**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение   
«Основная общеобразовательная Сорокинская школа»**

**Приложение**

**к основной образовательной программе**

**основного общего образования**

**Рабочая программа**

**Хохлова Андрея Ивановича**

**по учебному курсу**

**«Изобразительное искусство»**

**5-8 классы**

**с.Сорокино**

**2022 г.**

**Поснительная записка**

Рабочая программа по курсу «Технология» для 5-8 классов разработана на основе программы «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы. Учебное пособие для общеобразовательных организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова — М.: Просвещение, 2020».

**Целью** преподавания предмета «Технология» является практико-ориентированное общеобразовательное развитиеучащихся:

* прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
* выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;
* выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
* создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.
  + процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи**:
* формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
* углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
* расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
* воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
* развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
* ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

**Рабочая программа обеспечена учебно-методическим комплексом:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Наименование | | | Обеспеченность | |
| 1 | | Программа «Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. | | | 100 % | |
|  | | Казакевича и др. 5-9 классы. Учебное пособие для общеобразовательных организаций / | | |  | |
|  | | В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020» | | |  | |
| 2 | | Технология. «Технология 5 класс», учебник для общеобразовательных организаций / В. | | | 100 % | |
|  | | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2019 | | |  | |
| 3 | | Технология. «Технология 6 класс», | | учебник для общеобразовательных организаций / В. | 100 % | |
|  | | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020 | | |  | |
| 4 | | Технология. «Технология 7 класс», | | учебник для общеобразовательных организаций / В. | 100 % | |
|  | | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение,2021 | | |  | |
| 5 | | «Технология 8-9классы», | | учебник для общеобразовательных организаций / В. | 100 % | |
|  | | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение,2021 | | |  | |

На изучение предмета в 5-7 классах выделяется по 68 учебных часов в год (2ч. в неделю), в 8 классе – 34 учебных часа (1 час в неделю) для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология».

Для приобретения мальчиками основных навыков работы с материалами изменено количество часов на изучение раздела «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» с 8 часов до 20 часов. В связи с этим сокращены разделы: «Технологии обработки пищевых продуктов»- на 2 часа, «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - на 4 часа, «Технологии растениеводства» - на 4 часа, «Технологии животноводства» - на 2 часа.

Для приобретения девочками основных навыков работы с материалами и технологии обработки пищевых продуктов изменено количество часов на изучение раздела «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» с 8 часов до 14 часов, «Технологии обработки пищевых продуктов»- с 8 до 12 часов, В связи с этим сокращены разделы: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - на 4 часа, «Технологии растениеводства» - на 4 часа, «Технологии животноводства» - 2 часа.

* целью оптимизации учебной деятельности учащихся используются следующие формы организации учебного процесса: фронтальная работа, индивидуальная, работа в парах, в группах, а также используются нетрадиционные формы работы.

Текущий контроль осуществляется в форме письменных проверочных работ и практических работ. В 5- 8 классах запланировано:

в 5 классах - 1 проверочная работа, 32 практические работы; в 6 классах - 1 проверочная работа, 32 практические работы; в 7 классах –1 проверочная работа, 32 практические работы; в 8 классах – 1 проверочная работа, 11 практических работ.

**І. Планируемые результаты освоения учебного курса**

1. **класс**

.

**Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— 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;

— умение формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

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

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

— 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**

* + **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;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

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

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

1. **класс**

**Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— 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;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— 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**

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

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

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

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

1. **класс**

**Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— 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;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

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

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

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

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**Предметные результаты**

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

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

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

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

1. **класс**

**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;

— самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

— умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

— умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— способность моделировать планируемые процессы и объекты;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

