

Согласовано:

Заместитель директора по УВР

 / Заренкова И.А.

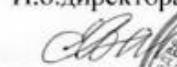
подпись                      ФИО

« 1 » сентября 2021 г.

Протокол МС № 1 от 01.09 2021 г.

Утверждаю:

И.о.директора МАОУ СОШ № 4

 / Е. М. Вагина/

подпись                      ФИО

« 1 » сентября 2021 г.

Приказ № 64-10/09 от 01.09 2021 г.



Рабочая программа

по предмету

«ТЕХНОЛОГИЯ»

для 5 - 9 классов общеобразовательной школы  
базовый уровень

Разработана:

Храмцовым А.Г.

учителем технологии высшей

квалификационной категории

с. Курьи

ГО Сухой Лог

2021 - 2022 учебный год

## Структура рабочей программы

Пояснительная записка	3-4
Планируемые результаты достигаемые при изучении предмета «Технология»	5-16
Содержание учебного предмета «Технология»	17-30
Тематическое планирование 5 класс	31-39
Тематическое планирование 6 класс	40-47
Тематическое планирование 7 класс	48-54
Тематическое планирование 8 класс	55-61
Тематическое планирование 9 класс	61-67
Пояснительная записка к рабочей программе по технологии для детей с задержкой психического развития	68-69

## Пояснительная записка

Стандарт технологического образования, реализуемый через учебную дисциплину «Технология», основной педагогической целью ставит личностное и профессиональное самоопределение учащихся в условиях перехода общества к новым социально-экономическим отношениям, обеспечение учащихся социальной защитой путём создания условий для овладения жизненно необходимыми и конкурентоспособными технологиями и специальностями.

Целями обучения технологии в основной школе являются: формирование у учащихся технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и деловых межличностных отношений, приобретение умений в прикладной творческой деятельности, их социально-трудовая дисциплина на основе профессионального самоопределения.

Нормативные документы, на основании которых составлена программа:

- приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.;
- примерная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15);
- образовательная программа основного общего образования МАОУ СОШ №4 на период 2020-2025 гг.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования учащихся, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Предмет «Технология» в своем содержании отражает общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями) и жизненными задачами. Схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким

образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

*Цель рабочей программы:* создание педагогических условий обеспечения качественной реализации ФГОС в соответствии с образовательными потребностями, возрастными особенностями, индивидуальными возможностями учащихся, через формирование учебно-познавательных, общекультурных, ценностно-смысловых, информационных, коммуникативных компетенций и компетенций личностного самосовершенствования.

*Цель и задачи предмета:*

Цель: Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Задачи:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения учащимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Рабочая программа адресована учащимся 5-9 класса МАОУ СОШ № 4.

На предмет технология отводится

- В 5 классе - 2 часа в неделю,  $2 \cdot 34 = 68$  часов.
- В 6 классе - 2 часа в неделю,  $2 \cdot 34 = 68$  часов.
- В 7 классе – 2 часа в неделю,  $2 \cdot 34 = 68$  часов.
- В 8 классе – 2 часа в неделю,  $2 \cdot 34 = 68$  часов.
- В 9 классе – 1 час в неделю,  $1 \cdot 34 = 34$  часов.

## Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета «Технология» в 5-9 классах

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

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

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

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

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

Раздел 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Раздел 2. Основы производства.

Раздел 3. Общая технология.

Раздел 4. Техника.

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

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 9. Технологии растениеводства.

Раздел 10. Технологии животноводства.

Раздел 11. Социальные-экономические технологии

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

### **Предметные результаты**

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

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

- навыки 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.

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;</li> <li>• обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li> <li>• чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);</li> <li>• разрабатывать программу выполнения проекта;</li> <li>• составлять необходимую учебно-технологическую документацию;</li> <li>• выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li> <li>• осуществлять технологический процесс в соответствии разработанной программой проекта;</li> <li>• подбирать оборудование и материалы;</li> <li>• организовывать рабочее место;</li> <li>• осуществлять технологический процесс;</li> <li>• контролировать ход и результаты работы;</li> <li>• оформлять проектные материалы;</li> <li>• осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li> <li>• корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li> <li>• применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li> <li>• овладеть элементами предпринимательской деятельности</li> </ul>

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 2. Производство</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно-сферой;</li> <li>• различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</li> <li>• устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</li> <li>• ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;</li> <li>• сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;</li> <li>• оценивать уровень совершенства местного производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучать характеристики производства;</li> <li>• оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</li> <li>• оценивать уровень экологичности местного производства;</li> <li>• определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;</li> <li>• находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда</li> </ul>

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 3. Технология</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;</li> <li>• разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</li> <li>• оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</li> <li>• ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;</li> <li>• оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;</li> <li>• оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;</li> <li>• оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи</li> </ul>

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 4. Техника</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;</li> <li>• классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;</li> <li>• изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</li> <li>• оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;</li> <li>• разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;</li> <li>• ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</li> <li>• различать автоматизированные и роботизированные устройства;</li> <li>• собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;</li> <li>• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);</li> <li>• управлять моделями роботизированных устройств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</li> <li>• моделировать машины и механизмы;</li> <li>• разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;</li> <li>• проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию</li> </ul>

