

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Валуянская основная общеобразовательная школа»
Красногвардейского района Белгородской области**

Рассмотрено	Согласовано	Рассмотрено	Утверждаю
Руководитель методического объединения учителей естественно-научного цикла <i>Зыбарева Т.В.</i> Зыбарева Т.В. Протокол № <u>5</u> от « <u>20</u> » <u>08</u> 2019 г.	Заместитель директора по УВР МБОУ «Валуянская ООШ» <i>Зыбарева О.В.</i> Зыбарева О.В. « <u>28</u> » <u>08</u> 2019 г.	на педагогическом совете МБОУ «Валуянская ООШ» Протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » <u>08</u> 2019 г.	Директор МБОУ «Валуянская ООШ» <i>Селезнев А. А.</i> Селезнев А. А. приказ № <u>104</u> от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»**

Уровень: основное общее образование

Разработал: Зыбарев С.И.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

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

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда.
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт 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;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

Содержание учебного предмета

5 класс

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

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

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

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

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

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

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений 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.

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.

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, 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.

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

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Основы рационального (здорового) питания. 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.

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

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

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

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

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

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

Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных домашних животных на основе своего опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации из Интернета.

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.

Изготовление изделий из папье-маше.

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

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

Подготовка реферативного описания технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

7 класс

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

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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

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

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

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

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.

8 класс

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 автоматики. Автоматизация производства.

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

металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

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

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

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

Применение в кулинарии мяса птицы и мяса животных.

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

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

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе 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.

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

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

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

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

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

9 класс

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

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

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

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

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

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

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

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

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

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

Заболевания животных и их предупреждение.

Практические работы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

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

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

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

Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы

5 класс (68 час)

Модули и темы программы	Количество учебных часов	Тематическое планирование	Характеристика видов учебной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Проектная деятельность. Что такое творчество	<i>Понимать</i> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <i>Определять</i> особенности рекламы новых товаров. <i>Осуществлять</i> самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
2. Основы производства	4	Что такое творчество Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	<i>Осваивать</i> новые понятия: техносфера и потребительские блага. <i>Знакомиться</i> с производствами потребительских благ и их характеристикой. <i>Различать</i> объекты природы и техносферы. <i>Собирать и анализировать</i> дополнительную информацию о материальных благах. <i>Наблюдать и составлять</i> перечень необходимых потребительских благ для современного человека. <i>Разделять</i> потребительские блага на материальные и нематериальные. <i>Различать</i> виды производств материальных и нематериальных благ. <i>Участвовать</i> в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. <i>Проанализировать</i> собственные наблюдения и <i>создать</i> реферат о техносфере и производствах потребительских благ
3. Современные и перспективные технологии	6	Что такое технология. Классификация производств и технологий	<i>Осознавать</i> роль технологии в производстве потребительских благ. <i>Знакомиться</i> с видами технологий в разных сферах производства. <i>Определять</i> , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. <i>Собирать и анализировать</i> дополнительную информацию о видах технологий. <i>Участвовать</i> в экскурсии на производство и <i>делать</i> обзор своих наблюдений
4. Элементы техники и	6	Что такое техника. Инструменты,	<i>Осознавать</i> и <i>понимать</i> роль техники. <i>Знакомиться</i> с

машин		механизмы и технические устройства	разновидностями техники и её классификацией. <i>Пользоваться</i> простыми ручными инструментами. <i>Управлять</i> простыми механизмами и машинами. <i>Составлять</i> иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.	<i>Знакомиться</i> с разновидностями производственного сырья и материалов. <i>Формировать</i> представление о получении различных видов сырья и материалов. <i>Знакомиться</i> с понятием «конструкционные материалы». <i>Формировать</i> представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. <i>Анализировать</i> свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. <i>Выполнять</i> некоторые операции по обработке конструкционных материалов. <i>Овладевать</i> средствами и формами графического отображения объектов. <i>Знакомиться</i> с особенностями технологий обработки текстильных материалов. <i>Проводить</i> лабораторные исследования свойств различных материалов. <i>Составлять</i> коллекции сырья и материалов. <i>Осваивать</i> умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. <i>Изготавливать</i> простые изделия из конструкционных материалов.
6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии	<i>Осваивать</i> новые понятия: работа, энергия, виды энергии. <i>Получать представление</i> о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. <i>Знакомиться</i> с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. <i>Проводить</i> опыты по преобразованию механической энергии. <i>Собирать</i> дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. <i>Знакомиться</i> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.
7. Технологии получения, об-	6	Информация. Каналы восприятия	<i>Осознавать и понимать</i> значение информации и её видов.

