

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Новый Камелик муниципального района Большечерниговский Самарской области

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
Руководитель МО
_____ Черёмухина А.И.
Протокол № 1
от «26» августа 2022 г.

ПРОВЕРЕНО
Заместитель директора
по УР
_____ Пыхтина Ю.А.
«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
И.О. директора ГБОУ ООШ
с. Новый Камелик
_____ Львова Н.В.
приказ № 1- од
от «31» августа 2022 г.

**Рабочая программа
по технологии.
6 – 9 классы**

Составила:
учитель технологии
Богачёва Раиса Алексеевна

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 6-9 классов разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897) с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 11 декабря 2020г.;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 №442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
- Приказом Министерства просвещения России от 28 декабря 2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования;
- Приказом Минпросвещения России от 18.05.2020 №249 “О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. №345”;
- учебным планом ГБОУ ООШ с. Новый Камелик;

- рабочей программой воспитания ГБОУ ООШ с. Новый Камелик;
- примерной авторской рабочей программы по учебному предмету «Технология» 5-9 классов, предметная линия учебников В.М. Казакевич и др. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова - М.: Просвещение, 2020

Программа реализуется с помощью УМК:

1. Технология. 6 класс. Учебник. В.М. Казакевич — М.:Просвещение, 2020 г.
- 2.Технология. 7 класс. Учебник. В.М. Казакевич — М.:Просвещение, 2020 г
3. Технология. 8,9 классы. Учебник. В.М. Казакевич — М.:Просвещение, 2020 г

Целью изучения предмета «Технология» в основной школе: является *практикоориентированное общеобразовательное развитие учащихся:*

- прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
- выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;
- выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
- создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.

В целом школьное технологическое образование придаёт формируемой у учащихся системе знаний необходимый практикоориентированный преобразовательный аспект.

Задачи:

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;

➤ знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

➤ формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

➤ формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

➤ формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

➤ формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В основной школе «Технология» изучается с 6 по 9 классы. Согласно учебному плану ГБОУ ООШ с. Новый Камелик на изучение отводится 204 учебных часа, в том числе в 6 - 7 классах по 68 учебных часов в год из расчета 2 учебный часа в неделю, в 8 и 9 классах по 34 учебных часов в год из расчета 1 час в неделю.

Оценивание по предмету регламентируется локальными актами школы:

- положением о форме, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся в ГБОУ ООШ с. Новый Камелик;
- положением о системе оценки образовательных достижений обучающихся ГБОУ ООШ с. Новый Камелик;
- положением о правилах и нормах оценивания достижений обучающихся по учебным предметам.

Оценочные материалы:

«Технология » 5-9 классы. Проверочные и контрольные тесты. Автор В.М. Казакевич Издательство «Учитель». Тестирование в системе РЭШ.

Планируемые результаты изучения

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

Личностные результаты:

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

У учащихся будут сформированы:

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

деятельности;

- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

технической, технологической и инструктивной информации;

- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение работать с оборудованием «Тоска роста»
- умение анализировать, разрабатывать или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по

- установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
 - знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
 - умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- ладение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- облюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета
«Технология» в 6-9 классах**

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 6-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологии получения, преобразования и использования материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и получения энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

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

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

| Выпускник научится | Выпускник получит возможность научиться |
|--|--|
| Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. | |
| — Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; — обосновывать потребность в конкретном материальном | — Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; |

| | |
|---|--|
| <p>блага, услуге или технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> — чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); разрабатывать программу выполнения проекта; — составлять необходимую учебно—технологическую документацию; — выбирать технологию с учётом имеющихся материально—технических ресурсов; — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; подбирать оборудование и материалы; организовывать рабочее место; — осуществлять технологический процесс; — контролировать ход и результаты работы; оформлять проектные материалы; — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера | <ul style="list-style-type: none"> — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; — применять технологический подход для осуществления любой деятельности; — овладеть элементами предпринимательской деятельности |
| <p>Модуль 2. Производство.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> — Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно сферой; — различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; — устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; — ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; — сравнивать и характеризовать раз— личные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; — оценивать уровень совершенства местного производства | <ul style="list-style-type: none"> — Изучать характеристики производства; — оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; — оценивать уровень экологичности местного производства; — определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; — находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда |
| <p>Модуль 3. Технология.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> — Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; — разбираться в видах и эффективности технологий получения, пре-образования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; — оценивать влияние современных технологий на общественное развитие; — ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; — оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; — оценивать возможность и целесообразность | <ul style="list-style-type: none"> — Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; — оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи |

| | |
|--|--|
| <p>применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; — прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</p> | |
| <p>Модуль 4. Техника.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; – классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; – изучать конструкцию и принципы работы современной техники; – оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; – разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; – ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; – различать автоматизированные и роботизированные устройства; – собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; – проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); – управлять моделями роботизированных устройств | <ul style="list-style-type: none"> – Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; – моделировать машины и механизмы с оборудованием «Точка роста»; – разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; – проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию |
| <p>Модуль 5. Технологии получения, преобразования и использования материалов.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; – анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | <ul style="list-style-type: none"> – Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; – разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; проектировать весь процесс получения материального продукта; разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации |
| <p>Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; – выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; | <ul style="list-style-type: none"> – Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; – составлять индивидуальный |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; – выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; – пользоваться различными видами оборудования современной кухни; – понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; – определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; – соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; – разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их | <p>режим питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; – сервировать стол, эстетически оформлять блюда; – владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд |
|--|---|

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – Характеризовать сущность работы и энергии; – разбираться в видах энергии, используемых людьми; – ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии; – сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; – ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; – ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии; – ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; – осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; – ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии | <ul style="list-style-type: none"> – Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; – разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; – проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; – давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; – давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; – выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики |
|--|---|

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; – применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; – применять технологии записи различных видов информации; – разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность; – владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; | <ul style="list-style-type: none"> – Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; – осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; – применять технологии запоминания информации; |
|---|--|

| | |
|---|--|
| <p>пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей; – ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; – представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств | <ul style="list-style-type: none"> – изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; – владеть приемами эффективной коммуникации в процессе делового общения; – управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях |
| <p>Модуль 9. Технологии растениеводства.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Применять основные агротехнологические приемы выращивания культурных растений; – определять полезные свойства культурных растений; – классифицировать культурные растения по группам; – проводить исследования с культурными растениями; – классифицировать дикорастущие растения по группам; – проводить заготовку сырья дикорастущих растений; – выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; – владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; – определять культивируемые грибы по внешнему виду; – создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; – владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; – определять микроорганизмы по внешнему виду; – создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; – владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания | <ul style="list-style-type: none"> – Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; – применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; – определять виды удобрений и способы их применения; – давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; – владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); – создавать условия для клонального микроразмножения растений; – давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений |
| <p>Модуль 10. Технологии животноводства.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; – анализировать технологии, связанные с использованием животных; – выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; – собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; – оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; – составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе); – подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; | <ul style="list-style-type: none"> – Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; – проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; – оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства; – проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними; |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; – описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; – описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; – описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов); оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); — описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных | <p>клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; – исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона |
| <p>Модуль 11. Социальные технологии.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Разбираться в сущности социальных технологий; – ориентироваться в видах социальных технологий; – характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; – создавать средства получения информации для социальных технологий; – ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; – осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент» | <ul style="list-style-type: none"> – Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; – готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; – выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; – применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; – разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; – разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект |

Содержание учебного курса

6 класс

Глава 1. Основные этапы творческой проектной деятельности — 7 часов.

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

Глава 2. Производство — 11 часов.

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.

Глава 3. Технология - 4 часа.

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

Глава 4. Техника — 4 часа.

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.

Глава 5. Технологии ручной обработки материалов — 5 часов.

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.

Глава 6. Технологии соединения и отделки деталей изделия — 5 часов.

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.

Глава 7. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов — 3 часа.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Глава 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов — 6 часов.

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

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

Глава 9. Технология получения, преобразования и использования энергии — 5 часов.

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.

