Элементы техники и машин</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта проведения испытания, анализа продукта;</li> <li>- развитие опыта проведения виртуального эксперимента по избранной тематике.</li> </ul>  |
|                                  | <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации;</li> <li>- формирование компетенций следования технологии, в том числе. в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;</li> <li>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</li> </ul>   |
|                                  | <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;</li> <li>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;</li> <li>- формирование уважительного отношения к другому человеку</li> </ul>   |
|                                  | <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> </ul> |
|                                  | <b>Технологии растениеводства</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul>  |
|                                  | <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.</li> <li>- формирование навыков использования соответствующих технологий для анализа и обработки материалов посредством информационных систем.</li> </ul>  |
| <b>Технологии животноводства</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между</li> </ul> |   |

|                |   |   |
|----------------|---|---|
|                |   | <p>природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul>   |
|                | <b>Социальные технологии</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции; осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul> |
| <b>8 класс</b> | <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;</li> <li>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;</li> <li>- развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности.</li> </ul>  |
|                | <b>Основы производства</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие представлений о ключевых отраслях региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры.</li> </ul>  |
|                | <b>Современные и перспективные технологии</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие представлений о ключевых отраслях региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;</li> <li>- формирование технологической культуры;</li> <li>- формирование основ экологической культуры.</li> </ul>  |
|                | <b>Элементы техники и машин</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта проведения испытания, анализа продукта;</li> <li>- развитие опыта проведения виртуального эксперимента по избранной тематике;</li> <li>- формирование навыков модификации материального или информационного продукта.</li> </ul>  |
|                | <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование опыта принятия технологического решения на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области;</li> <li>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;</li> <li>- владение безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;</li> <li>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</li> </ul>   |
|                | <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков организации рабочего места и соблюдения правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;</li> <li>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам; - развитие навыков работы в группе.</li> </ul>   |
|                | <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul>   |

|                |   |   |
|----------------|---|---|
|                |   | - воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.  |
|                | <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b> | -формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.  |
|                | <b>Технологии растениеводства</b>                                 | - осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.<br>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.  |
|                | <b>Технологии животноводства</b>                                  | - активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.<br>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.  |
|                | <b>Социальные технологии</b>                                      | - 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.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.<br>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий. |
| <b>9 класс</b> | <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>      | - формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;<br>- развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;<br>- развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности.  |
|                | <b>Основы производства</b>  | - развитие представлений о ключевых отраслях региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;<br>- формирование технологической культуры;<br>- формирование основ экологической культуры.  |
|                | <b>Современные и перспективные технологии</b>                     | - развитие представлений о ключевых отраслях региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;<br>- формирование технологической культуры;<br>- формирование основ экологической культуры.  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Элементы техники и машин</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие опыта проведения испытания, анализа продукта;</li> <li>- развитие опыта проведения виртуального эксперимента по избранной тематике;</li> <li>- формирование навыков модификации материального или информационного продукта.</li> </ul>  |
| <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование опыта принятия технологического решения на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области;</li> <li>- соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием;</li> <li>- владение безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;</li> <li>- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.</li> </ul>   |
| <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков организации рабочего места и соблюдения правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;</li> <li>- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам; - развитие навыков работы в группе.</li> </ul>   |
| <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> </ul>   |
| <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения.</li> </ul>   |
| <b>Технологии растениеводства</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> </ul>   |
| <b>Технологии животноводства</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.</li> </ul>   |
| <b>Социальные технологии</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> <li>- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.</li> </ul> |

5 класс (68 ч)

| Темы, входящие в разделы примерной программы  | Кол-во учебных часов | Тематическое планирование   | Характеристика видов деятельности учащихся   |
|---|----------------------|---|--|
| Техники проектирования, конструирования, моделирования. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнеспроект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект                | 4                    | Проектная деятельность. Что такое творчество  | <b>Понимать</b> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <b>Определять</b> особенности рекламы новых товаров. <b>Осуществлять</b> самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности  |
| Технология в контексте производства. Составление программы изучения потребностей  | 4                    | Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства | <b>Осваивать</b> новые понятия: техносфера и потребительские блага. <b>Знакомиться</b> с производствами потребительских благ и их характеристиками. <b>Различать</b> объекты природы и техносферы. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о материальных благах. <b>Наблюдать и составлять</b> перечень необходимых потребительских благ для современного человека. <b>Разделять</b> потребительские блага на материальные и нематериальные. <b>Различать</b> виды производств материальных и нематериальных благ. <b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. <b>Проанализировать</b> собственные наблюдения и <b>создать</b> реферат о техносфере и производствах потребительских благ |
| Понятие технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Технология в контексте производства | 6                    | Что такое технология. Классификация производств и технологий  | <b>Осознавать</b> роль технологии в производстве потребительских благ. <b>Знакомиться</b> с видами технологий в разных сферах производства. <b>Определять</b> , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о видах технологий. <b>Участвовать</b> в экскурсии на производство и <b>делать</b> обзор своих наблюдений  |