работки и использования информации		информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации	<i>Усваивать</i> понятия объективной и субъективной информации. <i>Получать представление</i> о зависимости видов информации от органов чувств. <i>Сравнивать</i> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. <i>Оценивать</i> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения
8. Социальные технологии	6	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий	<i>Получать представление</i> о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <i>Выполнять</i> тест по оценке свойств личности. <i>Разбираться</i> в том, как свойства личности влияют на поступки
9. Технологии обработки пищевых продуктов	8	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.	<i>Осваивать</i> новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. <i>Знакомиться</i> с особенностями механической обработки овощей и видами их нарезки. <i>Получать</i> представление об основных вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение). <i>Составлять</i> меню, отвечающее здоровому образу жизни. <i>Пользоваться</i> пирамидой питания при составлении рациона питания. <i>Проводить</i> опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.
10. Технологии растениеводства	5	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	<i>Осваивать</i> новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. <i>Получать представление</i> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. <i>Осознавать</i> значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <i>Знакомиться</i> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. <i>Проводить</i> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. <i>Выполнять</i> классифицирование культурных растений по группам. <i>Проводить</i> исследования культурных растений. <i>Выполнять</i> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. <i>Определять</i> полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке

<p>11. Технологии животноводства</p>	<p>4</p>	<p>Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки</p>	<p><i>Получать представление</i> о животных как об объектах технологий и о классификации животных. <i>Определять</i>, в чём заключаются потребности чело века, которые удовлетворяют животные. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о животных организмах. <i>Описывать</i> примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. <i>Собирать</i> информацию и <i>проводить</i> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.</p>
--------------------------------------	----------	---	--

6 класс (68 час)

Модули и темы программы	Количество уч. час.	Тематическое планирование	Характеристика видов учебной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	<i>Осваивать</i> основные этапы проектной деятельности и их характеристики. <i>Составлять</i> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труд
2. Основы производства	4	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	<i>Получать представление</i> о труде как основе производства. <i>Знакомиться</i> с различными видами предметов труда. <i>Наблюдать и собирать</i> дополнительную информацию о предметах труда. <i>Участвовать</i> в экскурсии. <i>Выбирать</i> темы и <i>выполнять</i> рефераты
3. Современные и перспективные технологии.	10	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	<i>Получать представление</i> об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о технологической документации. <i>Осваивать</i> чтение графических объектов и составление технологических карт
4. Элементы техники и машин	6	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.	<i>Получать представление</i> об основных конструктивных элементах техники. <i>Осваивать</i> новое понятие: рабочий орган машин. <i>Ознакомиться</i> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. <i>Разбираться</i> в видах и предназначении двигателей. <i>Ознакомиться</i> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. <i>Выполнять</i> упражнения по пользованию инструментами
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования	12	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии	<i>Осваивать</i> разновидности технологий механической обработки материалов. <i>Анализировать</i> свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. <i>Получать представление</i> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. <i>Сформировать представление</i>

материалов		<p>обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.</p> <p>Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.</p> <p>Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.</p>	<p>о способах соединения деталей из разных материалов.</p> <p><i>Познакомиться</i> с методами и средствами отделки изделий.</p> <p><i>Анализировать</i> особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды.</p> <p><i>Выполнять</i> практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов</p>
6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	<p>Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.</p> <p>Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии.</p>	<p><i>Получать представление</i> о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумуляции тепловой энергии.</p> <p><i>Собирать</i> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. <i>Ознакомиться</i> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</p>
7. Технологии получения, обработки и использования информации	6	<p>Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.</p> <p>Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации</p>	<p><i>Осваивать</i> способы отображения информации. <i>Получать представление</i> о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</p> <p><i>Выполнить задания</i> по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации</p>
8. Социальные технологии	6	<p>Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.</p>	<p><i>Анализировать</i> виды социальных технологий.</p> <p><i>Разрабатывать</i> варианты технологии общения</p>
9. Технологии обработки	8	<p>Основы рационального (здорового) питания.</p> <p>Технология производства молока и</p>	<p><i>Получать представление</i> о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</p>

