

Муниципальное образование Белореченский район  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа №14 имени В. Е. Дровяникова  
села Великовечного муниципального образования Белореченский район

---

УТВЕРЖДЕНО:  
решением педагогического совета  
МБОУ ООШ 14  
от «31»августа 2021 года  
протокол № 1

Председатель



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования (класс) – основное общее образование, 5-9 классы

Количество часов - 306 часов

Учитель – Коноваленко Ирина Геннадьевна, учитель технологии МБОУ  
ООШ 14

Программа разработана в соответствии с ФГОС ООО

с учётом Примерной ООП ООО

с учётом УМК «Технология» для 5-9 классов Казакевич В.М. М.  
«Просвещение», 2020 г

Рабочая программа составлена с учетом примерной рабочей программы учебного предмета «Технология» к предметной линии учебников для 5-8 классов под редакцией В.М. Казакевича, М.: Просвещение, 2020г

На изучение учебного предмета «Технология» в основной школе выделяется 306 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5–8 классах – 2 часа в неделю, в 9 классе – 1 час.

5 класс - 68 часов(2 часа в неделю)

6 класс - 68 часов(2 часа в неделю)

7 класс - 68 часов(2 часа в неделю)

8 класс - 68 часов(2 часа в неделю)

9 класс - 34 часа (1 час в неделю)

### **1.Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

Программа курса предполагает достижение учащимися следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностным результатом** изучения предмета является формирование следующих умений и качеств:

#### ***2.Патриотическое воспитание:***

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

#### ***1,3.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.

#### **8. Ценности научного познания и практической деятельности:**

- осознание ценности науки как фундамента технологий;

- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

#### **5. 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

#### **6. Трудовое воспитание:**

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

- умение ориентироваться в мире современных профессий.

#### **7. Экологическое воспитание:**

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

- осознание пределов преобразовательной деятельности человека

познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей

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.

**Метапредметным результатом** изучения курса является формирование УУД.

Регулятивные УУД:

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.

Познавательные УУД:

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.

Коммуникативные УУД:

умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности

умение организовывать эффективную коммуникацию совместной деятельности с другими её участниками

умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива.

умения проводить дизайнерское проектирование изделия

**Предметным результатом изучения курса является сформированность следующих умений.**

**ученик научится:**

обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;

обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;

соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;

чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;

разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;

читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;

характеризовать сущность работы и энергии;  
разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;  
применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;  
описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;  
разбираться в сущности социальных технологий.

**Ученик получит возможность научиться:**

применять методы творческого поиска технических или технологических решений;  
изучать характеристики производства;  
оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;  
оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;  
выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;  
осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;  
оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;  
пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;  
проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;  
приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;  
обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные.

**2.Содержание учебного предмета, курса**

5 класс.

### Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий. Общая характеристика производства. Что такое творчество. Проектная деятельность.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные, синтетические. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графические отображения формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Энергия. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных 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. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

### Практическая деятельность

<sup>1</sup>. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

---



Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации разными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс

### **Теоретические сведения.**

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

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

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

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

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

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

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

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

**Практические работы.**

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов 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, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание

Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

7 класс

### **Теоретические сведения.**

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

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

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

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

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

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

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

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

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

**Практические работы.** Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных 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.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).



## **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.

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

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

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

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

**Практические работы.** Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ С УЧЁТОМ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ИЗУЧЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ.**

Модули	Раздел	Кол-во часов	темы	Кол-во часов	Виды деятельности (УУД)	Основные направления воспитательной деятельности.
<b>5 класс-34 ч.</b>						
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.</b>	1.Преобразовательная деятельность человека	4	1.Проектная деятельность. 2.Что такое творчество 3.Сущность творчества и проектной деятельности. Этапы проектной деятельности 4.Формирование идеи. Что такое алгоритмы.	1 1 1 1	<b>Понимать</b> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека.Выделять в данном тексте три уровня информации; — анализировать данный текст по определённому плану; — составлять план данного текста; — строить простейшие модели в соответствии с имеющейся схемой; — определять области применения построенной модели	<b>2,3</b>
<b>Модуль 2. Основы</b>	1.Технология в контексте производства.	4	1.Что такое техносфера. 2.Естественная и искусственная окружающая	1 1	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага.	<b>7,8</b>