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</li> <li>• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>• подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</li> <li>• осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;</li> <li>• изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;</li> <li>• выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> <li>• осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</li> <li>• разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации</li> <li>• находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;</li> <li>• проектировать весь процесс получения материального продукта;</li> <li>• разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;</li> <li>• совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации</li> </ul>

готового изделия, анализировать ошибки	
--	--

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;</li> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>• разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;</li> <li>• выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>• соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться различными видами оборудования современной кухни;</li> <li>• понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;</li> <li>• определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;</li> <li>• Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>• Разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>• составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>• разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;</li> <li>• сервировать стол, эстетически оформлять блюда;</li> <li>• владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд</li> </ul>

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеризовать сущность работы и энергии;</li> <li>• разбираться в видах энергии, используемых людьми;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;</li> <li>• сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;</li> <li>• ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;</li> <li>• осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;</li> <li>• разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;</li> <li>• проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;</li> <li>• давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;</li> <li>• давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;</li> <li>• выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики</li> </ul>

<b>Выпускник научится</b>	<b>Выпускник получит возможность научиться</b>
<b>Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;</li> <li>• осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</li> <li>• применять технологии записи различных видов информации;</li> <li>• разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;</li> <li>• владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</li> <li>• пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</li> <li>• характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;</li> <li>• ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;</li> <li>• представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;</li> <li>• осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;</li> <li>• применять технологии запоминания информации;</li> <li>• изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</li> <li>• владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;</li> <li>• управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях</li> </ul>

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 9. Технологии растениеводства</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;</li> <li>• определять полезные свойства культурных растений;</li> <li>• классифицировать культурные растения по группам;</li> <li>• проводить исследования с культурными растениями;</li> <li>• классифицировать дикорастущие растения по группам;</li> <li>• проводить заготовку сырья дикорастущих растений;</li> <li>• выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;</li> <li>• владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;</li> <li>• определять культивируемые грибы по внешнему виду;</li> <li>• создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;</li> <li>• владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;</li> <li>• определять микроорганизмы по внешнему виду;</li> <li>• создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>• применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;</li> <li>• определять виды удобрений и способы их применения;</li> <li>• давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;</li> <li>• владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);</li> <li>• создавать условия для клонального микроразмножения растений;</li> <li>• давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений;</li> <li>• владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания</li> </ul>

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 10. Технологии животноводства</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;</li> <li>• анализировать технологии, связанные с использованием животных;</li> <li>• выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;</li> <li>• собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</li> <li>• оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;</li> <li>• составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);</li> <li>• подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;</li> <li>• описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;</li> <li>• описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;</li> <li>• описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;</li> <li>• описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>— проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>— оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;</li> <li>— проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</li> <li>— описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;</li> <li>— исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку,</li> <li>• простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); — описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных</li> </ul>	
--	--

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Модуль 11. Социальные технологии</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• разбираться в сущности социальных технологий;</li> <li>• ориентироваться в видах социальных технологий;</li> <li>• характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;</li> <li>• создавать средства получения информации для социальных технологий;</li> <li>• ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;</li> <li>• осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;</li> <li>• готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;</li> <li>• выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;</li> <li>• применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;</li> <li>• разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;</li> <li>• разрабатывать бизнес-план, бизнес- проект</li> </ul>

## Содержание учебного предмета «Технология»

### 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.

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.

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.

### **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.

## **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

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 технология приготовления кулинарных 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, чёрного и цветного металла. 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 отображения информации.

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, 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. 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 вешенок.

Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

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).

## 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.

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.

## 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.

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

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

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

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

Заболевания животных и их предупреждение.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте.

Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

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.

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

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.

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 5-9 классы

Модули и темы программы	Количество учебных часов по годам, по классам				
	5	6	7	8	9
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Творчество и проектная деятельность	4				
Этапы проектной деятельности		4			
Проектная документация			4		
Дизайн при проектировании Методы творческой и проектной деятельности.				6	
Экономическая оценка проекта. Реклама					1 1
<b>2. Производство</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4				
Производство и труд как его основа. Предметы труда		4			
Средства труда			4		
Продукт труда. Современные средства контроля качества				8	
Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов					2
<b>3. Технологии</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств	6				
Признаки технологии.		6			

Технологическая документация					
Технологическая культура производства и культура труда			6		
Общая классификация технологий				6	
Современные и перспективные технологии 21-го века				2	3
<b>4. Техника</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
Техника, разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж	6				
Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы		6			
Двигатели и передаточные механизмы			6		
Органы управления и системы управления техникой. Системы управления				6	
Механизация и автоматизация современного производства				2	
Роботизация современного производства					3
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая документация	10				

Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки.		8			
Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов			8		
Технология термической обработки материалов				8	
Технологии обработки жидкостей и газов. Наукоёмкие технологии. Перспективные технологии 21-го века					4
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	6	8	8	4	4
Рациональное питание. Технологии обработки овощей	6				
Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий		8			
Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов.			8		
Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи				4	
Технология обработки и использования для питания мяса домашних и диких животных					4

<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия вол.	6				
Технология получения, преобразования и использования тепловой энергии		6			
Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии			6		
Технологии получения и использования химической энергии				4	
Технологии получения и применения ядерной и термоядерной энергии					4
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Информация и её виды	6				
Способы отображения информации		6			
Технологии получения информации			6		
Технологии записи и хранения информации				6	
Коммуникационные технологии					3
<b>9. Технологии растениеводства</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
Культурные растения и агротехнологии	8				
Технологии использования дикорастущих растений		8			