пищевых продуктов		<p>приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.</p> <p>Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.</p>	<p><i>Осваивать</i> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. <i>Исследовать и определять</i> доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. <i>Готовить</i> кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
10 Технологии растениеводства	6	<p>Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. <i>Знакомиться</i> с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. <i>Выполнять</i> технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. <i>Овладевать</i> основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p>
11. Технологии животноводства.	3	<p>Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции.</p>	<p><i>Получать представление</i> о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. <i>Выполнять</i> рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных, на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка.</p>

7 класс (68 час)

Модули и темы программы	Количество уч.ч.	Тематическое планирование	Характеристика видов учебной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	<i>Получать представление</i> о методе фокальных объектов при создании инновации. <i>Знакомиться</i> с видами технической, конструкторской и технологической документации. <i>Проектировать</i> изделия при помощи метода фокальных объектов
2. Основы производства	4	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	<i>Получать представление</i> о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. <i>Наблюдать</i> за средствами труда, <i>собирать</i> о них дополнительную информацию и <i>выполнять</i> реферат по соответствующей теме. <i>Участвовать</i> в экскурсии на предприятие
3. Современные и перспективные технологии .	10	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	<i>Осваивать</i> новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. <i>Делать</i> выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о технологической культуре работника производства
4. Элементы техники и машин	6	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	<i>Получать представление</i> о двигателях и их видах. <i>Ознакомиться</i> с различиями конструкций двигателей. <i>Выполнять</i> работы на станках.
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	<i>Получать представление</i> о производстве различных материалов и их свойствах. <i>Знакомиться</i> с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, <i>делать</i> выводы об их сходстве и различиях. <i>Выполнить</i> практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных

		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.
6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.	<i>Получать представление</i> о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. <i>Собирать</i> дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. <i>Анализировать</i> полученные знания и <i>выполнять</i> реферат. <i>Выполнять опыты.</i>
7. Технологии получения, обработки и использования информации.	6	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	<i>Знакомиться, анализировать и осваивать</i> технологии получения информации, методы и средства наблюдений. <i>Проводить</i> исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них
8. Социальные технологии	6	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: анкетирование, интервью.	<i>Осваивать</i> методы и средства применения социальных технологий для получения информации. <i>Составлять</i> вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. <i>Проводить</i> анкетирование и обработку результатов
9. Технологии обработки пищевых продуктов	8	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	<i>Получать представление</i> о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и <i>освоить</i> их. <i>Знакомиться</i> с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. <i>Получать представление, анализировать</i> полученную информацию и <i>делать</i> выводы о сходстве и различиях технологических процессов их изготовления. <i>Осваивать</i> методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. <i>Готовить</i> кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов
10. Технологии растениеводства.	5	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно	<i>Знакомиться</i> с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных

		<p>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.</p>	<p>и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. <i>Усваивать</i> особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. <i>Осваивать</i> безопасные технологии сбора грибов. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p>
11.	4	<p>Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.</p>	<p><i>Получать представление</i> о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. <i>Знакомиться</i> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.</p>

8 (+8) класс (34/ 68 час)

Модули и темы программы	Количество уч.ч.	Тематическое планирование	Характеристика видов учебной деятельности
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2/4	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	<i>Знакомиться</i> с возможностями дизайна продукта труда. <i>Осваивать</i> методы творчества в проектной деятельности. <i>Участвовать</i> в деловой игре «Мозговой штурм». <i>Разрабатывать</i> конструкции изделия на основе морфологического анализа.
2. Основы производства	4/8	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	<i>Получать представление</i> о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. <i>Усваивать</i> влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. <i>Участвовать</i> в экскурсии на промышленное предприятие. <i>Подготовить</i> реферат о качестве современных продуктов
3. Современные и перспективные технологии	3/6	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	<i>Получать более полное представление</i> о различных видах технологий разных производств <i>Собирать</i> дополнительную информацию о видах отраслевых технологий
4. Элементы техники и машин	3/6	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	<i>Получать представление</i> об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. <i>Знакомиться</i> с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. <i>Выполнить</i> сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора
5. Технологии получения, обработки, преобразования и	6/12	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	<i>Получать представление</i> о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. <i>Выполнять</i> практические работы по изготовлению проектных