|  |           |  |  |
|--|-----------|--|--|
| <p>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации)</p>                                    | <p>6</p>  | <p>Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства</p>  | <p><b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> роль техники.<br/> <b>Знакомиться</b> с разновидностями техники и её классификацией. <b>Пользоваться</b> простыми ручными инструментами. <b>Управлять</b> простыми механизмами и машинами. <b>Составлять</b> иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства</p>   |
| <p>Материальные технологии. Материалы, изменившие мир. Технологии в сфере быта. Разработка и изготовление материального продукта. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации)</p> | <p>16</p> | <p>Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.<br/> Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета</p> | <p><b>Знакомиться</b> с разновидностями производственного сырья и материалов.<br/> <b>Формировать</b> представление о получении различных видов сырья и материалов.<br/> <b>Знакомиться</b> с понятием «конструкционные материалы». <b>Формировать</b> представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах.<br/> <b>Анализировать</b> свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.<br/> <b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке конструкционных материалов.<br/> <b>Овладевать</b> средствами и формами графического отображения объектов. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий обработки текстильных материалов.<br/> <b>Проводить</b> лабораторные исследования свойств различных материалов. <b>Составлять</b> коллекции сырья и материалов.<br/> <b>Осваивать</b> умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.<br/> <b>Изготавливать</b> простые изделия из конструкционных материалов.<br/> <b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. <b>Создавать</b> проекты изделий из текстильных материалов</p> |
| <p>Технологии в сфере быта. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта. Изготовление продукта на основе</p>  | <p>8</p>  | <p>Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.<br/> Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.</p>  | <p><b>Осваивать</b> новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.<br/> <b>Знакомиться</b> с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.<br/> <b>Получать представление</b> об основных и вспомогательных видах тепловой обработки</p>  |

|  |          |   |   |
|--|----------|---|---|
| <p>технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации)</p>  |          | <p>Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей</p>  | <p>продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).<br/> <b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни. <b>Пользоваться</b> пирамидой питания при составлении рациона питания. <b>Проводить</b> опыты и <b>анализировать</b> способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.<br/> <b>Осваивать</b> способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.<br/> <b>Приготавливать</b> и <b>украшать</b> блюда из овощей.<br/> <b>Заготавливать</b> зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания.<br/> <b>Соблюдать</b> правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</p> |
| <p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии</p> | <p>3</p> | <p>Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии</p>   | <p><b>Осваивать</b> новые понятия: работа, энергия, виды энергии. <b>Получать представление</b> о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии.<br/> <b>Знакомиться</b> с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. <b>Проводить</b> опыты по преобразованию механической энергии.<br/> <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. <b>Знакомиться</b> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. <b>Изготавливать</b> игрушку йо-йо</p>   |
| <p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму</p>  | <p>6</p> | <p>Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации</p> | <p><b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> значение информации и её видов. <b>Усваивать</b> понятия объективной и субъективной информации. <b>Получать представление</b> о зависимости видов информации от органов чувств. <b>Сравнивать</b> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.<br/> <b>Оценивать</b> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</p>  |

|   |          |   |  |
|---|----------|---|--|
| <p>Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания</p>  | <p>5</p> | <p>Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними</p>   | <p><b>Осваивать</b> новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. <b>Получать представление</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. <b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <b>Знакомиться</b> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. <b>Проводить</b> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. <b>Выполнять</b> классифицирование культурных растений по группам. <b>Проводить</b> исследования культурных растений. <b>Выполнять</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. <b>Определять</b> полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p> |
| <p>Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания</p>  | <p>4</p> | <p>Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки</p> | <p><b>Получать представление</b> о животных как об объектах технологий и о классификации животных. <b>Определять</b>, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о животных организмах. <b>Описывать</b> примеры использования животных на службе человеку. <b>Собирать</b> информацию и <b>проводить</b> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства</p>  |
| <p>Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Социальные технологии. Культура потребления: выбор продукта/ услуги</p> | <p>6</p> | <p>Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий</p>   | <p><b>Получать представление</b> о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <b>Выполнять</b> тест по оценке свойств личности. <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека</p>   |
|   |          | <p>Обобщающая беседа по изученному курсу</p>  |  |