Технологии разведения и использования грибов			8		
Технологии выращивания и использования микроорганизмов				8	
Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и генной инженерии в растениеводстве					4
<b>10. Технологии животноводства</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека	6				
Основные технологии животноводства		6			
Технологии разведения и содержания животных			6		
Технологии кормления животных				2	
Технологии разведения и клонирования животных				2	2
<b>11. Социальные технологии</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека	6				
Виды социальных технологий		6			
Методы сбора информации в социальных технологиях			6		
Рынок и маркетинг. Исследование рынка. Особенности предпринимательской деятельности				4	
Технологии менеджмента					3
<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>

### Тематическое планирование 5 класс

Сроки (учебная неделя)	Кол во час	Модуль программы	Тема урока	Содержание	УУД	Метод. обеспечение
10	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Проектная деятельность	Проектная деятельность	<b>Понимать</b> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <b>Определять</b> особенности рекламы новых товаров. <b>Осуществлять</b> самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	с.16 - 17
11	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Что такое творчество?	Что такое творчество?		с.18 - 22
8	2	Производство	Что такое техносфера?	Что такое техносфера?	<b>Осваивать</b> новые понятия: техносфера и потребительские блага. <b>Знакомиться</b> с производствами потребительских благ и их характеристикой. <b>Различать</b> объекты природы и техносферы. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о материальных благах. <b>Наблюдать и составлять</b> перечень необходимых потребительских благ для современного человека. <b>Разделять</b> потребительские блага на материальные и нематериальные. <b>Различать</b> виды производств материальных и нематериальных благ. <b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. <b>Проанализировать</b> собственные наблюдения	с. 6 - 7

					и <b>создать</b> реферат о техносфере и производствах потребительских благ		
<b>9</b>	2	Производство	Что такое потребительские блага? Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	Что такое потребительские блага? Производство потребительских благ. Общая характеристика производства		с. 8 -9, с. 12 -14	
<b>12</b>	2	Технология	Что такое технология.	Что такое технология.	<b>Осознавать</b> роль технологии в производстве потребительских благ. <b>Знакомиться</b> с видами технологий в разных сферах производства. <b>Определять</b> , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. <b>Собирать и анализировать</b> дополнительную информацию о видах технологий. <b>Участвовать</b> в экскурсии на производство и <b>делать</b> обзор своих наблюдений	с.24 - 25	
<b>13</b>	2	Технология	Классификация производств и технологий	Классификация производств и технологий		с.26 -2 7	
<b>14</b>	2	Технология	Классификация производств и технологий	Классификация производств и технологий		с.28	
<b>15</b>	2	Техника	Что такое техника.	Что такое техника.	<b>Осознавать и понимать</b> роль техники. <b>Знакомиться</b> с разновидностями техники и её классификацией. <b>Пользоваться</b> простыми ручными инструментами. <b>Управлять</b> простыми механизмами и	с.30 - 31	

					машинами. <b>Составлять</b> иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства		
<b>16</b>	2	Техника	Инструменты, механизмы и технические устройства	Инструменты, механизмы и технические устройства		с. 32 - 35	
<b>17</b>	2	Техника	Инструменты, механизмы и технические устройства	Инструменты, механизмы и технические устройства		с. 36 -46	
<b>18</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Виды материалов.  Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	Виды материалов.  Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	<b>Знакомиться</b> с разновидностями производственного сырья и материалов <b>Формировать</b> представление о получении различных видов сырья и материалов.	с.48 – 49,  с.50 - 51	
<b>19</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Конструкционные материалы  Лабораторно – практическая работа	Конструкционные материалы  Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы	<b>Знакомиться</b> с понятием «конструкционные материалы». <b>Формировать</b> представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. <b>Анализировать</b> свойства и предназначение конструкционных материалов. <b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке конструкционных материалов. <b>Проводить</b> лабораторные исследования свойств различных материалов. <b>Составлять</b> коллекции сырья и материалов. <b>Осваивать</b> умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы	с.52 – 53  с.58 - 60	

					деталей. <b>Изготавливать</b> простые изделия из конструкционных материалов		
<b>20</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Механические свойства конструкционных материалов Лабораторно-практическая работа	Механические свойства конструкционных материалов. Определение назначения материала в зависимости от его свойств	<b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке конструкционных материалов.  <b>Проводить</b> лабораторные исследования свойств различных материалов. <b>Составлять</b> коллекции сырья и материалов.	с.62 – 63  с.66- 67	
<b>21</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технологии механической обработки материалов  Графическое отображение формы предмета	Технологии механической обработки материалов  Графическое отображение формы предмета	<b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке конструкционных материалов.  <b>Овладевать</b> средствами и формами графического отображения объектов.	с.70-73  с.74-77	
<b>22</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Практическая работа	Разметка заготовки для изготовления разделочной доски	<b>Осваивать</b> умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. <b>Изготавливать</b> простые изделия из конструкционных материалов.	с.78-81	
<b>23</b>	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Кулинария. Основы рациона-	Кулинария. Основы рациона-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> новые понятия: рациональное питание, пищевой</li> </ul>	с.84-87, 105	