Глава 10. Технологии получения, обработки и использования информации — 5 часов.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Глава 11. Технологии растениеводства — 6 часов.

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.

Глава 12. Технологии животноводства — 3 часа.

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

Глава 13. Социальные технологии — 4 часа.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

7 класс

Глава 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 5 часов.

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

Глава 2. Производство – 4 часа.

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

Глава 3. Технология – 4 часа.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Глава 4. Техника – 8 часов.

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

Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 10 часов.

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.

Глава 6. Технологии приготовления мучных изделий – 5 часов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Глава 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов – 5 часов.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Глава 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 5 часов.

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

Глава 9. Технологии получения, обработки и использования информации – 6 часов.

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

Глава 10. Технологии растениеводства – 6 часов.

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.

Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека – 4 часа.

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

Глава 12. Социальные технологии – 6 часов.

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

8 класс

Глава 1. Методы и средства творческой проектной деятельности – 2 часа.

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

Глава 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства – 3 часа

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

Глава 3. Технология - 3 часа

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

Глава 4. Техника- 4 часа.

Органы управления технологическими машинами. Система управления.
Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизики. Автоматизация производства

Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – часов.

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.

Глава 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов – 2 часа.

Мясо птицы. Мясо животных

Глава 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часа.

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

Глава 8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации - 2 часа

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

Глава 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве – 4 часа.

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

Глава 10. Технологии животноводства – 3 часа.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Глава 11. Социальные технологии. Маркетинг – 4 часа.

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

9 класс

Глава 1. Методы и средства творческой проектной деятельности – 2 часа.

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Глава 2. Основы производства. Средства транспортирования – 2 часа

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

Глава 3. Технология - 2 часа

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

Глава 4. Техника- 3 часа.

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

Глава 5. Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи – 4 часа.

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.

Глава 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов – 2 часа.

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

Глава 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергии – 3 часа.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Глава 8. Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии - 3 часа

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

Глава 9. Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия – 4 часа.

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

Глава 10. Технологии животноводства – 1 часа.

Заболевания животных и их предупреждение

Глава 11. Социальные технологии. Менеджмент – 8 часа.

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

Тематическое планирование

Тематическое планирование по предмету составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся:

1. Формирование ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.
2. Формирование ценностного отношения к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества.
3. Формирование ценностного отношения к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

Содержание учебного предмета

6 класс

| Разделы программы | Количество учебных часов по классам | | |
|--|-------------------------------------|--------------|----------|
| | Всего | Работа в РЭШ | Практика |
| 1. Основные этапы творческой проектной деятельности | 7 | 5 | 2 |
| 2. Производство | 11 | 10 | 1 |
| 3. Технология | 4 | 3 | 1 |
| 4. Техника | 4 | 3 | 1 |
| 5. Технологии ручной обработки материалов | 5 | 4 | 1 |
| 6. Технологии соединения и отделки деталей изделия | 5 | 4 | 1 |
| 7. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов | 3 | 2 | 1 |
| 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов | 6 | 6 | - |
| 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии | 5 | 4 | 1 |
| 10. Технологии получения, обработки и использования информации | 5 | 5 | - |
| 11. Технологии растениеводства | 6 | 5 | 1 |
| 12. Технологии животноводства | 3 | 3 | - |
| 13. Социальные технологии | 4 | 4 | - |
| ИТОГО | 68 | 58 | 10 |

7 класс

| Разделы программы | Количество учебных часов по классам | | |
|---|-------------------------------------|--------------|----------|
| | Всего | Работа в РЭШ | Практика |
| 1. Методы и средства творческой проектной деятельности | 5 | 4 | 1 |
| 2. Производство | 4 | 3 | 1 |
| 3. Технология | 4 | 3 | 1 |
| 4. Техника | 8 | 7 | 1 |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов | 10 | 8 | 2 |
| 6. Технологии приготовления мучных изделий | 5 | 3 | 2 |
| 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов | 5 | 3 | 2 |
| 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии | 5 | 5 | - |
| 9. Технологии получения, обработки и использования информации | 6 | 4 | 2 |
| 10. Технологии растениеводства | 6 | 6 | 0 |
| 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека | 4 | 3 | 1 |
| 13. Социальные технологии | 6 | 6 | - |
| ИТОГО | 68 | 55 | 13 |