6 класс (68 ч)

| Темы, входящие в разделы примерной программы  | Кол-во учебных часов | Тематическое планирование   | Характеристика видов деятельности учащихся   |
|---|----------------------|---|--|
| <p>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)</p> | 4                    | <p>Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап</p>  | <p><b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики.<br/><b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда</p>  |
| <p>Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса</p>  | 4                    | <p>Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда</p> | <p><b>Получать представление</b> о труде как основе производства. <b>Знакомиться</b> с различными видами предметов труда.<br/><b>Наблюдать и собирать</b> дополнительную информацию о предметах труда. <b>Участвовать</b> в экскурсии. <b>Выбирать</b> темы и <b>подготавливать</b> рефераты</p>   |
| <p>Технологии получения материалов. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей</p>  | 10                   | <p>Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация</p>  | <p><b>Получать представление</b> об основных признаках технологии. <b>Осваивать</b> новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.<br/><b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической документации. <b>Осваивать</b> чтение графических объектов и составление технологических карт</p> |

|  |           |  |   |
|--|-----------|--|---|
| <p>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Виды движения. Кинематические схемы. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) — моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы</p> | <p>6</p>  | <p>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</p>  | <p><b>Получать представление</b> об основных конструктивных элементах техники. <b>Осваивать</b> новое понятие: рабочий орган машин. <b>Ознакомиться</b> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. <b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей. <b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. <b>Выполнять</b> упражнения по пользованию инструментами</p>   |
| <p>Материальные технологии. Технологии в сфере быта. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации). Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание)</p>                 | <p>12</p> | <p>Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов</p> | <p><b>Осваивать</b> разновидности технологий механической обработки материалов. <b>Анализировать</b> свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. <b>Получать представление</b> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. <b>Сформировать представление</b> о способах соединения деталей из разных материалов. <b>Познакомиться</b> с методами и средствами отделки изделий. <b>Анализировать</b> особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. <b>Выполнять</b> практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов</p> |

|   |          |   |  |
|---|----------|---|--|
| <p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта</p>   | <p>8</p> | <p>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</p> | <p><b>Получать представление</b> о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.<br/> <b>Осваивать</b> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий.<br/> <b>Определять</b> количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.<br/> <b>Исследовать и определять</b> доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.<br/> <b>Готовить</b> кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий</p>                                     |
| <p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии</p> | <p>3</p> | <p>Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии</p>  | <p><b>Получать представление</b> о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. <b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</p>   |
| <p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму</p>   | <p>6</p> | <p>Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации</p>   | <p><b>Осваивать</b> способы отображения информации. <b>Получать представление</b> о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.<br/> <b>Выполнить</b> задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации</p>  |
| <p>Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания</p>  | <p>6</p> | <p>Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды</p>   | <p><b>Получать представление</b> об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. <b>Анализировать</b> влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. <b>Осваивать</b> технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. <b>Овладевать</b> основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания  | 3 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции | <b>Получать представление</b> о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. <b>Подготовить</b> рефераты, посвящённые технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка |
| Социальные технологии. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением | 6 | Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации   | <b>Анализировать</b> виды социальных технологий. <b>Разрабатывать</b> варианты технологии общения  |
|  |   | Обобщающая беседа по изученному курсу  |  |

### 7 класс (68 ч)

| Темы, входящие в разделы примерной программы   | Кол-во учебных часов | Тематическое планирование  | Характеристика видов деятельности учащихся   |
|--|----------------------|--|--|
| Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Способы представления технической и технологической информации. Технологическая карта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа   | 4                    | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте | <b>Получать представление</b> о методе фокальных объектов при создании инновации. <b>Знакомиться</b> с видами технической, конструкторской и технологической документации. <b>Проектировать</b> изделия при помощи метода фокальных объектов   |
| Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых на производстве. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Автоматизированное производство региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам | 4                    | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии  | <b>Получать представление</b> о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. <b>Наблюдать</b> за средствами труда, <b>собирать</b> о них дополнительную информацию и <b>подготовить</b> реферат по соответствующей теме. <b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие |

|   |           |  |  |
|---|-----------|--|--|
| <p>Цикл жизни технологии. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса</p>   | <p>10</p> | <p>Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда</p>  | <p><b>Осваивать</b> новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. <b>Делать выводы</b> о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической культуре работника производства</p>   |
| <p>Конструкции. Основные характеристики конструкций. Простые механизмы как часть технологических систем. Построение модели механизма, состоящего из 4–5 простых механизмов, по кинематической схеме</p>   | <p>6</p>  | <p>Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели</p>   | <p><b>Получать представление</b> о двигателях и об их видах. <b>Ознакомиться</b> с различиями конструкций двигателей. <b>Выполнять</b> работы на станках</p>   |
| <p>Материальные технологии. Технологии получения материалов. Разработка и изготовление материального продукта. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочих мест и их функций. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся</p> | <p>12</p> | <p>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</p> | <p><b>Получать представление</b> о производстве различных материалов и об их свойствах. <b>Знакомиться</b> с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, <b>делать</b> выводы об их сходстве и различиях. <b>Выполнять</b> практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p>  |
| <p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта</p>   | <p>8</p>  | <p>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</p>  | <p><b>Получать представление</b> о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и <b>осваивать</b> их. <b>Знакомиться</b> с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. <b>Получать представление, анализировать</b> полученную информацию и <b>делать выводы</b> о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. <b>Осваивать</b> методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. <b>Готовить</b> кулинарные блюда из теста, рыбы и</p> |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  |   |  | морепродуктов   |
| <p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Электрическая схема. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещённости и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат</p> | 3 | Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля   | <p><b>Получать представление</b> о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. <b>Анализировать</b> полученные знания и <b>подготовить</b> реферат. <b>Выполнять</b> опыты</p>  |
| <p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму</p>  | 6 | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации  | <p><b>Знакомиться, анализировать и осваивать</b> технологии получения информации, методы и средства наблюдений. <b>Проводить</b> исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и <b>формировать представление</b> о них</p>   |
| <p>Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся</p>   | 5 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов | <p><b>Ознакомиться</b> с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. <b>Усваивать</b> особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. <b>Осваивать</b> безопасные технологии сбора грибов. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p> |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся                                      | 4 | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным | <b>Получать представление</b> о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. <b>Знакомиться</b> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов |
| Социальные технологии. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей | 6 | Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью                                       | <b>Осваивать</b> методы и средства применения социальных технологий для получения информации. <b>Составлять</b> вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. <b>Проводить</b> анкетирование и обработку результатов                            |
|   |   | Обобщающая беседа по изученному курсу  |   |

### 8 (8+) класс (34/68 ч)

| Темы, входящие в разделы примерной программы   | Кол-во учебных часов | Тематическое планирование  | Характеристика видов деятельности учащихся  |
|--|----------------------|--|---|
| Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Порядок действий по | 2/4                  | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций | <b>Знакомиться</b> с возможностями дизайна продукта труда. <b>Осваивать</b> методы творчества в проектной деятельности. <b>Участвовать</b> в деловой игре «Мозговой штурм». <b>Разрабатывать</b> конструкции изделий на основе морфологического анализа |

|  |     |  |   |
|--|-----|--|---|
| проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-го) заданным условиям   |     |  |   |
| Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия   | 4/8 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | <b>Получать представление</b> о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.<br><b>Усваивать</b> знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. <b>Участвовать</b> в экскурсии на промышленное предприятие.<br><b>Подготовить</b> реферат о качестве современных продуктов труда разных производств |
| Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Производственные технологии автоматизированного производства. Биотехнологии. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ | 3/6 | Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий                 | <b>Получать более полное представление</b> о различных видах технологий разных производств. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о видах отраслевых технологий   |
| Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Простейшие роботы  | 3/6 | Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства         | <b>Получать представление</b> об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. <b>Знакомиться</b> с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. <b>Выполнять</b> сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора  |

|  |      |  |  |
|--|------|--|--|
| <p>Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта</p> | 6/12 | <p>Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов</p> | <p><b>Получать представление</b> о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов, литье, закалке, пайке, сварке. <b>Выполнять</b> практические работы по изготовлению про ектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др</p>   |
| <p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта</p>  | 4/8  | <p>Мясо птицы. Мясо животных</p>   | <p><b>Знакомиться</b> с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. <b>Осваивать</b> правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. <b>Получать представление</b> о влиянии на здоровье человека полезных веществ, содержащихся в мясе птиц и животных. <b>Осваивать</b> органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных</p> |
| <p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологической ситуации. Пути сокращения потерь энергии. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики</p>  | 3/6  | <p>Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ</p>  | <p><b>Знакомиться</b> с новым понятием: химическая энергия. <b>Получать представление</b> о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, <b>анализировать</b> полученные сведения. <b>Подготовить</b> реферат</p>                            |