			<p>нального питания. Витамины и их значение в питании Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Лабораторно-практическая работа Правила поведения за столом. Определение загрязнения столовой посуды</p>	<p>нального питания. Витамины и их значение в питании Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Лабораторно-практическая работа Правила поведения за столом. Определение загрязнения столовой посуды</p>	<p>рацион, режим питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни.</li> <li>• <b>Пользоваться</b> пирамидой питания при составлении рациона питания.</li> <li>• Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</li> <li>• <b>Осваивать</b> способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</li> </ul>	с.88-94	
<b>24</b>	2	Технологии обработки пищевых продуктов	<p>Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.</p>	<p>Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.</li> <li>• <b>Знакомиться</b> с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.</li> </ul>	с.96-99	

25	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Приготавливать</b> и украшать блюда из овощей.</li> <li>• <b>Получать</b> представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).</li> </ul>	с.100-104, 105	
26	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Что такое энергия. Виды энергии	Что такое энергия. Виды энергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> новые понятия: работа, энергия, виды энергии.</li> <li>• <b>Получать представление</b> о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии.</li> <li>• <b>Знакомиться</b> с применением кинетической и потенциальной энергии на практике.</li> </ul>	с.108-111	
27	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Накопление механической энергии	Накопление механической энергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Проводить</b> опыты по преобразованию механической энергии.</li> <li>• <b>Проводить</b> опыты по преобразованию механической энергии.</li> </ul>	с.112-113	
28	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Практическая работа Изготовление игрушки	Практическая работа Изготовление игрушки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии.</li> </ul>	с.114-116	

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.</li> <li>• <b>Изготавливать</b> игрушку</li> </ul>		
<b>29</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Информация.	Информация.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> значение информации и её видов.</li> <li>• <b>Усваивать</b> понятия объективной и субъективной информации.</li> </ul>	с.118-119	
<b>30</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Каналы восприятия информации человеком.	Каналы восприятия информации человеком.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о зависимости видов информации от органов чувств.</li> <li>• <b>Сравнивать</b> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.</li> </ul>	с.120-121	
<b>31</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Способы материального представления и записи визуальной информации	Способы материального представления и записи визуальной информации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Оценивать</b> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</li> </ul>	с.122-124	
<b>1</b>	2	Технологии растениеводства	Растения как объект технологии.	Растения как объект технологии.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология.</li> <li>• <b>Получать представление</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений.</li> </ul>	с.126-127	
<b>2</b>	2	Технологии растениеводства	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека.</li> </ul>	с.128-129	
<b>3</b>	2	Технологии растениеводства	Общая характеристика и классификация культурных растений.	Общая характеристика и классификация культурных растений.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.</li> <li>• <b>Выполнять</b> классифицирование</li> </ul>	с.130-133	

					культурных растений по группам.		
<b>4</b>	2	Технологии растениеводства	Исследования культурных растений или опыты с ними	Исследования культурных растений или опыты с ними	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Проводить</b> исследования культурных растений.</li> <li>• <b>Выполнять</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.</li> </ul>	с.134-140	
<b>5</b>	2	Технологии животноводства	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных.</li> <li>• <b>Определять</b>, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.</li> </ul>	с.142-143  144-147, 148	
<b>6</b>	2	Технологии животноводства	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию о животных организмах</li> </ul>	с.150-153  154-157	
<b>7</b>	2	Технологии животноводства	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Описывать</b> примеры использования животных на службе безопасности жизни человека.</li> <li>• <b>Собирать</b> информацию и <b>проводить</b> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства</li> </ul>	с.158-159  с.160-161, 162-163	
<b>32</b>	2	Социальные технологии	Человек как объект технологии.	Человек как объект технологии.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте</li> </ul>	с.165-167	

					<p>социальных технологий, об основных свойствах личности человека.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнять</b> тест по оценке свойств личности</li> </ul>		
<b>33</b>	2	Социальные технологии	Потребности людей.	Потребности людей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека</li> </ul>	с.168-169	
<b>34</b>	2	Социальные технологии	Содержание социальных технологий		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека</li> </ul>	с.170-171	

## Поурочное планирование. 6 класс

Сроки (учебная неделя)	Кол во час	Модуль программы	Тема урока	Содержание	УУД	Метод. обеспечение
10	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап.	Введение в творческий проект. Конструкторский этап. Технологический этап.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики.</li> </ul>	с.6-13
11	2		Этап изготовления изделия. Заключительный этап	Этап изготовления изделия. Заключительный этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда</li> </ul>	с.14-18
8	2	Производство	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда.	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о труде как основе производства.</li> <li>• <b>Знакомиться</b> с различными видами предметов труда.</li> <li>• <b>Наблюдать и собирать</b> дополнительную информацию о предметах труда.</li> </ul>	с.20-27  с. 28-35

				предмет труда.			
<b>9</b>	2	Производство	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда Объекты социальных технологий как предмет труда	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда Объекты социальных технологий как предмет труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выбирать</b> темы и <b>выполнять</b> рефераты</li> <li>• <b>Участвовать</b> в экскурсии.</li> </ul>	с.36-39  с.40-43	
<b>12</b>	2	Технология	Основные признаки технологии.	Основные признаки технологии.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление об основных признаках технологии</li> </ul>	с.44-45	
<b>13</b>	2	Технология	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.</li> </ul>	с.46-47	
<b>14</b>		Технология	Техническая и технологическая документация	Техническая и технологическая документация	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической документации.</li> <li>• <b>Осваивать</b> чтение графических объектов и составление технологических</li> </ul>	с.48-52	
<b>15</b>	2	Техника	Понятие о технической системе. Рабочие органы	Понятие о технической системе. Рабочие органы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление об основных конструктивных элементах техники</li> <li>• <b>Осваивать</b> новое понятие:</li> </ul>	с. 54-57	