<p><b>производства.</b></p>	<p>Составление программы изучения потребностей человека.</p>		<p>среда (техносфера) 3.Что такое потребительские блага. 4.Производство потребительских благ</p>	<p>1  1</p>	<p>Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристиками. Различать объекты природы и техносферы. Собрать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах.</p>	
<p><b>Общая технология</b></p>	<p>Понятие технологии. История развития технологий.</p>	<p>7</p>	<p>1.Что такое технология. 2.Сущность технологии в производстве. Виды технологий. 3.Характеристика разных производств. 4.Классификация производств и технологи 5.Технологическая культура производства и культура труда 6. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. 7.Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат.</p>	<p>1 1  1 1  1  1</p>	<p><b>Осознавать</b> роль технологии в производстве потребительских благ. <b>Знакомиться</b> с видами технологий в разных сферах производства  планирование пути достижения целей, выбор наиболее эффективных способов решения поставленной задачи;</p>	<p><b>8</b></p>

			Технология в контексте производств			
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии</b>	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека	4	1.Что такое техника. 2.Инструменты, механизмы и технические устройства.. 3.Изготовление продукта на основе технологической документации	1 1 2	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами называть основные виды механических движений; — описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; — называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями	6,8
<b>Модуль4. Технологии обработки материалов.</b>	Материальные технологии. Материалы, изменившие мир. Технологии в сфере быта.	8	1.Виды материалов. 2.Натуральные, искусственные и синтетические материалы. 3.Конструкционные материалы. 4.Текстильные материалы. 5.Механические свойства конструкционных матер	1 1 2 2 2	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов.	
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	Пища и здоровое питание.	6	1.Основы рационального питания 2.Рацион питания современного человека. 3.Витамины и их значение в питании. 4.Правила санитарии, гигиены и безопасности	1 1 1 1	Осваивать новые понятия :рациональное питание, режим питания. Получать представление об основных видах тепловой обработки продуктов.	3,7

			<p>труда на кухне.</p> <p>3.Овощи в питании человека.</p> <p>4.Технологии механической обработки</p>	<p>1</p> <p>1</p>		
<b>Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	8	<p>1.Что такое энергия.</p> <p>2.Виды энергии.</p> <p>3.Устройства для накопления энергии.</p> <p>4.Устройства для передачи энергии.</p> <p>5.Потеря энергии.</p> <p>6.Механическая энергия. Энергия волн</p> <p>7.Технология получения, преобразования и использования тепловой энергии.</p> <p>8.Технология получения, применения энергии магнитного поля, энергетической энергии.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии.	5,6
<b>Модуль 5. Элементы техники и машин</b>	Техника и её классификация.	6	<p>1.Технический рисунок, эскиз, и чертеж</p> <p>2.Классификация машин по своему назначения</p> <p>3.Что такое техника.</p> <p>4.Инструменты, механизмы</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>		

			и технические устройства			
<b>Модуль 6.</b> <b>Технологии</b> <b>получения,</b> <b>обработки</b> <b>и</b> <b>использования</b> <b>информации</b>	Информационные технологии. Современные информационные технологии	6	1.Информация. 2.Каналы восприятия информации человеком. 3.Способы и средства отображения информации. 4.Методы, средства получения новой информации 5.Роботы: конструирование и управление 6. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства	1 1 1 1 1 1	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации	3,8
<b>Модуль 7.</b> <b>Технологии</b> <b>растениеводства.</b> <b>Технологии</b> <b>животноводства</b>	Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания	6	1.Культурные растения и их классификации 2.Агротехнологии. Востребованные профессии в сфере агротехнологии на рынке труда . 3.Животные и материальные потребности человека. 4.Сельскохозяйственные животные и животноводство	1 1 1 1	Получать представление о животных как об объектах технологий, классификация животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе человеку. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего	2,3