использования материалов.		Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3/6	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	<i>Знакомиться</i> с новым понятием: химическая энергия. <i>Получать представление</i> о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. <i>Собирать</i> дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, <i>анализировать</i> полученные сведения. <i>Подготовить</i> реферат
7. Технологии получения, обработки и использования информации.	3/6	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	<i>Ознакомиться</i> с формами хранения информации. <i>Получать представление</i> о характеристиках средств записи и хранения информации и <i>анализировать</i> полученные сведения. <i>Анализировать</i> представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. <i>Подготовить и снять</i> фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации
8. Социальные технологии	3/6	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	<i>Получать представление</i> о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. <i>Осваивать</i> характеристики и особенности маркетинга. <i>Ознакомиться</i> с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. <i>Получать представление</i> о качестве и характеристиках рекламы. <i>Подготовить</i> рекламу изделия или услуги творческого проекта
9. Технологии обработки пищевых продуктов	4/8	Мясо птицы. Мясо животных.	<i>Знакомиться</i> с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. <i>Осваивать</i> правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. <i>Получать представление</i> о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. <i>Осваивать</i> органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных
10. Технологии растениеводства	2/5	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	<i>Получать представление</i> об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). <i>Получать информацию</i> об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах

		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	и биотехнологиях. <i>Узнавать</i> технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. <i>Собирать дополнительную информацию</i> об использовании кисломолочных бактерий для получения кисло-молочной продукции (творога, кефира и др.)
11. Технологии животноводства	2/4	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.	<i>Узнавать</i> о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. <i>Ознакомиться</i> с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. <i>Усвоить представления</i> об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. <i>Анализировать</i> правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. <i>Выполнять</i> практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера.

9 класс (68 час)

Модули и темы программы	Количество уч.ч.	Тематическое планирование	Характеристика видов учебной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана	<i>Получать представление</i> о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. <i>Собирать</i> информацию о примерах бизнес-планов. <i>Составлять</i> бизнес-план для своего проекта
2. Основы производства	6	Транспортные средства в процессе производства. Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	<i>Анализировать</i> информацию о транспортных средствах. <i>Получать информацию</i> об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о транспорте. <i>Анализировать и сравнивать</i> характеристики транспортных средств. <i>Участвовать</i> в экскурсии на соответствующие производства и <i>подготовить</i> реферат об увиденных транспортных средствах
3. Современные и перспективные технологии	6	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века	<i>Получить информацию</i> о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о перспективных технологиях. <i>Подготовить</i> реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий
4. Элементы техники и машин	6	Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники	<i>Получать представление</i> о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. <i>Анализировать</i> полученную информацию, <i>проводить</i> дискуссии на темы робототехники. <i>Собирать</i> изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы.
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10	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	<i>Осваивать</i> представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. <i>Анализировать</i> информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия	<i>Получать представление</i> о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. <i>Собирать</i> дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. <i>Подготовить</i> иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике
7. Технологии получения, обработки и использования информации.	8	Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации	<i>Получать представление</i> о коммуникационных формах общения. <i>Анализировать</i> процессы коммуникации и каналы связи. <i>Принять участие</i> в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»
8. Социальные технологии	6	Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	<i>Получать представление</i> о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. <i>Принять участие</i> в деловой игре «Приём на работу»
9. Технологии обработки пищевых продуктов	8	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека	<i>Получать информацию</i> о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). <i>Осваивать</i> технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. <i>Приготавливать</i> блюда из птицы, мяса и субпродуктов. <i>Определять</i> органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса птиц и животных.
10. Технологии растениеводства	5	Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии	<i>Получать представление</i> о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. <i>Собирать дополнительную информацию</i> на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. <i>Анализировать</i> информацию и <i>подготовить</i> рефераты.
11. Технологии животноводства	4	Заболевания животных и их предупреждение	<i>Получать представление</i> о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. <i>Знакомиться</i> с представлением о ветеринарии. <i>Проводить</i> мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных.