			технических систем (машин).	технических систем (машин).	<p>рабочий орган машин.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ознакомиться</b> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.</li> </ul>		
<b>16</b>	2	Техника	Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах.	Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей.</li> <li>• <b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.</li> </ul>	с.58-63	
<b>17</b>	2	Техника	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнять</b> упражнения по пользованию инструментами</li> </ul>	с.64-68	
<b>18</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> разновидности технологий механической обработки материалов.</li> <li>• <b>Анализировать</b> свойства материалов, пригодных к пластическому формованию.</li> <li>• <b>Выполнять</b> практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и</li> </ul>	с.70-73	

					цветного металлов		
<b>19</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.</li> </ul>	с.74-81	
<b>20</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> разновидности технологий механической обработки материалов.</li> </ul>	с.82-	
<b>21</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</li> </ul>	с.90-95, с. 100-101	

			Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	деталей с помощью клея Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов			
<b>22</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Познакомиться</b> с методами и средствами отделки изделий.</li> </ul>	с.103-110, с. 111-112	
<b>23</b>	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Определять</b> количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</li> <li>• Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</li> <li>• <b>Исследовать и определять</b> доброкачественность молочных продуктов</li> </ul>	с. 114-117 с. 126	

					органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.		
<b>24</b>	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать</b> представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</li> </ul>	с. 118-119	
<b>25</b>	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий.</li> </ul>	с. 120-125	
<b>26</b>	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения</li> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой</li> </ul>	с.132-135	

					энергии.		
<b>27</b>	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу</li> <li>• <b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием</li> </ul>	с.136-137	
<b>28</b>	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии	Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление об аккумуляции тепловой энергии.</li> </ul>	с.138-141 с. 142	
<b>29</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> способы отображения информации.</li> </ul>	с.144-147	
<b>30</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Сигналы и знаки при кодировании информации.	Сигналы и знаки при кодировании информации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</li> </ul>	с.148-149	
<b>31</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Символы как средство кодирования информации	Символы как средство кодирования информации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнить задания</b> по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации</li> </ul>	с.150-151 с.152	
<b>1</b>	2	Технологии растениеводства	Дикорастущие растения, используемые человеком.	Дикорастущие растения, используемые человеком.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление <b>об</b> основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их при-</li> </ul>	с.154-157	

					менения.		
<b>2</b>	2	Технологии растениеводства	Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.</li> <li>• <b>Выполнять</b> технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение</li> </ul>	с.158-159 с.160-161	
<b>3</b>	2	Технологии растениеводства	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Анализировать</b> влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.</li> </ul>	с.162-163	
<b>4</b>	2	Технологии растениеводства	Условия и методы сохранения природной среды	Условия и методы сохранения природной среды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Овладевать</b> основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</li> </ul>	с.164-165 с.166-168	
<b>5</b>	2	Технологии животноводства	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах.</li> </ul>	с.170-173	
<b>6</b>	2	Технологии животноводства	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнять</b> рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства,</li> </ul>	с.174-179	

				ой продукции	подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка		
<b>7</b>	2	Технологии животноводства	Практические задания	Практические задания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Предложите</b> простую конструкцию устройства для обогрева цыплят</li> </ul>	с.180-181	
<b>32</b>	2	Социальные технологии	Виды социальных технологий.	Виды социальных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Анализировать</b> виды социальных технологий.</li> </ul>	с.184-185	
<b>33</b>	2	Социальные технологии	Технологии коммуникации.	Технологии коммуникации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Разрабатывать</b> варианты технологии общения</li> </ul>	с.186-187	
<b>34</b>	2	Социальные технологии	Структура процесса коммуникации	Структура процесса коммуникации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Разрабатывать</b> варианты технологии общения</li> </ul>	с.188-189 с.190	

### Поурочное планирование. 7 класс

Сроки (учебная неделя)	Кол во час	Модуль программы	Тема урока	Содержание	УУД	Метод. обеспечение	
<b>10</b>	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о методе фокальных объектов при создании инновации</li> </ul>	с. 6-9	

11	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с видами технической, конструкторской и технологической документации.</li> </ul>	с.10-15 с.16	
8	2	Производство	Современные средства ручного труда.	Современные средства ручного труда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о современных средствах труда, агрегатах и производственных</li> </ul>	с.18-23	
9	2	Производство	Средства труда современного п Агрегаты и производственные линии производства.	Средства труда современного пр Агрегаты и производственные линии производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Наблюдать</b> за средствами труда, <b>собирать</b> о них дополнительную информацию и <b>выполнять</b> реферат по соответствующей теме.</li> <li>• <b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие</li> </ul>	с.24-27 с. 28-30	
12	2	Технология	Культура производства.	Культура производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> новые понятия: культура производства</li> <li>• <b>Делать</b> выводы о необходимости применения культуры труда</li> </ul>	с.32-33	
13	2	Технология	Технологическая культура производства.	Технологическая культура производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> новые понятия технологическая культура</li> <li>• <b>Делать</b> выводы о необходимости применения культуры производства</li> <li>• <b>Делать</b> выводы о необходимости применения технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении.</li> </ul>	с. 34-35	
14	2	Технология	Культура труда	Культура труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> новые понятия культура труда</li> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической культуре работника производства</li> </ul>	с. 36-38 с.39-40	
15	2	Техника	Двигатели.	Двигатели.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать</b> представление о</li> </ul>	с. 42-45	