			5.Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка	2	села	
<b>Модуль 8. Социальные технологии</b>	Потребности и технологии. Потребности.	8	1.Сущность и особенности социальных технологий. 2.Характеристика личности человека. 3.Человек как объект технологии. 4.Потребности людей. 5.Содержание социальных технологий 6.Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. 7.Социальные технологии. Культура потребления: выбор продукта	1 1 1 1 1 2 1	Получать представление 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	
	Обобщающая беседа по изученному курсу	1	Обобщающая беседа по изученному курсу	1		
ИТОГО-68 часов.						
<b>6 класс-34 ч.</b>						
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной</b>	Логика построения и особенности разработки отдельных видов	6	1.Введение в творческий проект 2.Подготовительный этап. 3.Конструкторский этап.	1 1 1	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.	7,8

деятельности.	проектов.		4.Технологический этап. 5.Этап изготовления изделия 6.Заключительный этап	1 1 1	выделять в данном тексте три уровня информации; — анализировать данный текст по определённому плану; — составлять план данного текста; — строить простейшие модели в соответствии с имеющейся схемой; — определять области применения построенной модели	
<b>Модуль2.Основы производства.</b>	Производство и труд как его основа. Воздействие производств на окружающую среду.	6	1.Труд как основа производства. 2. Производство как основа труда 3.Сельскохозяйственное и растительное сырьё. 4.Вторичное сырьё и полуфабрикаты. 5.Энергия как предмет труда. 6.Информация как предмет труда	1 1 1 1 1 1	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. называть возможные способы упорядочивания окружающего человека пространства; — называть профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных объектов; — называть отличие кулинарного рецепта от алгоритма	3,6
<b>Модуль 3. Современные перспективные технологии</b>	Технологии получения материалов. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и	12	1.Основные признаки технологии. 2.Технологическая, трудовая и производственная дисциплина 3.Общая классификация	2 2	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о	8

	процессов с помощью блок-схем		технологий. Отраслевые технологии 4.Техническая и технологическая документация 5.Технологии получения материалов. 6.Алгоритм. Инструкция. 7. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.	2  2  1  1 2	технологической документации.	
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин</b>	Техника и машины. Автоматы, роботы и робототехника.	8	1.Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). 2.Конструкционные составляющие технических систем. 3.Автоматы, роботы и робототехника 4. Генерирование идеи по улучшению промышленного изделия 5.Двигатели технических систем (машин). 6.Механическая трансмиссия в технических системах. 7.Электрическая, гидравлическая и	2  1  1  1  1	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	6,8

			пневматическая трансмиссия в технических системах	1		
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	Материальные технологии. Технологии в сфере сбыта.	7	1. Технологии ручной механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	1	Осваивать разновидности технологий механической обработки. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Аналитическая деятельность: — планировать движение с заданными параметрами с использованием механической реализации управления. Практическая деятельность: — сборка простых механических моделей с элементами управления.	5,7
			2. Технологии ручной обработки текстильных материалов.	1		
			3. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1		
			4. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1		
			5. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1		
			6. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея.	1		
			7. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из	1		

			строительных материалов.			
<b>Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	6	1. Основы рационального (здорового) питания. 2. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. 3. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. 4. Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. 5. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. 6. Технология производства макаронных изделий	1 1 1 1 1 1	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий.	6,8
<b>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	5	1. Работа и энергия. Виды энергии 2. Что такое тепловая энергия. 3. Методы и средства получения тепловой энергии. 4. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. 5. Передача тепловой энергии.	1 1 1 1 1	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.	8