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

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

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

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**Предметные результаты**

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

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

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

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

**ІІ. Содержание программы учебного курса**

**5** **класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модули программы** | | |  | **Теоретические сведения** | | | |  |  |  | **Практические работы** | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Мальчики** |  |  | **Девочки** | | |  |
|  |  |  |  | | | | | |  |  | | |  |  |  | | |
| **1.** | **Методы** | **и** | Проектная деятельность. Виды проектов. | | | | | | 1. | Разработка технологической | | | 1. | Разработка | технологической | | |
| **средства творческой** | | | Пирамида уровней творчества. Профессии и | | | | | | документации | | |  | документации | |  |  |  |
| **и** | **проектной** | | производство. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **деятельности (4 ч)** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.Производство –** | |  | Что | такое |  | техносфера. | Что | такое | 2. | Составление | | списка | 2. | Составление списка основных | | | |
| **(4 ч)** |  |  | потребительские блага. Форма проявления | | | | | | основных материальных благ. | | | | материальных благ. | | |  |  |
|  |  |  | потребительских | | | благ. | Производство | | 3. |  | Проанализировать | | 3. | Проанализировать | | | работу |
|  |  |  | потребительских благ. Общая характеристика | | | | | | работу | | специалиста | любой | специалиста | | любой | | сферы |
|  |  |  | производства. | |  |  |  |  | сферы деятельности | | |  | деятельности. | |  |  |  |
| **3.Технология – (6 ч)** | | | Что | такое | технология. | | Классификация | | 4. | Составление | | списка | 4.Составление | |  |  | списка |
|  |  |  | производств и технологий. Что такое техника. | | | | | | технических | | | средств, | технических | |  |  | средств, |
|  |  |  | Инструменты, механизмы и технические | | | | | | используемых в быту. | | |  | используемых в быту. | | | |  |
|  |  |  | устройства. Производств и технологий. | | | | |  | 5. | Классификация технологий. | | | 5. Классификация технологий. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6. | Изучение | | процесса | 6.Изучение | |  |  | процесса |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | производства. | | |  | производства. | |  |  |  |
| **4.Техника – (6 ч)** | |  | Что такое техника. Инструменты, механизмы и | | | | | | 7. | Оборудование | | рабочего | 7. | Знакомство | | с | видами |
|  |  |  | технические устройства. Технический рисунок, | | | | | | места | | для ручной обработки | | швейного оборудования. | | | | |
|  |  |  | эскиз, чертеж. | |  |  |  |  | древесины. | | |  | 8. | Изучение | | устройства | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | 8. Знакомство со сверлильным | | | | швейной машины. |  |
|  |  |  |  |  |  |  | станком. | |  |  | 9. Выполнение чертежа. | |
|  |  |  |  |  |  |  | 9. Выполнение чертежа. | | | |  |  |
| **5.Технологии** |  | Мальчики | | Девочки | | | 10. | Изучение образцов. | | | 10. Изучение волокон. |  |
| **получения,** |  | Пиломатериалы, | | Виды материалов. | | | 11. | Изучение технологической | | | 11.Снятие мерок с фигуры | |
| **обработки,** |  | древесные | материалы. | Текстильные | |  | карты. | |  |  | человека. |  |
| **преобразования** | **и** | Оборудование рабочего | | материалы. | |  | 12. | Разметка и пиление. | | | 12.Изготовление | выкройки |
| **использования** |  | места. Технологический | | Конструирование | | | 13. | Строгание заготовок. | | | проектного изделия. |  |
| **материалов:** |  | процесс. | Разметка | швейных изделий. | | | 14. | Сверление отверстий. | | | 13. Раскрой швейного изделия. | |
| **а) мальчики – 20 (ч);** | | заготовок. | Пиление. | Раскрой швейного | | | 15. | Соединение деталей. | | | 14.Обработка изделия. |  |
| **б) девочки – 14 (ч).** |  | Строгание | древесины. | изделия. Технология | | | 16. | Соединение | | деталей | 15.Обработка изделия. |  |
|  |  | Сверление | отверстий. | изготовления швейных | | | клеем. | |  |  | 16.Обработка изделия. |  |
|  |  | Соединение | деталей. | изделий. |  |  | 17. | Зачистка деталей. | |  |  |  |
|  |  | Зачистка | деталей. |  |  |  | 18. | Выпиливание изделия. | | |  |  |
|  |  | Отделка. Выпиливание | |  |  |  | 19. | Приемы выжигания | | |  |  |
|  |  | лобзиком. | Приемы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | выжигания. | Отделка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | изделий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.Технологии** |  | Рациональное | | Бутерброды | | и | 20. | Составление | |  | 17.Составление |  |
| **обработки пищевых** | | питание. Витамины и | | горячие |  | напитки. | индивидуального | | | режима | индивидуального | режима |
| **продуктов:** |  | их значение в питании. | | Овощи | в | питании | питания на | | основе | пищевой | питания на основе | пищевой |
| **а) мальчики – 6 (ч);** |  | Блюда из сырых | | человека. |  |  | пирамиды. | |  |  | пирамиды. |  |
| **б) девочки – 12 (ч).** |  | овощей и фруктов. | | Механическая | | | 21. | Подготовить | |  | 18. Приготовление бутербродов | |
|  |  |  |  | обработка |  | овощей. | презентацию | | об | истории | и чая. |  |
|  |  |  |  | Украшение блюд. | | | открытия витаминов. | | |  | 19.Определение |  |
|  |  |  |  | Блюда | из | сырых | 22. | Салат из сырых овощей | | | доброкачественности овощей. | |
|  |  |  |  | овощей и фруктов. | | |  |  |  |  | 20. Формы нарезки овощей. | |
|  |  |  |  | Тепловая | кулинарная | |  |  |  |  | 21. Салат из свежих овощей | |
|  |  |  |  | обработка овощей. | | |  |  |  |  | 22.Приготовление винегрета. | |
| **7.Технологии** |  | Что такое энергия. Виды энергии. | | |  |  | 23.Преобразование | | |  | 23.Преобразование |  |
| **получения,** |  |  |  |  |  |  | механической энергии | | |  | механической энергии |  |
| **преобразования** | **и** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **использования** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **энергии – (2 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8.** | **Технологии** |  | Информация и ее виды. Каналы восприятия | | | | | 24.Зрительное | | |  | восприятие | | | 24.Зрительное | | |  | восприятие | | |  |
| **получения,** | |  | информации человеком. Способы | | | |  | информации. | |  |  |  |  |  | информации. | |  |  |  |  |  |  |
| **обработки** | | **и** | материального представления и | | | |  | 25. | Изучение | | |  | каналов | | 25. | Изучение | | | каналов | | |  |
| **использования** | |  |  | восприятия информации. | | | | | |  | восприятия информации. | | | | |  |  |  |
|  | записи визуальной информации. | | | |  |  |  |  |  |
| **информации – (6 ч)** | |  |  | 26. | Шифрование текста. | | | | |  | 26. Шифрование текста. | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.Технологии** | |  | Растения как объект технологии. Значение | | | | | 27. | Пересадка | |  | комнатных | | | 27. | Пересадка | |  | комнатных | | |  |
| **растениеводства-** | |  | культурных растений в жизнедеятельности | | | | | растений. | |  |  |  |  |  | растений. | |  |  |  |  |  |  |
| **(4ч)** |  |  | человека. Общая характеристика и | | | |  | 28. | Определение | | | | групп | | 28. | Определение | | | | групп | |  |
|  |  |  | классификация культурных растений. | | | |  | культурных растений. | | | | | |  | культурных растений. | | | | |  |  |  |
|  | |  |  | | | | |  |  | |  | | | |  |  | |  | |  | |  |
| **10.Технологии** | |  | Животные и технологии XXI века. Технологии | | | | | 29. | Изучение | | видов птиц | | | | 29. | Изучение | | видов | | птиц | |  |
| **животноводства –** | |  | животноводства. | |  |  |  | региона. | |  |  |  |  |  | региона. | |  |  |  |  |  |  |
| **(4 ч)** | |  |  |  |  |  |  | 30. | Содержание | |  | и | уход | за | 30. Содержание и уход за | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | домашними животными. | | | | | |  | домашними животными. | | | | |  |  |  |