8 класс

| Разделы программы | Количество учебных часов по классам | | |
|--|-------------------------------------|--------------|----------|
| | Всего | Работа в РЭШ | Практика |
| 1. Методы и средства творческой проектной деятельности | 2 | 2 | - |
| 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства | 3 | 3 | - |
| 3. Технология | 3 | 2 | 1 |
| 4. Техника | 4 | 4 | - |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 5 | 5 | - |
| 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов | 2 | 1 | 1 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | 2 | 2 | - |
| 8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации | 2 | 2 | - |
| 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. | 4 | 4 | - |
| 10. Технологии животноводства | 3 | 3 | - |
| 11. Социальные технологии. Маркетинг. | 4 | 4 | - |
| ИТОГО | 34 | 32 | 2 |

9 класс

| Разделы программы | Количество учебных часов по классам | | |
|---|-------------------------------------|--------------|----------|
| | Всего | Работа в РЭШ | Практика |
| 1. Методы и средства творческой проектной деятельности | 2 | 2 | |
| 2. Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда | 2 | 2 | |
| 3. Технология | 2 | 2 | |
| 4. Техника | 3 | 3 | |
| 5. Технологии производства и применение синтетических текстильных материалов и искусственной кожи | 4 | 3 | 1 |
| 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов | 2 | 1 | 1 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергии | 3 | 3 | |
| 8. Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии | 3 | 3 | |
| 9. Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия | 4 | 4 | |
| 10. Технологии животноводства | 1 | 1 | |
| 11. Социальные технологии. Менеджмент. | 8 | 8 | |
| ИТОГО | 34 | 32 | 2 |

**Поурочное планирование
6 класс**

| № п/п | Тема урока (раздела) | Кол-во часов | Особые формы урока | Дата проведения |
|---|---|--------------|--------------------|---------------------------------|
| Основные этапы творческой проектной деятельности (7 часов) | | | | |
| 1 | Введение в творческий проект | 1 | Работа в РЭШ | I четверть 1 неделя |
| 2 | Подготовительный этап | 1 | | 2 неделя |
| 3 | Конструкторский этап | 1 | | 3 неделя |
| 4 | Технологический этап | 1 | | 4 неделя |
| 5 | Этап изготовления изделия | 1 | | 5 неделя |
| 6 | Заключительный этап. Защита проекта. | 1 | Практика | 6 неделя |
| 7 | Практическое задание | 1 | | 7 неделя |
| Производство (11 часа). | | | | |
| 8 | Труд как основа производства | 1 | Работа в РЭШ | 8 неделя |
| 9 | Предметы труда | 1 | | 9 неделя |
| 10 | Сырьё как предмет труда | 1 | | 10 неделя |
| 11 | Промышленное сырьё | 1 | | 11 неделя |
| 12 | Сельскохозяйственное и растительное сырьё | 1 | | 12 неделя |
| 13 | Вторичное сырьё и полуфабрикаты | 1 | | 13 неделя |
| 14 | Энергия как предмет труда | 1 | | 14 неделя |
| 15 | Информация как предмет труда | 1 | | 15 неделя |
| 16 | Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда | 1 | | 16 неделя |
| 17 | Объекты социальных технологий как предмет труда | 1 | | II четверть 17 неделя |
| 18 | Практическое задание | 1 | Практика | 18 неделя |
| Технология (4 часа) | | | | |
| 19 | Основные признаки технологии | 1 | Работа в РЭШ | 19 неделя |
| 20 | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина | 1 | | 20 неделя |
| 21 | Техническая и технологическая документация | 1 | | 21 неделя |
| 22 | Практическое задание | 1 | Практика | 22 неделя |
| Техника (4 часа) | | | | |
| 23 | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем. | 1 | Работа в РЭШ | 23 неделя |
| 24 | Двигатели технических систем. | 1 | | 24 неделя |
| 25 | Механическая трансмиссия в технических системах. | 1 | | 25 неделя |
| 26 | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах | 1 | Практика | 26 неделя |
| Технологии ручной обработки материалов (5 часа) | | | | |
| 27 | Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов | 1 | Работа в РЭШ | 27 неделя |
| 28 | Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами | 1 | | 28 неделя |