<b>Модуль 8.</b> <b>Технологии</b> <b>получения,</b> <b>обработки</b> <b>использования</b> <b>информации</b>	Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической ин- формации	5	1. Восприятие информации. 2. Кодирование информации при передаче сведений. 3. Сигналы и знаки при кодировании информации. 4. Символы как средство кодирования информации 5. Способы и средства отображения информации.	1  1  1  1  1	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	3,8
<b>Модуль 9.</b> <b>Технологии</b> <b>растениеводства</b>	Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания	3	1. Дикорастущие растения, используемые человеком. Технологии использования дикорастущих растений 2. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. 3. Условия и методы сохранения природной среды	1  1  1	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.	1,6
<b>Модуль 10.</b> <b>Технологии</b> <b>животноводства</b>	Животноводство.	5	1. Основные технологии животноводства. Содержание животных 2. Роботизация современного производства. 3. Перспективные профессии в сфере высокотехнологичных автоматизированных производств.	2  2  1	проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; •оценивать по внешним признакам и благодаря простейшим исследованиям качество продукции животноводства	

<b>Модуль Социальные технологии</b>	<b>11.</b> Виды социальных технологий. Технологии коммуникации	4	1.Виды социальных технологий. Технологии коммуникации 2.Сущность и особенности социальных технологий. Характеристика личности человека.	2 2	обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;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;	
	Обобщающая беседа по изученному курсу	1	Обобщающая беседа по изученному курсу	1		2
<b>ИТОГО-68ч.</b>						
<b>7 класс-68ч.</b>						
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.</b>	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов.	2	1.Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. 2.Техническая документация в проекте.	1 1	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	

<p><b>Модуль 2. Основы производства</b></p>	<p>Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства</p>	<p>6</p>	<p>1. Современные средства ручного труда. 2. Средства труда современного производства 3. Агрегаты и производственные линии 4. Автоматизация производства. 5. Производственные технологии автоматизированного производства. 6. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона</p>	<p>1 1 1 1 1 1</p>	<p>Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме.</p>	
<p><b>Модуль 3. Современные перспективные технологии</b></p>	<p>Цикл жизни технологий.</p>	<p>4</p>	<p>1. Технологическая культура производства. Культура труда 2. Цикл жизни технологии. 3. Составление технологической карты известного технологического процесса. 4. Апробация путей оптимизации технологического процесса</p>	<p>2 1 1</p>	<p>Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. <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.</p>	
<p><b>Модуль 4. Элементы</b></p>	<p>Конструкции. Основные</p>	<p>6</p>	<p>1. Двигатели. Воздушные двигатели.</p>	<p>1</p>	<p>Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с</p>	



<p><b>техники и машин</b></p>	<p>характеристики конструкций.</p>		<p>2. Гидравлические двигатели. 3. Паровые двигатели. 4. Тепловые машины внутреннего сгорания. 5. Реактивные и ракетные двигатели. 6. Электрические двигатели</p>	<p>1 1 1 1 1</p>	<p>различиями конструкций Ознакомиться с различиями конструкций двигателей сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели <b>Выполнять</b> практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, маши</p>	
<p><b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b></p>	<p>Материальные технологии.</p>	<p>7</p>	<p>1. Производство металлов. Производство древесных материалов. 2. Производство синтетических материалов и пластмасс. 3. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. 4. Свойства искусственных волокон. 5. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. 6. Производственные технологии пластического формования материалов.</p>	<p>1 1 1 1 1</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, маши</p>	

			7.Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1		
<b>Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	8	1.Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. 2.Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. 3.Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления 4. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. 5.Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	2 2 2 1 1	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомиться 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 морепродуктов	
	Технологии обработки рыбы и морепродуктов	7	1.Пищевая ценность рыбы. 2.Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. 3.Рыбные консервы 4.Переработка рыбного сырья.	2 2 1 1	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделиях. Знакомиться с технологиями обработки рыбы .осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов.	