| **11.Социальные** | |  | Человек как объект технологии. Потребности | | | | | 31. | Изучение свойств личности | | | | | | 31. | Изучение свойств личности | | | | | |  |
| **технологии – (6 ч)** | |  | людей. Содержание социальных технологий. | | | | | человека. | |  |  |  |  |  | человека. | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 32. | Составление | | |  | пирамиды | | 32. | Составление | | | пирамиды | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | потребностей человека. | | | | | |  | потребностей человека. | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **6 класс** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.Методы и средства** | | | Введение | в | творческий | | проект. |  | **8.** Составление | | | | перечня | и | Составление перечня и краткой | | | | | | |  |
| **творческой** | | **и** | Подготовительныйэтап. | | | Конструкторский | | краткой характеристики этапов | | | | | | | характеристики | | |  |  | этапов | |  |
| **проектной** | |  | этап. Технологический этап. Этап изготовления | | | | | проектирования | | |  | конкретного | | | проектирования | | |  | конкретного | | |  |
| **деятельности (4 ч)** | |  | изделия. Заключительный этап. | | | |  | продукта труда. | | |  |  |  |  | продукта труда. | | |  |  |  |  |  |
| **2**. | **Производство** | **–** | Труд как основа производства. Предметы | | | | | 2. | Ознакомление | |  | с | образцами | | 2. | Ознакомление | |  | с образцами | | |  |
| **(4 ч)** | |  | труда. | Сырьё | как | предмет | труда. | предметов труда. | | |  |  |  |  | предметов труда. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и | | | | | 3. Подготовка рефератов. | | | | | |  | 3. Подготовка рефератов. | | | | |  |  |  |
|  |  |  | растительное сырьё. Вторичное сырьё и | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | полуфабрикаты. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.Технология – (6 ч)** | | | Основные |  | признаки | технологии. | | 4. | Сбор | дополнительной | | | | | 4. | Сбор | дополнительной | | | | |  |
|  |  |  | Технологическая, трудовая и производственная | | | | | информации | | в | Интернете | | | и | информации | | в | Интернете | | | и |  |
|  |  |  | дисциплина. Техническая и технологическая, | | | | | справочной | | литературе | | | | о | справочной | | литературе | | | | о |  |
|  |  |  | документация. | |  |  |  | технологической | | |  | дисциплине. | | | технологической | | |  | дисциплине. | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 5.Чтение | | и |  | выполнение | | | 5.Чтение | | и |  | выполнение | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | технических рисунков, эскизов, | | | | | | | технических рисунков, эскизов, | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | чертежей. | |  |  |  |  |  | чертежей. | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6.Чтение | | и |  | составление | | | 6.Чтение | |  | и | составление | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | технологических карт. | | | | | |  | технологических карт. | | | | |  |  |  |
| **4.Техника – (6 ч)** |  | Понятие | о |  | технической системе. | | | | | Рабочие | 7. | Изучение | |  |  | устройства | | 7. | Изучение | | | устройства | | |  |
|  |  | органы | технических | | | | систем | | | (машин). | токарного станка по обработке | | | | | | | машинной | | иглы | | и регулятора | | |  |
|  |  | Двигатели технических систем (машин). | | | | | | | | | древесины. | |  |  |  |  |  | натяжения верхней нити. | | | | | |  |  |
|  |  | Механическая | | | | трансмиссия | | в | технических | | 8.Ознакомление с устройством | | | | | | | 8. Подготовка швейной машины | | | | | | |  |
|  |  | системах. Электрическая, гидравлическая и | | | | | | | | | и | назначением | | |  | ручных | | к работе. | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | пневматическая | | | | трансмиссия | | в | технических | | электрифицированных | | | | | |  | 9.Устранение | | |  |  | дефектов | |  |
|  |  | системах. | |  |  |  |  |  |  |  | инструментов. | | |  |  |  |  | машинной строчки. | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 9.Упражнения по пользованию | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | инструментами. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.Технологии** |  | Мальчики | | | | |  | Девочки | | | 10.Угловое | |  |  |  | концевое | | 10.Изучение | | |  |  | свойств | |  |
| **получения,** |  |  | |  |  | |  | | |  | соединение. | |  |  |  |  |  | текстильных | | | материалов | | | из |  |
|  | Технология | |  | соединения | | Свойства | | |  |  |  |  |  |  |  |
| **обработки,** |  | брусков | из |  | древесины. | | текстильных | | | | 11. | Угловое | |  |  | серединное | | химических волокон. | | | | |  |  |  |
| **преобразования** | **и** | Технология | | изготовления | | | материалов из | | | | соединение. | |  |  |  |  |  | 11. Снятие мерок с фигуры | | | | | | |  |
| **использования** |  | цилиндрических | | | | и | химических волокон. | | | | 12. | Изготовление | | | | деталей | | человека. | | Построение | | | чертежа | |  |
| **материалов:** |  | конических | |  |  | деталей. | Конструирование | | | | цилиндрической | | | и | конической | | | швейного | |  | изделия | | | с |  |
| **а) мальчики – 20 (ч);** | | Технология | | окрашивания | | | швейных изделий. | | | | формы. | |  |  |  |  |  | цельнокроеным рукавом. | | | | | |  |  |
| **б) девочки – 14 (ч).** |  | деревянных | |  |  | изделий. | Моделирование | | | | 13. | Изготовление | | | | деталей | | 12. Раскрой швейного изделия. | | | | | | |  |
|  |  | Технология | | изготовления | | | швейных изделий. | | | | цилиндрической | | | и | конической | | | 13. | Подготовка | | | и проведение | | |  |
|  |  | изделий | из | | сортового | | Технология | | |  | формы. | |  |  |  |  |  | примерки изделия. | | | | |  |  |  |
|  |  | проката. Резание металла | | | | | изготовления | | | | 14. | Изготовление полезных для | | | | | | 14.Обработка | | |  | горловины | | |  |
|  |  | и пластмассы | | | слесарной | | швейных изделий. | | | | дома вещей. | |  |  |  |  |  | изделия подкройной обтачкой. | | | | | | |  |
|  |  | ножовкой. Рубка металла. | | | | | Особенности | | | | 15.Разработка технологической | | | | | | | 15. Обработка нижних срезов | | | | | | |  |
|  |  | Опиливание заготовок из | | | | | технологий | | |  | карты. | |  |  |  |  |  | рукавов | | и | боковых | | срезов | |  |
|  |  | металла | и | пластмассы. | | | соединения | | | деталей | 16. | Резание | | металла | | | и | изделия. | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Зачистка |  | и |  | отделка | из |  | текстильных | | пластмассы. | |  |  |  |  |  | 16. Обработка нижнего среза | | | | | | |  |
|  |  | изделий | из |  | металла и | | материалов | | | и кожи. | 17. | Рубка металла. | | |  |  |  | изделия. Окончательная отделка | | | | | | |  |
|  |  | пластмассы. | |  |  |  | Технологии | | | влажно- | 18. | Опиливание | | заготовок | | | из | изделия. | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | тепловых | | | операций | металла и пластмассы. | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | при |  | изготовлении | | 19. | Приемы работы | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | изделий из ткани. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.Технологии** |  | Основы | рационального | | | | Основы | |  |  | 20. | Определение количества и | | | | | | 17. | Определение | | | количества | | и |  |
| **обработки пищевых** | | (здорового) | |  |  | питания. | рационального | | | | состава | |  |  |  | продуктов, | | состава | |  |  | продуктов, | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **продуктов:** | |  | Технология |  |  |  |  | (здорового) питания. | | | обеспечивающих | | | суточную | | обеспечивающих | | | суточную | |
| **а) мальчики – 6 (ч);** | |  | производства | | молока | и |  | Технология | |  | потребность | | человека | | в | потребность | | человека | | в |
| **б) девочки – 12 (ч).** | |  | кисломолочных | | |  |  | производства молока | | | минеральных веществах. | | | |  | минеральных веществах. | | | |  |