			Воздушные двигатели.	Воздушные двигатели.	двигателях и их видах.		
<b>16</b>	2	Техника	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ознакомиться</b> с различиями конструкций двигателей</li> </ul>	с. 46-53	
<b>17</b>	2	Техника	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнять</b> работы на станках</li> </ul>	с. 54-57 с.58	
<b>18</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производство металлов.	Производство металлов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах.</li> </ul>	с. 60-61	
<b>19</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производство древесных материалов	Производство древесных материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах.</li> </ul>	с. 62-63	
<b>20</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производство синтетических материалов и пластмасс.	Производство синтетических материалов и пластмасс.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, <b>делать</b> выводы об их сходстве и различиях</li> </ul>	с. 64-65	
<b>21</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и	Производственные технологии обработки	Производственные технологии обработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с видами машинной обработки конструкционных и</li> </ul>	с. 72-75	

		использования материалов	конструкционных материалов резанием.	конструкционных материалов резанием.	текстильных материалов, <b>делать</b> выводы об их сходстве и различиях		
<b>22</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнить</b> практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</li> </ul>	с. 76-78 с.80-82	
<b>23</b>	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	Характеристик и основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и <b>освоить</b> их.</li> </ul>	с.84-85	
<b>24</b>	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> методы определения доброкачественности мучных продуктов.</li> </ul>	с.86-91 с.92-94	

			приготовления.	изделия и тесто для их приготовления.			
25	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</li> <li>• <b>Получать представление, анализировать</b> полученную информацию и <b>делать</b> выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов</li> <li>• <b>Осваивать</b> методы определения доброкачественности рыбных продуктов.</li> </ul>	с. 96-103 с.104-108	
26	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля</li> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.</li> </ul>	с.110-113	
27		Технологии получения, преобразования и использования энергии	Энергия электрического тока.	Энергия электрического тока.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о новых понятиях: энергия электрического тока</li> <li>• <b>Анализировать</b> полученные знания и <b>выполнять</b> реферат.</li> </ul>	с.114-119	
28	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Энергия электромагнитного поля	Энергия электромагнитного поля	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о новых понятиях: энергия электромагнитного поля</li> </ul>	с.120-121 с.122-124	

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнить</b> опыты</li> </ul>		
<b>29</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Источники и каналы получения информации.	Источники и каналы получения информации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться, анализировать и осваивать</b> технологии получения информации</li> </ul>	с.126-127	
<b>30</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться, анализировать и осваивать</b> методы и средства наблюдений.</li> </ul>	с.128-131	
<b>31</b>	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Опыты или эксперименты для получения новой информации	Опыты или эксперименты для получения новой информации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Проводить</b> исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и <b>формировать представление</b> о них</li> </ul>	с.132-133 с.134	
<b>1</b>	2	Технологии растениеводства	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ознакомиться</b> с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.</li> </ul>	с.136-139	
<b>2</b>	2	Технологии растениеводства	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Усваивать</b> особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.</li> </ul>	с.140-145	

			грибов. Требования к среде и условиям выращивания	грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.			
<b>3</b>	2	Технологии растениеводства	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</li> </ul>	с.146-147	
<b>4</b>	2	Технологии растениеводства	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> безопасные технологии сбора грибов.</li> </ul>	с. 148-151 с. 152-154	
<b>5</b>	2	Технологии животноводства	Корма для животных	Корма для животных	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.</li> </ul>	с.156-163	
<b>6</b>	2	Технологии животноводства	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</li> </ul>	с.164-169	
<b>7</b>	2	Технологии животноводства	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</li> </ul>	с.170-173 с.175-178	
<b>32</b>	2	Социальные технологии	Назначение социологических	Назначение социологических	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> методы и средства применения социальных техно-</li> </ul>	с.180-183	

			исследований.	исследований.	логий для получения информации.		
<b>33</b>	2	Социальные технологии	Технология опроса: анкетирование	Технология опроса: анкетирование	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Составлять</b> вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов.</li> </ul>	с.184-185	
<b>34</b>	2	Социальные технологии	Технология опроса: интервью	Технология опроса: интервью	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Проводить</b> анкетирование и обработку результатов</li> </ul>	с.186-187 с.188-189	

### Поурочное планирование. 8 класс

Сроки (учебная неделя)	Кол во час	Модуль программы	Тема урока	Содержание	УУД	Метод. обеспечение	
<b>11</b>	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с возможностями дизайна продукта труда.</li> </ul>	с.6	
<b>12</b>	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Методы дизайнерской деятельности	Методы дизайнерской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с возможностями дизайна продукта труда.</li> </ul>	с.8	
<b>13</b>	2	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Метод мозгового штурма при создании инноваций	Метод мозгового штурма при создании инноваций	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> методы творчества в проектной деятельности.</li> <li>• <b>Участвовать</b> в деловой игре «Мозговой штурм». <b>Разрабатывать</b> конструкции изделия на основе морфологического анализа</li> </ul>	с.10 с.12-13	