			5.Нерыбные пищевые продукты моря.	1		
<b>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	6	1.Технология получения, применения энергии магнитного поля, энергетической энергии.	2	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат.	
			2. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.	1		
			3.Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии.	1		
			4. Устройства для передачи энергии.	1		
			5.Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии.	1		
<b>Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	Информационные технологии. Современные информационные технологии.	7	1.Источники и каналы получения информации.	2	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них	
			2.Методы, средства получения новой информации ( наблюдения, опыты, эксперименты).	2		
			3.Метод наблюдения в получении	1		

			<p>новой информации.</p> <p>4.Технические средства проведения наблюдений.</p> <p>5.Опыты или эксперименты для получения новой информации</p>	<p>1</p> <p>1</p>		
<b>Модуль 9. Технологии растениеводства</b>	Технологии сельского хозяйства.	6	<p>1.Грибы. Их значение в природе и жизни человека.</p> <p>2.Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.</p> <p>3.Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.</p> <p>4.Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.</p> <p>5.Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собрать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p>	
<b>Модуль 10. Технологии животноводства</b>	Технологии сельского хозяйства.	4	<p>1.Технологии сельского хозяйства.</p> <p>2.Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</p>	

			3. Кормление различных видов животных. 4. Востребованные профессии сфере животноводства на рынке труда	1 1		
<b>Модуль 8. Социальные технологии</b>	Социальные технологии. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.	4	1. Методы сбора информации в социальных технологиях. 2. Технология проведения социологического опроса	2 2	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	
	Обобщающая беседа по изученному курсу	1	Обобщающая беседа по изученному курсу	1		
ИТОГО: 68 часов						
		<b>8 класс-34ч.</b>				
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.</b>	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов.	4	1. Дизайн при проектировании. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама. 2. Методы дизайнерской деятельности. 3. Метод мозгового штурма при создании	2 1 1	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа	

<b>Модуль 2. Основы производства</b>	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия	4	1. Современные средства труда. Продукт и средства труда. Стандарты производства 2. Современные средства контроля качества	2  2	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Сбирать дополнительную информацию	
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии</b>	Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.	3	1. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии 2. Технологии современного производства. 3. Перспективные технологии XXI века	1  1  1	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Сбирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин</b>	Управление в технологических системах. Обратная связь.	4	1. Органы управления и системы управления техникой 2. Механизация и автоматизация современного производства. 3. Автоматы, роботы и робототехника. 4. Роботизация современного производства. Перспективные профессии в сфере высокотехнологичных автоматизированных производств.	1  1  1  1	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования</b>	Современные материалы: многофункциональные материалы,	6	1. Технологии термической обработки материалов 2. Электрохимическая, ультразвуковая обработка	1  1	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов, литье, закалке, пайке, сварке.	

<b>материалов</b>	возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения		материалов. Лучевые методы обработки материалов 3.Технологии обработки жидкостей и газов. 4. Технологии производства синтетических искусственных материалов 5.Наукоемкие технологии и перспективные технологии XXI в.	1  1  2	Выполнять практические работы работы по изготовлению про- ектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	
<b>Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	4	1.Технологии тепловой обработки мяса птицы и животных. 2.Мясо птицы. Мясо животных 3.Рацион питания современного человека.	1  2  1	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ, содержащихся в мясе птиц и животных.	
<b>Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	2	1.Технология получения и использования химической энергии. 2.Технология получения и использования ядерной и термоядерной энергии	1  1	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла	
<b>Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	Информационные технологии. Современные информационные технологии.	2	1.Методы, средства получения новой информации (наблюдения,опыты, эксперименты 2.Современные технологии записи и хранения информации Коммуникационные технологии	1  1	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации	

			и связь			
<b>Модуль 10. Технологии растениеводства</b>	Технологии сельского хозяйства.	1	Микроорганизмы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях.	
<b>Модуль 11. Технологии животноводства</b>	Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства.	1	Разведение животных. Получение продукции животноводства	1	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	
<b>Модуль 8. Социальные технологии</b>	Реклама. Принципы организации рекламы.	2	1. Рынок и маркетинг. Исследование рынка. 2. Особенности предпринимательской деятельности. Технологии менеджмента. Трудовой договор.	1 1	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта	
	Обобщающая беседа по изученному курсу	1	Обобщающая беседа по изученному курсу			
<b>ИТОГО: 34 часа</b>						



**Формы контроля:**

практическая работа;

творческий проект, творческая работа;

устный ответ.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического объединения  
учителей МБОУ ООШ 14  
от 31 августа 2021 года № 1

Руководитель МО \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Е.А.Руданова

31 августа 2021 года