|  |  |  | продуктов, |  |  |  |  | и | приготовления | | 21.Определение | | |  |  | 18.Приготовление | | | молочного | |
|  |  |  | приготовление блюд из | | | |  | продуктов и блюд из | | | доброкачественности | | | пищевых | | супа. | |  |  |  |
|  |  |  | них. | Технология | | |  | него. | Технология | | продуктов | |  |  |  | 19.Приготовление | | |  |  |
|  |  |  | приготовления блюд из | | | |  | производства | |  | 22. | Органолептическая оценка | | | | сырников. | |  |  |  |
|  |  |  | круп, бобовых, | | | и |  | кисломолочных | |  | качества блюд. | | |  |  | 20. | Приготовление | | гречневой | |
|  |  |  | макаронных изделий. | | |  |  | продуктов | | и |  |  |  |  |  | каши. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | приготовление блюд | | |  |  |  |  |  | 21. | Приготовление | | блюд | из |
|  |  |  |  |  |  |  |  | из них. Блюда из | | |  |  |  |  |  | макаронных изделий. | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | круп, | бобовых | |  |  |  |  |  | 22. | Органолептическая оценка | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | культур. Технология | | |  |  |  |  |  | качества блюд. | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | приготовления | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | кулинарных блюд из | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | макаронных | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | изделий. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | **Технологии** | | Что такое тепловая энергия. Преобразование | | | | | | | | 23. | Сбор | дополнительной | | | 23. | Сбор | дополнительной | | |
| **получения,** | |  | тепловой энергии в другие виды энергии и | | | | | | | | информации | | в Интернете | | и | информации | | в Интернете | | и |
| **преобразования** | | **и** | работу. |  |  |  |  |  |  |  | справочной | | литературе | | об | справочной | | литературе | | об |
| **использования** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | областях | | получения | | и | областях | | получения | | и |
| **энергии – (2 ч)** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | применения тепловой энергии. | | | | | применения тепловой энергии. | | | | |
| **8.** | **Технологии** |  | Восприятие |  | информации. | | | | Кодирование | | 24. | Изучение | | способов | | 24. | Изучение | | способов | |
| **получения,** | |  | информации при передаче сведений. Сигналы и | | | | | | | | отображения информации. | | | |  | отображения информации. | | | |  |
| **обработки** | | **и** | знаки при кодировании информации. Символы | | | | | | | | 25. Изучение знаков, | | |  |  | 25. Изучение знаков, | | | символов, | |
| **использования** | |  | как средство кодирования информации. | | | | | | |  | символов, образов, | | |  |  | образов, | |  |  |  |
| **информации – (6 ч)** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | пригодных для отображения | | | |  | пригодных для отображения | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | информации. | |  |  |  | информации. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 26. | Записывание | | кратких | | 26. | Записывание | | кратких | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | текстов с помощью различных | | | | | текстов с помощью различных | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | средств | | отображения | | | средств | | отображения | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | информации. | |  |  |  | информации. | |  |  |  |
| **9.Технологии** | |  | Дикорастущие | | растения, | | | | используемые | | 27.Классификация | | |  |  | 27.Классификация | | |  |  |
| **растениеводства –** | |  | человеком. | Заготовка | |  | сырья | | дикорастущих | | дикорастущих | | растений | | по | дикорастущих | | растений | | по |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **(4 ч)** |  | растений. Переработка и применение сырья | | | | | группам. | |  |  |  |  |  | группам. | |  |  |  |  |  |
|  |  | дикорастущих | | растений. | | Влияние | 28. | Освоение | | | технологий | | | 28. | Освоение | | | технологий | | |
|  |  | экологических | | факторов | на | урожайность | заготовки сырья дикорастущих | | | | | | | заготовки | | сырья | | дикорастущих | | |
|  |  | дикорастущих растений. Условия и методы | | | | | растений в природной среде на | | | | | | | растений в природной среде на | | | | | | |
|  |  | сохранения природной среды. | | | |  | примере | | растений | | | своего | | примере | | растений | | | своего | |
|  |  |  |  |  |  |  | региона. | |  |  |  |  |  | региона. | |  |  |  |  |  |
| **10.Технологии** |  | Технологии | получения | | животноводческой | | 29. | Описание | | | технологии | | | 29. | Описание | | | технологии | | |
| **животноводства –** |  | продукциииеёосновныеэлементы. | | | | | разведения | |  |  | комнатных | | | разведения | |  |  | комнатных | | |
| **(4 ч)** |  | Содержание животных — элемент технологии | | | | | домашних животных на основе | | | | | | | домашних животных на основе | | | | | | |
|  |  | производства животноводческой продукции. | | | | | личного опыта. | | | |  |  |  | личного опыта. | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 30. | Описание | | | технологии | | | 30. | Описание | | | технологии | | |
|  |  |  |  |  |  |  | разведения | |  | домашних | | | и | разведения | |  | домашних | | | и |
|  |  |  |  |  |  |  | сельскохозяйственных | | | | | |  | сельскохозяйственных | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | животных. | |  |  |  |  |  | животных. | |  |  |  |  |  |
| **11.Социальные** |  | Виды социальных технологий. Технологии | | | | | 31. | Разработка | | | технологий | | | 31. | Разработка | | | технологий | | |
| **технологии – (6 ч)** |  | коммуникации. | | Структура | | процесса | общения | | при | | конфликтных | | | общения | | при | | конфликтных | | |
|  |  | коммуникации. | |  |  |  | ситуациях. | |  |  |  |  |  | ситуациях. | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 32.Разработка | | |  |  | сценариев | | 32.Разработка | | |  |  | сценариев | |
|  |  |  |  |  |  |  | проведения | |  | семейных | | | и | проведения | | | семейных | | | и |
|  |  |  |  |  |  |  | общественных мероприятий. | | | | | |  | общественных мероприятий. | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | **7 класс** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.Методы и средства** | | Создание новых идей методом фокальных | | | | | 1. | Чтение различных видов | | | | | | 8. | Чтение различных видов | | | | | |
| **творческой** | **и** | объектов.Техническаядокументацияв | | | | | проектной | |  |  | документации. | | | проектной | |  |  | документации. | | |
| **проектной** |  | проекте. | Конструкторская | | | документация. | Выполнение эскизов и чертежей. | | | | | | | Выполнение | | |  | эскизов | | и |
| **деятельности (4 ч)** |  | Технологическая документация в проекте. | | | | |  |  |  |  |  |  |  | чертежей. | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | |  |  | |  | | | |  |  | |  | | | |
| **2.Производство –** |  | Современные средства ручного труда. Средства | | | | | 2. | Сбор | | дополнительной | | | | 4. | Сбор | | дополнительной | | | |
| **(4 ч)** |  | труда современного производства. Агрегаты и | | | | | информации | |  | в | Интернете | | и | информации | | | в | Интернете | | и |
|  |  | производственные линии. | | |  |  | справочной | |  | литературе | | | о | справочной | |  | литературе | | | о |
|  |  |  |  |  |  |  | современных средствах труда. | | | | | |  | современных средствах труда. | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 3. | Подготовка рефератов о | | | | | | 3.Подготовка | | | рефератов | | | о |
|  |  |  |  |  |  |  | современных | | | технологических | | | | современных | | | технологических | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | машинах и аппаратах. | | | | |  |  | машинах и аппаратах. | | | | |  |  |
| **3.Технология – (6 ч)** | | Культура | производства. | | Технологическая | | 4. | Сбор |  | дополнительной | | | | 4. | Сбор | | дополнительной | | | |