7	2	Производство	Продукт труда.	Продукт труда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать</b> представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.</li> </ul>	с.16	
8	2	Производство	Стандарты производства продуктов труда.	Стандарты производства продуктов труда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать</b> представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.</li> </ul>	с.18	
9	2	Производство	Эталоны контроля качества продуктов труда.	Эталоны контроля качества продуктов труда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Усваивать</b> влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.</li> </ul>	с.20	
10	2	Производство	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Усваивать</b> влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.</li> <li>• <b>Усваивать</b> влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.</li> </ul>	с.22	
14	2	Технология	Классификация технологий.	Классификация технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать более полное представление</b> о различных видах технологий разных производств.</li> </ul>	с.28	
15	2	Технология	Технологии материального производства.	Технологии материального производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать более полное представление</b> о различных видах технологий разных производств.</li> </ul>	с.30	
16	2	Технология	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать более полное представление</b> о различных видах технологий разных производств.</li> </ul>	с.32	
17	2	Технология	Классификация информационных технологий	Классификация информационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию о видах отраслевых технологий</li> </ul>	с.38	

<b>18</b>	2	Техника	Органы управления технологическими машинами.	Органы управления технологическими машинами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.</li> </ul>	с.42	
<b>19</b>	2	Техника	Системы управления.	Системы управления.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.</li> </ul>	с.44	
<b>20</b>	2	Техника	Автоматическое управление устройствами и машинами.	Автоматическое управление устройствами и машинами.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Знакомиться</b> с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств</li> </ul>	с.46	
<b>21</b>	2	Техника	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Выполнить</b> сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора</li> </ul>	с.48-50	
<b>22</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов.	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Получать</b> представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье</li> </ul>	с.56	
<b>23</b>	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Сварка материалов. Закалка материалов.	Сварка материалов. Закалка материалов.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Получать</b> представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье закалке, пайке, сварке.</li> </ul>	с.62	

24	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов.	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать</b> представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье закалке, пайке, сварке.</li> </ul>	с.66-67	
25	2	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Выполнять</b> практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.</li> </ul>	с.68	
26	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Мясо птицы.	Мясо птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.</li> <li>• <b>Осваивать</b> правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных.</li> </ul>	с.80-81	
27	2	Технологии обработки пищевых продуктов	Мясо животных Лабораторно-практическая работа. Органолептическая оценка качества мяса: Определение свежести мяса (фарша) и субпродуктов	Мясо животных Лабораторно-практическая работа. Органолептическая оценка качества мяса: Определение свежести мяса (фарша) и субпродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных.</li> <li>• <b>Получать</b> представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.</li> <li>• <b>Осваивать</b> органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных</li> </ul>	с.82-85; 86-88	

28	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Выделение энергии при химических реакциях.	Выделение энергии при химических реакциях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знакомиться</b> с новым понятием: химическая энергия.</li> </ul>	с.90-91	
29	2	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Практическая работа. Преобразование химической энергии в тепловую.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.</li> <li>• <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, <b>анализировать</b> полученные сведения.</li> </ul>	с.92-93	
30	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Материальные формы представления информации для хранения.	Материальные формы представления информации для хранения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ознакомиться</b> с формами хранения информации.</li> </ul>	с.98-99	
31	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Средства записи информации.	Средства записи информации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о характеристиках средств записи и хранения информации и <b>анализировать</b> полученные сведения.</li> <li>• <b>Анализировать</b> представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи</li> </ul>	с.100	
32	2	Технологии получения, обработки и использования информации	Современные технологии записи и хранения информации	Современные технологии записи и хранения информации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Подготовить и снять фильм</b> о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации</li> </ul>	с.102	

1	2	Технологии растениеводства	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать</b> представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов).</li> </ul>	с.108-109	
2	2	Технологии растениеводства	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать</b> представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов).</li> </ul>	с.110-111	
3	2	Технологии растениеводства	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Узнавать</b> технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.</li> </ul>	с.112-113	
4	2	Технологии растениеводства	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Собирать дополнительную информацию</b> об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)</li> </ul>	с.114-115 с.116	
5	2	Технологии животноводства	Получение продукции животноводства.	Получение продукции животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Узнавать</b> о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.</li> </ul>	с.118-121	
6	2	Технологии животноводства	Разведение животных, их породы и продуктивность	Разведение животных, их породы и продуктивность	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ознакомиться</b> с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада.</li> <li>• <b>Усвоить представления</b> об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере.</li> </ul>	с.122-125	
33	2	Социальные технологии	Основные категории рыночной экономики. Что	Основные категории рыночной экономики. Что	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Получать представление</b> о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.</li> </ul>	с.128-135;	

			такое рынок. Методы исследования рынка	такое рынок. Методы исследования рынка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ознакомиться</b> с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги.</li> </ul>	с.142	
<b>34</b>	2	Социальные технологии	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта.	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Осваивать</b> характеристики и особенности маркетинга.</li> <li>• <b>Подготовить</b> рекламу изделия или услуги творческого проекта</li> </ul>	с.136-139	