| | | | | |
|---|---|---|--------------|-------------------------------|
| 29 | Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами | 1 | Практика | 29 неделя |
| 30 | Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами | 1 | | 30 неделя |
| 31 | Практические задания | 1 | | 31 неделя |
| Технологии соединения и отделки деталей изделия (5 часов) | | | | |
| 32 | Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов | 1 | Работа в РЭШ | 32 неделя |
| 33 | Технологии соединения деталей с помощью клея | 1 | | Шчетверть 33 неделя |
| 34 | Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов | 1 | | 34 неделя |
| 35 | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. | 1 | | 35 неделя |
| 36 | Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани | 1 | Практика | 36 неделя |
| Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов (3 часа) | | | | |
| 37 | Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. | 1 | Работа в РЭШ | 37 неделя |
| 38 | Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов | 1 | | 38 неделя |
| 39 | Практическое задание | 1 | Практика | 39 неделя |
| Технологии производства и обработки пищевых продуктов (6 часа) | | | | |
| 40 | Основы рационального (здорового) питания | 1 | Работа в РЭШ | 40 неделя |
| 41 | Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него | 1 | | 41 неделя |
| 42 | Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. | 1 | | 42 неделя |
| 43 | Технологии производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых | 1 | | 43 неделя |
| 44 | Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них | 1 | | 44 неделя |
| 45 | Практические задания | 1 | | 45 неделя |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 часов) | | | | |
| 46 | Что такое тепловая энергия? | 1 | Работа в РЭШ | 46 неделя |
| 47 | Методы и средства получения тепловой энергии | 1 | | 47 неделя |
| 48 | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу | 1 | | 48 неделя |
| 49 | Передача тепловой энергии. Аккумуляирование тепловой энергии. | 1 | Практика | 49 неделя |
| 50 | Практическое задание | 1 | | 50 неделя |
| Технологии получения, обработки и использования информации (5 часа) | | | | |
| 51 | Восприятие информации. | 1 | Работа в РЭШ | 51 неделя |
| 52 | Кодирование информации при передачи сведений | 1 | | 52 неделя |

| | | | | |
|---|--|---|--------------|---------------------------------|
| 53 | Сигналы и знаки при кодировании информации | 1 | | IV четверть 53 неделя |
| 54 | Символы как средство кодирования информации | 1 | | 54 неделя |
| 55 | Практическое задание | 1 | | 55 неделя |
| Технологии растениеводства (6 часов) | | | | |
| 56 | Дикорастущие растения, используемые человеком | 1 | Работа в РЭШ | 56 неделя |
| 57 | Заготовка сырья дикорастущих растений | 1 | | 57 неделя |
| 58 | Переработка и применение сырья дикорастущих растений | 1 | | 58 неделя |
| 59 | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений | 1 | Практика | 59 неделя |
| 60 | Условия и методы сохранения природной среды | 1 | | 60 неделя |
| 61 | Практическое задание | 1 | | 61 неделя |
| Технологии животноводства (3 часа) | | | | |
| 62 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы | 1 | Работа в РЭШ | 62 неделя |
| 63 | Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции | 1 | | 63 неделя |
| 64 | Практическое задание | 1 | | 64 неделя |
| Социальные технологии (4 часа) | | | | |
| 65 | Виды социальных технологий | 1 | Работа в РЭШ | 65 неделя |
| 66 | Технологии коммуникации. | 1 | | 66 неделя |
| 67 | Структура процесса коммуникации | 1 | | 67 неделя |
| 68 | Практическое задание | 1 | | 68 неделя |