|  |  | культура производства. Культура труда. | | | | | информации | | | в | Интернете | | и | информации | | | в | Интернете | | и |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | справочной | | | | литературе | | | | | о | | справочной | | | | литературе | | | | | о | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | технологической | | | | | культуре | | | | и | | технологической | | | | | | культуре | | | и | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | культуре труда. | | | | |  |  | | |  | | культуре труда. | | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | 5. | Составление инструкций по | | | | | | | | | | 5. | Составление | | | инструкций | | | | | по | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | технологической | | | | |  | культуре | | | | | технологической | | | | | |  | | культуре | | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | работника. | | | |  |  |  | | |  | | работника. | | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | 6. | Самооценка | | | | | личной | | | | | 6. Самооценка личной культуры | | | | | | | | | | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | культуры труда. | | | | |  |  | | |  | | труда. | | | |  | |  | |  |  | |  |
| **4.Техника – (6 ч)** |  | | Двигатели. | | | Воздушные | | | | | | двигатели. | | | 7. | Подготовка | | | | реферата | | | | о | | 7. | Приспособления к | | | | | | | швейной | | |  |
|  |  | | Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. | | | | | | | | | | | | современных | | | | технологических | | | | | | | машине. | | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | | Тепловые | | | машины | | внутреннего | | | | сгорания. | | | машинах и аппаратах. | | | | | | | | |  | | 8. | Механизмы | | | | | | | швейной | | |  |
|  |  | | 8.Ознакомление | | | | |  |  | | | с | | машины | | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | | Реактивные и ракетные двигатели. | | | | | | | | |  | | |  |  | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | |  | | | принципиальной | | | | | конструкцией | | | | | | 9. | Уход за швейной | | | | | | | машиной: | | |  |
|  |  | | Электрические двигатели. | | | | | | | | |  | | |  |
|  |  | |  | | | двигателей. | | | |  |  |  | | |  | | чистка и смазка движущихся и | | | | | | | | | | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | |  |  |  | | |  | |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  | | |  | | | 9. Устройство станка ТВ-6. | | | | | | | | |  | | вращающихся частей. | | | | | | | |  |  | |  |
| **5.Технологии** |  | | Мальчики | | | | |  | Девочки | | | | | | 10. | Точение | | |  | деталей | | | | из | | 10. | Определение | | | | |  | | сырьевого | | |  |
| **получения,** |  | |  | | | | |  |  | | | | | | древесины. | | | |  |  |  | | |  | | состава тканей и изучение их | | | | | | | | | | |  |
|  | | Производство | | | | |  | Особенности | | | | | |  |  |  | | |  | |  |
| **обработки,** |  | | металлов. | | |  | |  | производства | | | | | | 11. | Управление | | | | | токарно- | | | | | свойств. | | | |  | |  | |  |  | |  |
| **преобразования** | **и** | | Производство | | | | |  | искусственных | | | | | | винторезным станком. | | | | | | | | |  | | 11. Снятие мерок и | | | | | | построение | | | | |  |
| **использования** |  | | древесных | | |  | |  | волокон | | | в | | | 12. | Соединение | | | | | деталей | | | | | чертежа прямой юбки. | | | | | | | | |  | |  |
| **материалов:** |  | | материалов. | | |  | |  | текстильном | | | | | | шкантами.. | | | |  |  |  | | |  | | 12.Раскрой изделия. Подготовка | | | | | | | | | | |  |
| **а) мальчики – 20 (ч);** | | | Производство | | | | |  | производстве. | | | | | | 13. | Выполнение | | | | | шипового | | | | | изделия к примерке. | | | | | | | |  |  | |  |
| **б) девочки – 14 (ч).** |  | | синтетических | | | | |  | Свойства | | |  | | | соединения | | | |  |  |  | | |  | | 13. Обработка застежки юбки | | | | | | | | |  | |  |
|  |  | | материалов | | | и | |  | искусственных | | | | | | 14.Ознакомление | | | | |  |  | | | с | | 14. | Обработка | | | | |  | | вытачек, | | |  |
|  |  | | пластмасс. | | |  | |  | волокон. | | |  | | | термической обработкой стали. | | | | | | | | | | | верхнего среза юбки. | | | | | | | |  |  | |  |
|  |  | | Производственные | | | | |  | Конструирование | | | | | | 15. | Изготовление | | | | | мозаики | | | из | | 15. Обработка низа изделия. | | | | | | | | |  | |  |
|  |  | | технологии | | | обработки | |  | швейных изделий. | | | | | | шпона | | | |  |  |  | | |  | | 16. | Окончательная | | | | | | | чистка | и | |  |
|  |  | | конструкционных | | | | |  | Технология обработки | | | | | | 16. Изготовление мозаики. | | | | | | | | |  | | влажно-тепловая | | | | | |  | | обработка | | |  |
|  |  | | материалов | | | резанием. | |  | вытачек, | | | верхнего | | | 17. Тиснения по фольге. Басма. | | | | | | | | | | | изделия. | | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | | Производственные | | | | |  | среза | | | поясного | | | 18.Изготовление декоративного | | | | | | | | | | |  |  | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | | технологии | | |  | |  | изделия | | | обтачкой. | | | изделия из проволоки. | | | | | | | | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | | пластического | | | | |  | Обработка | | | нижнего | | | 19 | Чеканка. | | |  | Изготовление | | | | | |  |  | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | | формования | | |  | |  | среза изделия. | | | | | | изделий. | | | |  |  |  | | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  | |  |
|  |  | | материалов. | | |  | |  |  | | |  | | |  |  | | |  |  |  | | |  | |  |  | | |  | |  | |  |  | |  |
| **.Технологии** | |  | Характеристики основных пищевых продуктов, | | | | | | | | | | | | 20.Определение | | | | |  | |  |  | |  | 17. | | Приготовление | | | | | блюда | | | из |
| **обработки пищевых** | | | используемых | | | | в процессе | | | | приготовления | | | | доброкачественности | | | | | | | рыбы | | | и | рыбы. | | |  | |  | |  | | |  |
| **продуктов:** | |  | изделий из теста. Хлеб и продукты | | | | | | | | | | | | морепродуктов | | | | |  | |  |  | |  | 18. | | Приготовление | | | | | блюда | | | из |
| **а) мальчики – 6 (ч);** | |  | хлебопекарной | | | | промышленности. | | | | | | Мучные | | органолептическим методом. | | | | | | | | | |  | морепродуктов. | | | | |  | |  | | |  |
| **б) девочки – 12 (ч).** | |  | кондитерские изделия и тесто для их | | | | | | | | | | | | 21. | | Механическая | | | | | обработка | | | | 19.Приготовление | | | | |  | |  | | |  |
|  | |  | приготовления. Переработка рыбного сырья. | | | | | | | | | | | | рыбы и морепродуктов. | | | | | | | |  | |  | хвороста. | | |  | |  | |  | | |  |
|  | |  | Пищевая ценность рыбы. Механическая и | | | | | | | | | | | | 22. | | Сервировка стола к ужину. | | | | | | | | | 20.Приготовление блинчиков | | | | | | | | | |  |
|  | |  | тепловая | | кулинарная | | | | | обработка | | |  | рыбы. |  | |  |  | |  | |  |  | |  | 21. | | Приготовление десерта. | | | | | | | |  |
|  | |  | Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | 22.Сервировка стола к ужину. | | | | | | | | | |  |
|  | |  | консервы и пресервы. | | | | | | |  |  | |  |  |  | |  |  | |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| **7.Технологии** | |  | Энергия | | магнитного и | | | | | электромагнитного | | | | | 23. | | Сбор | информации | | | | |  | | об | 23. | | Сбор | информации | | | | | | | об |
| **получения,** | |  | полей. Источники и каналы получения | | | | | | | | | | | | областях | | | получения | | | | |  | | и | областях | | | получения | | | | | | | и |
| **преобразования** | | **и** | информации. | | | |  | | |  |  | |  |  | применения | | |  | | магнитной, | | | | | | применения | | |  | |  | | магнитной, | | | |
| **использования** | |  |  |  |  | |  | | |  |  | |  |  | электрической | | | | |  | |  |  | | и | электрической | | | | |  | |  | | | и |
| **энергии – (2 ч)** | |  |  |  |  | |  | | |  |  | |  |  | электромагнитной энергии. | | | | | | | |  | |  | электромагнитной энергии. | | | | | | | | | |  |
| **8.Технологии** | |  | Составление формы протокола и проведение | | | | | | | | | | | | 24. | | Знакомство с технологией | | | | | | | |  | 24. | | Знакомство с технологией | | | | | | | |  |