|  |            |   |  |
|--|------------|---|--|
| <p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму</p>  | <p>3/6</p> | <p>Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации</p>  | <p><b>Ознакомиться</b> с формами хранения информации. <b>Получать представление</b> о характеристиках средств записи и хранения информации и <b>анализировать</b> полученные сведения. <b>Анализировать</b> представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. <b>Подготовить</b> и <b>снять</b> фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации</p>   |
| <p>Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой</p>  | <p>2/5</p> | <p>Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях</p> | <p><b>Получать представление</b> об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). <b>Получать информацию</b> об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. <b>Узнавать</b> технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. <b>Собирать</b> дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)</p>   |
| <p>Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой</p>  | <p>2/4</p> | <p>Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность</p>  | <p><b>Узнавать</b> о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. <b>Ознакомиться</b> с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. <b>Усвоить представление</b> об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. <b>Анализировать</b> правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. <b>Выполнять</b> практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера</p> |
| <p>Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Трансферт технологий. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план. Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие</p> | <p>3/6</p> | <p>Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка</p>                                     | <p><b>Получать представление</b> о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. <b>Осваивать</b> характеристики и особенности маркетинга. <b>Ознакомиться</b> с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. <b>Получать представление</b> о качестве и характеристиках рекламы. <b>Подготовить</b> рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта</p>   |

|   |  |                                       |  |
|---|--|---------------------------------------|--|
| представление о деятельности в определённой сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса |  |                                       |  |
|   |  | Обобщающая беседа по изученному курсу |  |

9 класс (68 ч)

| Темы, входящие в разделы примерной программы   | Кол-во учебных часов | Тематическое планирование   | Характеристика видов деятельности учащихся  |
|--|----------------------|---|---|
| Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта | 6                    | Экономическая оценка проекта. Разработка бизнесплана  | <b>Получать представление</b> о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. <b>Собирать</b> информацию о примерах бизнес-планов. <b>Составлять</b> бизнес-план для своего проекта  |
| Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства). Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий   | 6                    | Транспортные средства в процессе производства. Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ | <b>Анализировать</b> информацию о транспортных средствах. <b>Получать</b> информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о транспорте. <b>Анализировать и сравнивать</b> характеристики транспортных средств. <b>Участвовать</b> в экскурсии на соответствующие производства и <b>подготовить</b> реферат об увиденных транспортных средствах |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами</p>                                | 6 | <p>Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века</p>  | <p><b>Получить</b> информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о перспективных технологиях. <b>Подготовить</b> реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий</p>            |
| <p>Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Робототехника и среда конструирования. Простейшие роботы</p>  | 7 | <p>Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники</p>  | <p><b>Получать представление</b> о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. <b>Анализировать</b> полученную информацию, <b>проводить</b> дискуссии на темы робототехники. <b>Собирать</b> изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы</p>                                  |
| <p>Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий</p> | 8 | <p>Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды</p> | <p><b>Осваивать</b> представление о производстве синтетических волокон — современных конструкционных материалов. <b>Анализировать</b> информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон</p>   |
| <p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся</p>   | 9 | <p>Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека</p>  | <p><b>Получать информацию</b> о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). <b>Осваивать</b> технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. <b>Приготавливать</b> блюда из птицы, мяса и субпродуктов. <b>Определять</b> органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов</p> |
| <p>Альтернативные источники энергии</p>  | 3 | <p>Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия</p>  | <p><b>Получать представление</b> о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. <b>Подготовить</b> иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике</p>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму | 8 | Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации  | <b>Получать представление</b> о коммуникационных формах общения. <b>Анализировать</b> процессы коммуникации и каналы связи. <b>Принять участие</b> в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»   |
| Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков                                      | 5 | Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии          | <b>Получать представление</b> о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологий клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. <b>Собирать</b> дополнительную информацию на темы биотехнологий, технологий клеточной инженерии, технологий клонального микроразмножения растений, технологий генной инженерии. <b>Анализировать</b> полученную информацию и <b>подготовить</b> рефераты на интересующие учащихся темы |
| Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой  | 4 | Заболевания животных и их предупреждение   | <b>Получать представление</b> о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. <b>Знакомиться</b> с представлением о ветеринарии. <b>Проводить</b> мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. <b>Осуществлять</b> дезинфекцию оборудования для содержания животных  |
| Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина            | 6 | Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте | <b>Получать представление</b> о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. <b>Принять участие</b> в деловой игре «Приём на работу»   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесённых к той или иной технологической стратегии. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь»</p> |  | <p>Обобщающая беседа по изученному курсу</p> |  |
|--|--|--|--|