7 класс

| № п/п | Тема урока (раздела) | Кол-во часов | Особые формы урока | Дата проведения |
|--|--|--------------|--------------------|-------------------------------|
| Методы и средства творческой проектной деятельности (5 часов) | | | | |
| 1 | Создание новых идей методом фокальных объектов | 1 | Работа в РЭШ | I четверть 1 неделя |
| 2 | Техническая документация в проекте | 1 | | 2 неделя |
| 3 | Конструкторская документация | 1 | | 3 неделя |
| 4 | Технологическая документация в проекте | 1 | | 4 неделя |
| 5 | Практическое задание | 1 | Практика | 5 неделя |
| Производство (4 часа). | | | | |
| 6 | Современные средства ручного труда | 1 | Работа в РЭШ | 6 неделя |
| 7 | Средства труда современного производства | 1 | | 7 неделя |
| 8 | Агрегаты и производственные линии | 1 | | 8 неделя |
| 9 | Практическое задание | 1 | Практика | 9 неделя |
| Технология (4 часа) | | | | |
| 10 | Культура производства | 1 | Работа в РЭШ | 10 неделя |
| 11 | Технологическая культура производства | 1 | | 11 неделя |

| | | | | |
|--|---|---|--|-------------------------------|
| 12 | Культура труда | 1 | | 12 неделя |
| 13 | Практическое задание | 1 | Практика | 13 неделя |
| Техника (8 часа) | | | | |
| 14 | Двигатели | 1 | Работа в РЭШ и с оборудованием м «Точка роста» | 14 неделя |
| 15 | Воздушные двигатели | 1 | | 15 неделя |
| 16 | Гидравлические двигатели | 1 | | 16 неделя |
| 17 | Паровые двигатели | 1 | | Пчетверть 17 неделя |
| 18 | Тепловые двигатели внутреннего сгорания | 1 | | 18 неделя |
| 19 | Реактивные и ракетные двигатели | 1 | | 19 неделя |
| 20 | Электрические двигатели | 1 | | 20 неделя |
| 21 | Практическое задание | 1 | Практика | 21 неделя |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 часов) | | | | |
| 22 | Производство металлов | 1 | Работа в РЭШ | 22 неделя |
| 23 | Производство древесных материалов | 1 | | 23 неделя |
| 24 | Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс | 1 | | 24 неделя |
| 25 | Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве | 1 | | 25 неделя |
| 26 | Свойства искусственных волокон | 1 | | 26 неделя |
| 27 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием | 1 | | 27 неделя |
| 28 | Производственные технологии пластического формования материалов | 1 | | 28 неделя |
| 29 | Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов | 1 | 29 неделя | |
| 30 | Практические задания | 2 | Практика | 30,31 недели |
| Технологии приготовления мучных изделий (5 часа) | | | | |
| 31 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста | 1 | Работа в РЭШ | 32 неделя |
| 32 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности | 1 | | Шчетверть 33 неделя |
| 33 | Мучные кондитерские изделия и тесто для приготовления | 1 | | 34 неделя |
| 34 | Практические задания | 2 | Практика | 35,36 недели |
| Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (5 часа) | | | | |
| 35 | Переработка рыбного сырья | 1 | Работа в РЭШ | 37 неделя |
| 36 | Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы | 1 | | 38 неделя |
| 37 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы | 1 | | 39 неделя |
| 38 | Практические задания | 2 | Практика | 40,41 недели |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии(5 часа) | | | | |
| 39 | Энергия магнитного поля | 1 | Работа в РЭШ | 42 неделя |
| 40 | Энергия электрического поля | 1 | | 43 неделя |
| 41 | Энергия электрического тока | 1 | | 44 неделя |
| 42 | Энергия электромагнитного поля | 1 | | 45 неделя |
| 43 | Практические задания | 1 | | 46 неделя |