| **получения,** | |  | наблюдений реальных процессов. Проведение | | | | | | | | | | | | получения информации, | | | | | | | |  | |  | получения информации, | | | | | | | | | |  |
| **обработки** | | **и** | хронометража учебной деятельности. | | | | | | | | | |  |  | методами и средствами | | | | | | | |  | |  | методами и средствами | | | | | | | | | |  |
| **использования** | |  | Источники и каналы получения информации. | | | | | | | | | | | | наблюдений. | | | | |  | |  |  | |  | наблюдений. | | | | |  | |  | | |  |
| **информации – (6 ч)** | |  | Метод наблюдения в получении новой | | | | | | | | | | | | 25. | | Проведение | | | хронометража | | | | | | 25. | | Проведение | | | хронометража | | | | | |
|  | |  | информации. Технические средства проведения | | | | | | | | | | | | учебной деятельности. | | | | | | | |  | |  | учебной деятельности. | | | | | | | | | |  |
|  | |  | наблюдений. Опыты или эксперименты для | | | | | | | | | | | | 26. | | Проведение исследований о | | | | | | | | | 26. | | Проведение исследований о | | | | | | | | |
|  | |  | получения новой информации. | | | | | | | |  | |  |  | методах | | | и | |  | | средствах | | | | методах | | | и | |  | | средствах | | | |
|  | |  |  |  |  | |  | | |  |  | |  |  | наблюдений. | | | | |  | |  |  | |  | наблюдений. | | | | |  | |  | | |  |
| **9.Технологии** | |  | Грибы. Их значение в природе и жизни | | | | | | | | | | | | 27. | | Определение по внешнему | | | | | | | | | 27. | | Определение | | | по | | внешнему | | | |
| **растениеводства –** | |  | человека. | | Характеристика | | | | | | искусственно | | | | виду групп | | | одноклеточных | | | | | | | и | виду групп | | | одноклеточных | | | | | | | и |
| **(4 ч)** | |  | выращиваемых съедобных грибов. Требования | | | | | | | | | | | | многоклеточных грибов. | | | | | | | |  | |  | многоклеточных грибов. | | | | | | | | | |  |
|  | |  | к | среде | и | | условиям | | | | выращивания | | | | 28. | | Владение | | | безопасными | | | | | | 28. | | Владение | | | безопасными | | | | | |
|  | |  | культивируемых | | | | грибов. | | | | Безопасные | | | | способами | | | сбора | | и | | заготовки | | | | способами | | | сбора | | и | | заготовки | | | |
|  | |  | технологии сбора и заготовки дикорастущих | | | | | | | | | | | | грибов. | | |  | |  | |  |  | |  | грибов. | | |  | |  | |  | | |  |
|  | |  | грибов. | |  | |  | | |  |  | |  |  |  | |  |  | |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  | | |  |
| **10.Технологии** | |  | Корма для животных. Состав кормов и их | | | | | | | | | | | | 29. | | Выявление | | | | | проблем | | | | 29. | | Выявление | | | | | проблем | | | |
| **животноводства –** | |  | питательность. | | | | Составление | | | |  | | рационов | | бездомных | | | животных | | | | | для | | | бездомных животных для своего | | | | | | | | | | |
| **(4 ч)** | |  | кормления. | | | | Подготовка | | | | кормов | | | к | своего микрорайона. | | | | | | |  |  | |  | микрорайона. | | | | |  | |  | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | скармливанию и раздача животным | | | | | | |  | 30. | Сбор | информации | | | и | 30. | Сбор | информации | | и |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | описание условий | | | | содержания | | описание условий | | | содержания | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | домашних | | животных в своей | | | | домашних | | животных в своей | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | семье. | |  |  |  |  | семье. | |  |  |  |  |
| **11.Социальные** |  | Назначение | | социологических | | | | исследований. | | 31. | Составление | | вопросников, | | | 31. | Составление | | вопросников, | |  |
| **технологии – (6 ч)** |  | Технология опроса: анкетирование. Технология | | | | | | | | анкет и тестов для учебных | | | | | | анкет и тестов для учебных | | | | |  |
|  |  | опроса: интервью. | | | | |  |  |  | предметов. | |  |  |  |  | предметов. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32. | Проведение анкетирования | | | | | 32. Проведение анкетирования и | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | и обработка результатов. | | | | |  | обработка результатов. | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **8 класс** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.Методы и средства** | | Дизайн в процессе проектирования продукта | | | | | | | | 1. Деловая игра «Мозговой | | | | | | 1. . Деловая игра «Мозговой | | | | |  |
| **творческой** | **и** | труда. Методы дизайнерской деятельности. | | | | | | | | штурм». | |  |  |  |  | штурм». | |  |  |  |  |
| **проектной** |  | Метод мозгового штурма при создании | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **деятельности (2 ч)** |  | инноваций. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2**. **Производство –** |  | Продукт труда. Стандарты производства | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(2 ч)** |  | продуктов труда. Эталоны контроля качества | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | продуктов труда. Измерительные приборы и | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | контроль | стандартизированных | | | | | характеристик | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | продуктов труда. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.Технология – (3 ч)** | | Классификация | | | технологий. | | | Технологии | | 2. | Проведение | |  | измерений | | 2. . Проведение измерений | | | | |  |
|  |  | материального | | | производства.Технологии | | | | | различных | |  |  | физических | | различных физических величин. | | | | |  |
|  |  | сельскохозяйственного | | | | | производства | | и | величин. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | земледелия. | | Классификация информационных | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | технологий. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.Техника – (3 ч)** |  | Органы |  | управления | | | технологическими | | | 3. | Сборка | |  | простых | | 3. | Сборка | | простых | |  |
|  |  | машинами. | |  | Системы | | | управления. | | автоматических | | | устройств | | из | автоматических устройств | | | | из |  |
|  |  | Автоматическое | | | управление устройствами | | | | и | деталей конструктора. | | | | |  | деталей конструктора. | | | |  |  |
|  |  | машинами. Основные элементы автоматики. | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Автоматизация производства. | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.Технологии** |  | Мальчики | | |  |  |  | Девочки |  | 4. | Изготовление | | | проектного | | 4. | Изготовление | | проектного | |  |
| **получения,** |  |  | | | |  |  | | | изделия | |  |  | посредством | | изделия | |  | посредством | |  |
|  | Плавление материалов | | | |  | Плавление материалов | | |  |  |  |  |
| **обработки,** |  | и отливка изделий. | | | | и отливка изделий. | | | | технологий плавления и литья. | | | | | | технологий плавления и литья. | | | | |  |
| **преобразования** | **и** | Пайка |  | металлов. | |  | Сварка материалов. | |  | 5. | Изготовление | | | проектного | | 5. Пайка металлов. | | |  |  |  |
| **использования** |  | Сварка | материалов. | | |  |  |  |  | изделия | |  |  | посредством | | 6. Сварка пластмасс. | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **материалов:** | |  | Закалка | материалов. | |  |  | технологий плавления и литья. | | | |  |  |  |  |  |
| **а) мальчики – 10 (ч);** | | | Электроискровая | |  |  |  | 6.Закалка | и | испытание | |  |  |  |  |  |
| **б) девочки – 7 (ч).** | |  | обработка материалов. | | |  |  | твёрдости металла. | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Электрохимическая | |  |  |  | 7. Пайка металлов. | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обработка | металлов. | |  |  | 8. Сварка пластмасс. | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Ультразвуковая | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обработка материалов. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Лучевые | методы | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обработки материалов. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Особенности | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | технологий обработки | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | жидкостей и газов. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.Технологии** | |  | Мясо птицы. Мясо животных. | | | |  | 9.Определение |  |  |  | 7.Определение | |  |  |  |