### Поурочное планирование. 9 класс

Сроки (учебная неделя)	Кол во час	Модуль программы	Тема урока	Содержание	УУД	Метод. обеспечение	
<b>9</b>	1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Экономическая оценка проекта	Экономическая оценка проекта	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта.</li> </ul>	с.148	
<b>10</b>	1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Разработка бизнес-плана	Разработка бизнес-плана	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта</li> </ul>	с.152	

<b>7</b>	1	Производство	Транспортные средства в процессе производства	Транспортные средства в процессе производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать и собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах</li> </ul>	с.156	
<b>8</b>	1	Производство	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов.</li> </ul>	с.160	
<b>11</b>	1	Технология	Новые технологии современного производства	Новые технологии современного производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий</li> </ul>	с.164	
<b>12</b>	1	Технология	Перспективные технологии и материалы 21-го века	Перспективные технологии и материалы 21-го века	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объемное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения.</li> </ul>	с.166	

<b>13</b>	1	Технология	Перспективные технологии и материалы 21-го века	Перспективные технологии и материалы 21-го века	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объемное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения.</li> </ul>	с.168	
<b>14</b>	1	Техника	Роботы и робототехника	Роботы и робототехника	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Сбирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы</li> </ul>	с.170	
<b>15</b>	1	Техника	Классификация роботов	Классификация роботов		с.172	
<b>16</b>	1	Техника	Направления современных разработок в области робототехники	Направления современных разработок в области робототехники		с. 174	
<b>17</b>	1	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технология производства синтетических волокон	Технология производства синтетических волокон	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов</li> </ul>	с.178	
<b>18</b>	1	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон</li> </ul>	с.180	

<b>19</b>	1	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технологии производства искусственной кожи и её свойства	Технологии производства искусственной кожи и её свойства	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон</li> </ul>	с.182	
<b>20</b>	1	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Современные конструкционные материалы и технологии	Современные конструкционные материалы и технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осваивать представления о производстве современных конструкционных материалов.</li> </ul>	с.186	
<b>21</b>	1	Технологии обработки пищевых продуктов	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов</li> </ul>	с.190	
<b>22</b>	1	Технологии обработки пищевых продуктов	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов. Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов</li> </ul>	с.192	
<b>23</b>	1	Технологии обработки пищевых продуктов	Рациональное питание современного человека	Рациональное питание современного человека	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.).</li> </ul>	с.194	
<b>24</b>	1	Технологии обработки пищевых продуктов	Рациональное питание современного человека	Рациональное питание современного человека	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.).</li> </ul>	с.196	
<b>25</b>	1	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Ядерная и термоядерная реакции	Ядерная и термоядерная реакции	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о новых понятиях: ядерная термоядерная реакция</li> </ul>	с.197	

<b>26</b>	1	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Ядерная энергия	Ядерная энергия	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия.</li> </ul>	с.200	
<b>27</b>	1	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Термоядерная энергия	Термоядерная энергия	<ul style="list-style-type: none"> <li>Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии.</li> </ul>	с.202	
<b>28</b>	1	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Термоядерная энергия	Термоядерная энергия	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике</li> </ul>	с.203	
<b>29</b>	1	Технологии получения, обработки и использования информации	Сущность коммуникации	Сущность коммуникации	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о коммуникационных формах общения.</li> </ul>	с.206	
<b>30</b>	1	Технологии получения, обработки и использования информации	Структура процесса коммуникации	Структура процесса коммуникации	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализировать процессы коммуникации и каналы связи.</li> </ul>	с.208	
<b>31</b>	1	Технологии получения, обработки и использования информации	Каналы связи при коммуникации	Каналы связи при коммуникации	<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализировать процессы коммуникации и каналы связи.</li> <li>Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»</li> </ul>	с. 210	
<b>1</b>	1	Технологии растениеводства	Растительная ткань и клетка как объекты технологии	Растительная ткань и клетка как объекты технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная ткань и клетка</li> </ul>	с. 216	

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии</li> </ul>		
<b>2</b>	1	Технологии растениеводства	Технологии клеточной инженерии	Технологии клеточной инженерии	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия</li> </ul>	с.218	
<b>3</b>	1	Технологии растениеводства	Технология клонального микроразмножения растений	Технология клонального микроразмножения растений	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о новых понятиях: технологии клонального микроразмножения растений</li> </ul>	с.220	
<b>4</b>	1	Технологии растениеводства	Технологии генной инженерии	Технологии генной инженерии	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о новых понятиях: технологии генной инженерии.</li> <li>Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы</li> </ul>	с.222	
<b>5</b>	1	Технологии животноводства	Заболевания животных и их предупреждение	Заболевания животных и их предупреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии.</li> </ul>	с.226	
<b>6</b>	1	Технологии животноводства	Заболевания животных и их предупреждение	Заболевания животных и их предупреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных</li> </ul>	с.228	

<b>32</b>	1	Социальные технологии	Что такое организация? Управление организацией	Что такое организация? Управление организацией	<ul style="list-style-type: none"> <li>Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу»</li> </ul>	с.232	
<b>33</b>	1	Социальные технологии	Менеджмент. Менеджер и его работа	Менеджмент. Менеджер и его работа		с.235	
<b>34</b>	1	Социальные технологии	Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте		с.239-241	
						с.243-248	