| Технологии получения, обработки и использования информации (6 часа) | | | | |
|---|---|---|--------------|---------------------------------|
| 44 | Источники и каналы получения информации | 1 | Работа в РЭШ | 47 неделя |
| 45 | Метод наблюдения в получении новой информации | 1 | | 48 неделя |
| 46 | Технические средства проведения наблюдений | 1 | | 49 неделя |
| 47 | Опыты или эксперименты для получения новой информации | 1 | | 50 неделя |
| 48 | Практическое задание | 2 | Практика | 51,52 недели |
| Технологии растениеводства (6 часов) | | | | |
| 50 | Грибы, их значение в природе и жизни человека | 1 | Работа в РЭШ | IV четверть 53 неделя |
| 51 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов | 1 | | 54 неделя |
| 52 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов | 1 | | 55 неделя |
| 53 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки | 1 | | 56 неделя |
| 54 | Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов | 1 | | 57 неделя |
| 55 | Практическое задание | 1 | | 58 неделя |
| Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (4 часа) | | | | |
| 56 | Корма для животных | 1 | Работа в РЭШ | 59 неделя |
| 57 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления | 1 | | 60 неделя |
| 58 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным | 1 | | 61 неделя |
| 59 | Практическое задание | 1 | Практика | 62 неделя |
| Социальные технологии (6 часов) | | | | |
| 60 | Назначение социологических исследований | 1 | Работа в РЭШ | 63 неделя |
| 61 | Технологии опроса: анкетирование | 1 | | 64 неделя |
| 62 | Технологии опроса: интервью. Итоговое тестирование | 1 | | 65 неделя |
| 63 | Технологии опроса: интервью. | 1 | | 66 неделя |
| 64 | Повторение | 2 | | 67,68 недели |

8 класс

| № п/п | Тема урока (раздела) | Кол-во часов | Особые формы урока | Дата проведения |
|--|--|--------------|--------------------|-------------------------------|
| Методы и средства творческой проектной деятельности (2 часа) | | | | |
| 1 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. | 1 | Работа в РЭШ | I четверть 1 неделя |
| 2 | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 1 | | 2 неделя |
| Основы производства. Продукт труда и контроль качества. (3 часа). | | | | |
| 3 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. | 1 | Работа в РЭШ | 3 неделя |
| 4 | Эталоны контроля качества продуктов труда. | 1 | | 4 неделя |
| 5 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | 1 | | 5 неделя |

| Технология (3 часа) | | | | |
|---|--|---|--|---------------------------------|
| 6 | Классификация технологий. Технологии материального производства. | 1 | Работа в РЭШ | 6 неделя |
| 7 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия | 1 | | 7 неделя |
| 8 | Классификация информационных технологий | 1 | Практика | 8 неделя |
| Техника (4 часа) | | | | |
| 9 | Органы управления технологическими машинами. Система управления | 1 | Работа в РЭШ и с оборудованием «Точка роста» | Пчетверть 9 неделя |
| 10 | Автоматическое управление устройствами и машинами. | 1 | | 10 неделя |
| 11 | Основные элементы автоматики | 1 | | 11 неделя |
| 12 | Автоматизация производства | 1 | | 12 неделя |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (5 часов) | | | | |
| 13 | Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. | 1 | Работа в РЭШ | 13 неделя |
| 14 | Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов | 1 | | 14 неделя |
| 15 | Ультразвуковая обработка материалов. | 1 | | 15 неделя |
| 16 | Лучевые методы обработки материалов | 1 | | 16 неделя |
| 17 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов | 1 | | Пчетверть 17 неделя |
| Технологии обработки и использования пищевых продуктов (2 часа) | | | | |
| 18 | Мясо птицы. | 1 | Работа в РЭШ | 18 неделя |
| 19 | Мясо животных | 1 | Практика | 19 неделя |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии. (2 часа) | | | | |
| 20 | Выделение энергии при химических реакциях. | 1 | Работа в РЭШ | 20 неделя |
| 21 | Химическая обработка материалов и получения новых веществ | 1 | | 21 неделя |
| Технологии обработки информации. Технологии записи и хранение информации. (2 часа) | | | | |
| 22 | Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации | 1 | Работа в РЭШ | 22 неделя |
| 23 | Современные технологии записи и хранение информации. | 1 | | 23 неделя |
| Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве (4 часов) | | | | |
| 24 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. | 1 | Работа в РЭШ | 24 неделя |
| 25 | Бактерии и вирусы в биотехнологиях | 1 | | 25 неделя |
| 26 | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. | 1 | | 26 неделя |
| 27 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. | 1 | | IV четверть 27 неделя |
| Технологии животноводства (3 часа) | | | | |
| 28 | Получение продукции животноводства | 1 | Работа в РЭШ | 28 неделя |
| 29 | Разведение животных, их породы и продуктивность | 2 | | 29,30 неделя |
| Социальные технологии. Маркетинг. (4 часов) | | | | |
| 31 | Основные категории рыночной экономики. Что такое | 1 | Работа в РЭШ | 31 неделя |

| | | | |
|----|---|---|-----------|
| | рынок? | | |
| 32 | Маркетинг как технология управления рынком. | 1 | 32 неделя |
| 33 | Методы стимулирования сбыта | 1 | 33 неделя |
| 34 | Методы исследования рынка. | 1 | 34 неделя |