| **обработки пищевых** | | |  |  |  |  |  | доброкачественности | | мяса | | доброкачественности | | | мяса | |
| **продуктов:** | |  |  |  |  |  |  | птицы. |  |  |  | птицы | органолептическим | | | |
| **а) мальчики – 3 (ч);** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | методом. |  |  |  |  |
| **б) девочки – 6 (ч).** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8.Приготовление | | блюда |  | из |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | птицы. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 9. Приготовление | | отбивной | | из |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | свинины. |  |  |  |  |
| **7.** | **Технологии** | | Выделение энергии при химических реакциях. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **получения,** | |  | Химическая обработка материалов и получение | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **преобразования** | | **и** | новых веществ. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **использования** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **энергии – (1 ч)** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.Технологии** | |  | Материальные | | формы | | представления | 10.Сбор | дополнительной | | | 10.Сбор | дополнительной | | | |
| **получения,** | |  | информации для хранения. Средства записи | | | | | информации | в Интернете | | и | информации | в | Интернете | | и |
| **обработки** | | **и** | информации. Современные технологии записи | | | | | справочной | литературе | | об | справочной | литературе | |  | об |
| **использования** | |  | и хранения информации. | | | |  | областях |  | хранения | | областях хранения информации. | | | | |
| **информации - (3 ч)** | |  |  |  |  |  |  | информации. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.Технологии** | |  | Микроорганизмы, их строение и значение для | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **растениеводства -** | |  | человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(2 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10.Технологии** | |  | Получение | продукции | | | животноводства. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **животноводства –** | Разведениеживотных,ихпородыи |  |  |  |  |
| **(2 ч)** | продуктивность. |  |  |  |  |
| **11.Социальные** | Основные категории рыночной экономики. Что | 11.Оценка качества рекламы в | | 11.Оценка качества рекламы в | |
| **технологии - (3 ч)** | такое рынок. Маркетинг как технология | средствах | массовой | средствах | массовой |
|  | управления рынком. Методы стимулирования | информации. |  | информации. |  |
|  | сбыта. |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **ІII. Тематическое планирование** |
|  |  |  |
| **Темы, входящие** | **Часы** | **Характеристика видов** |
| **в разделы** | **учебного** | **деятельности учащихся** |
| **программы** | **времени** |  |
|  |  | **5 класс** |
| 1. Методы и | 4 | **Понимать** значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы |
| средства |  | представления результатов творчества. **Определять** особенности рекламы новых товаров. |
| творческой и |  | **Осуществлять** самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 4 | **Осваивать** новые понятия:техносфера и потребительские блага. **Знакомиться** с производствами |
|  |  | потребительских благ и их характеристикой. |
|  |  | **Различать** объекты природы и техносферы. **Собирать** и **анализировать** дополнительную |
|  |  | информацию о материальных благах. **Наблюдать** и **составлять** перечень необходимых |
|  |  | потребительских благ для современного человека. **Разделять** потребительские блага на |
|  |  | материальные и нематериальные. |
|  |  | **Различать** виды производств материальных и нематериальных благ. **Участвовать** в экскурсии на |
|  |  | предприятие, производящее потребительские блага. **Проанализировать** собственные |
|  |  | наблюдения и **создать** реферат о техносфере и производствах |
|  |  | потребительских благ. |
| 3. Технология | 6 | **Осознавать** роль технологии в производстве потребительских благ. **Знакомиться** с видами |
|  |  | технологий в разных сферах производства. **Определять**, что является технологией в той или иной |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | созидательной деятельности. |
|  |  | **Собирать** и **анализировать** дополнительную информацию о видах технологий. **Участвовать** в |
|  |  | экскурсии на производство и **делать** обзор своих наблюдений. |
| 4. Техника | 6 | **Осознавать** и **понимать** роль техники. **Знакомиться** с разновидностями техники и её |
|  |  | классификацией. **Пользоваться** простыми ручными инструментами. **Управлять** простыми |
|  |  | механизмами и машинами. **Составлять** иллюстрированные проектные обзоры техники по |
|  |  | отдельным отраслям производства. |
| 5. Технологии | 8 | **Знакомиться** с разновидностями производственного сырья и материалов. **Формировать** |
| получения, |  | представление о получении различных видов сырья и материалов. **Знакомиться** с понятием |
| обработки, |  | «конструкционные материалы». **Формировать** представление о технологии получения |
| преобразования и |  | конструкционных материалов, их механических свойствах. **Анализировать** свойства и |
| использования |  | предназначение конструкционных и текстильных материалов. **Выполнять** некоторые операции |
| материалов |  | по обработке конструкционных материалов. |
|  |  | **Овладевать** средствами и формами графического отображения объектов. **Знакомиться** с |
|  |  | особенностями технологий обработки текстильных материалов. **Проводить** лабораторные |
|  |  | исследования свойств различных материалов. **Составлять** коллекции сырья и материалов. |
|  |  | **Осваивать** умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. **Изготавливать** |
|  |  | простые изделия из конструкционных материалов. **Выполнять** некоторые операции по обработке |
|  |  | текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью |
|  |  | ручных инструментов, приспособлений, машин. |
|  |  | **Создавать** проекты изделий из текстильных материалов |
| 6. Технологии | 8 | **Осваивать** новые понятия:рациональное питание,пищевой рацион,режим питания. |
| обработки |  | **Знакомиться** с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их |
| пищевых |  | нарезки. **Получать представление** об основных и вспомогательных видах тепловой обработки |
| продуктов |  | продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). |
|  |  | **Составлять** меню,отвечающее здоровому образу жизни. **Пользоваться** пирамидой питания при |
|  |  | составлении рациона питания. |
|  |  | **Проводить** опыты и **анализировать** способы определения качества мытья столовой посуды |
|  |  | экспресс-методом химического анализа. **Осваивать** способы определения |
|  |  | доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом |
|  |  | химического анализа. |
|  |  | **Приготавливать** и **украшать** блюда из овощей. **Заготавливать** зелень,овощи и фрукты с |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | помощью сушки и замораживания. **Соблюдать** правила санитарии и гигиены при обработке и |
|  |  | хранении пищевых продуктов. |
| 7. Технологии | 6 | **Осваивать** новые понятия:работа,энергия,виды энергии. **Получать представление** о |
| получения, |  | механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании |
| преобразования и |  | потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. **Знакомиться** с |
| использования |  | применением кинетической и потенциальной энергии на практике. **Проводить** опыты по |
| энергии |  | преобразованию механической энергии. **Собирать** дополнительную информацию об областях |
|  |  | получения и применения механической энергии. **Знакомиться** с устройствами, использующими |
|  |  | кинетическую и потенциальную энергию. **Изготавливать** игрушку йо-йо. |