9 класс

| № п/п | Тема урока (раздела) | Кол-во часов | Особые формы урока | Дата проведения |
|---|---|--------------|--|----------------------------------|
| Методы и средства творческой проектной деятельности (2 часов) | | | | |
| 1 | Экономическая оценка проекта | 1 | Работа в РЭШ | I четверть 1 неделя |
| 2 | Разработка бизнес-плана | 1 | | 2 неделя |
| Основы производства. Свойства транспортирования продуктов труда (2 часа) | | | | |
| 3 | Транспортные средства в процессе производства. | 1 | Работа в РЭШ | 3 неделя |
| 4 | Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ | 1 | | 4 неделя |
| Технология (2 часа) | | | | |
| 5 | Новые технологии современного производства. | 1 | Работа в РЭШ | 5 неделя |
| 6 | Перспективные технологии и материалы XXI века | 1 | | 6 неделя |
| Техника (3 часа) | | | | |
| 7 | Роботы и робототехника. | 1 | Работа в РЭШ и с оборудованием «Точка роста» | 7 неделя |
| 8 | Классификация роботов | 1 | | 8 неделя |
| 9 | Направления современных разработок в области робототехники | 1 | | II четверть 9 неделя |
| Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи. (4 часа) | | | | |
| 10 | Технология производства синтетических волокон | 1 | Работа в РЭШ | 10 неделя |
| 11 | Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон | 1 | | 11 неделя |
| 12 | Технологии производства искусственной кожи и её свойства. | 1 | Практика | 12 неделя |
| 13 | Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды | 1 | | 13 неделя |
| Технологии обработки и использования пищевых продуктов (2 часа) | | | | |
| 14 | Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. | 1 | Работа в РЭШ | 14 неделя |
| 15 | Рациональное питание современного человека | 1 | Практика | 15 неделя |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергия. (3 часа) | | | | |
| 16 | Ядерная и термоядерная реакции. | 1 | Работа в РЭШ | 16 неделя |
| 17 | Ядерная энергия. | 1 | | III четверть 17 неделя |
| 18 | Термоядерная энергия | 1 | | 18 неделя |
| Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии (3 часа) | | | | |
| 19 | Сущность коммуникации. | 1 | Работа в РЭШ | 19 неделя |

| | | | | |
|---|--|---|--------------|---------------------------------|
| 20 | Структура процесса коммуникации. | 1 | | 20 неделя |
| 21 | Каналы связи при коммуникации | 1 | | 21 неделя |
| Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия (4 часов) | | | | |
| 22 | Растительные ткань и клетка как объекты технологии. | 1 | Работа в РЭШ | 22 неделя |
| 23 | Технологии клеточной инженерии. | 1 | | 23 неделя |
| 24 | Технология клонального микроразмножения растений. | 1 | | 24 неделя |
| 25 | Технологии генной инженерии | 1 | | 25 неделя |
| Технологии животноводства (1 часа) | | | | |
| 26 | Заболевания животных и их предупреждение | 1 | Работа в РЭШ | 26 неделя |
| Социальные технологии. Менеджмент (8 часов) | | | | |
| 27 | Что такое организация. | 1 | Работа в РЭШ | IV четверть 27 неделя |
| 28 | Управление организацией. | 1 | | 28 неделя |
| 29 | Менеджмент. | 1 | | 29 неделя |
| 30 | Менеджер и его работа. | 1 | | 30 неделя |
| 31 | Итоговое тестирование. | 1 | | 31 неделя |
| 32 | Методы управления в менеджменте. | 2 | | 32,33 недели |
| 33 | Трудовой договор как средство управления в менеджменте | 1 | | 34 неделя |