| 8. Технологии | 6 | **Осознавать** и **понимать** значение информации и её видов. **Усваивать** понятия объективной и |
| получения, |  | субъективной информации. **Получать представление** о зависимости видов информации от |
| обработки и |  | органов чувств. **Сравнивать** скорость и качество восприятия информации различными органами |
| использования |  | чувств. **Оценивать** эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её |
| информации |  | получения. |
| 9. Технологии | 8 | **Осваивать** новые понятия:культурные растения,растениеводство и агротехнология. **Получать** |
| растениеводства |  | **представление** об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. |
|  |  | **Осознавать** значение культурных растений в жизнедеятельности человека. **Знакомиться** с |
|  |  | классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. **Проводить** |
|  |  | описание основных агротехнологических приёмов |
|  |  | выращивания культурных растений. **Выполнять** классифицирование культурных растений по |
|  |  | группам. **Проводить** исследования культурных растений. **Выполнять** основные |
|  |  | агротехнологические приёмы выращивания культурных растений помощью ручных орудий |
|  |  | труда на пришкольном участке. **Определять** полезные свойства культурных растений, |
|  |  | выращенных на пришкольном участке. |
| 10. Технологии | 6 | **Получать представление** о животных как об объектах технологий и о классификации животных. |
| животноводства |  | **Определять**,в чём заключаются потребности человека,которые удовлетворяют животные. |
|  |  | **Собирать** дополнительную информацию о животных организмах. **Описывать** примеры |
|  |  | использования животных на службе безопасности жизни человека. **Собирать** информацию и |
|  |  | **проводить** описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и |
|  |  | соответствующих направлений животноводства. |
| 11. Социальные | 6 | **Получать представление** о сущности социальных технологий,о человеке как об объекте |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| технологии |  | социальных технологий, об основных свойствах личности человека. **Выполнять** тест по оценке |
|  |  | свойств личности. **Разбираться** в том, как свойства личности влияют на поступки человека. |
|  |  | **6 класс** |
| 1. Методы и | 4 | **Осваивать** основные этапы проектной деятельности и их характеристики. **Составлять** перечень |
| средства |  | и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта |
| творческой и |  | Труда. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 4 | **Получать представление** о труде как основе производства. **Знакомиться** с различными |
|  |  | видами предметов труда. **Наблюдать** и **собирать** дополнительную информацию о предметах |
|  |  | труда. **Участвовать** в экскурсии. **Выбирать** темы и **выполнять** рефераты. |
| 3. Технология | 8 | **Получать представление** об основных признаках технологии. **Осваивать** новые понятия: |
|  |  | технологическая дисциплина; |
|  |  | техническая и технологическая документация. **Собирать** дополнительную информацию о |
|  |  | технологической документации. **Осваивать** чтение графических объектов и составление |
|  |  | технологических карт. |
| 4. Техника | 6 | **Получать представление** об основных конструктивных элементах техники. **Осваивать** новое |
|  |  | понятие: рабочий орган машин. **Ознакомиться** с разновидностями рабочих органов в |
|  |  | зависимости от их назначения. **Разбираться** в видах и предназначении двигателей. |
|  |  | **Ознакомиться** с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. |
|  |  | **Выполнять** упражнения по |
|  |  | пользованию инструментами. |
| 5. Технологии | 8 | **Осваивать** разновидности технологий механической обработки материалов. **Анализировать** |
| получения, |  | свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. **Получать представление** о |
| обработки, |  | многообразии ручных инструментов для ручной обработки |
| преобразования и |  | материалов. **Сформировать представление** о способах соединения деталей из разных |
| использования |  | материалов. **Познакомиться** с методами и средствами отделки изделий. **Анализировать** |
| материалов |  | особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. |
|  |  | **Выполнять** практические работы по резанию,пластическому формованию различных |
|  |  | материалов при изготовлении |
|  |  | и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов. |
| 6. Технологии | 8 | **Получать представление** о технологии обработки молока,получения кисломолочных продуктов |
| обработки |  | и их переработки. **Осваивать** технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных |
| пищевых |  | изделий. |
| продуктов |  | **Определять** количество и состав продуктов,обеспечивающих суточную потребность человека |
|  |  | минеральными веществами. |
|  |  | **Исследовать** и **определять** доброкачественность молочных продуктов органолептическим |
|  |  | методом и экспресс-методом химического анализа. **Готовить** кулинарные блюда из молочных и |
|  |  | кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| 7. Технологии | 6 | **Получать представление** о тепловой энергии,методах и средствах её получения,о |
| получения, пре- |  | преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой |
| образования и |  | энергии. |
| использования |  | **Собирать** дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. |
| энергии |  | **Ознакомиться** с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их |
|  |  | испытанием. |
| 8. Технологии | 6 | **Осваивать** способы отображения информации. **Получать представление** о многообразии |
| получения, |  | знаков, символов, образов, |
| обработки и |  | пригодных для отображения информации. **Выполнить задания** по записыванию кратких текстов |
| использования |  | с помощью различных средств отображения информации. |
| информации |  |  |
| 9. Технологии | 8 | **Ознакомиться** с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов,с |
| растениеводства |  | использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и |
|  |  | технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. **Усваивать** особенности |
|  |  | внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. **Осваивать** безопасные технологии сбора |
|  |  | грибов. **Собирать** дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |
| 10. Технологии | 6 | **Получать представление** об основных группах используемых человеком дикорастущих |
| животноводства |  | растений и способах их применения. **Знакомиться** с особенностями технологий сбора, заготовки, |
|  |  | хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. **Анализировать** |
|  |  | влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и |
|  |  | методы сохранения природной среды. **Выполнять** технологии подготовки и закладки сырья |
|  |  | дикорастущих растений на хранение. **Овладевать** основными методами переработки сырья |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.) Технологии получения |
|  |  | животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент |
|  |  | технологии производства животноводческой продукции. |
| 11. Социальные | 6 | **Анализировать** виды социальных технологий. **Разрабатывать** варианты технологии общения. |
| технологии |  |  |
|  |  | **7 класс** |
| 1. Методы и | 4 | **Получать представление** о методе фокальных объектов при создании инновации. **Знакомиться** |
| средства |  | с видами технической, конструкторской и технологической документации. **Проектировать** |
| творческой и |  | изделия при помощи метода фокальных объектов. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 4 | **Получать представление** о современных средствах труда,агрегатах и производственных линиях. |
|  |  | **Наблюдать** за средствами труда, **собирать** о них дополнительную информацию и **выполнять** |
|  |  | реферат по соответствующей теме. **Участвовать** в экскурсии на предприятие. |
| 3. Технология | 6 | **Осваивать** новые понятия:культура производства,технологическая культура и культура труда. |
|  |  | **Делать** выводы о необходимости применения культуры труда,культуры производства и |
|  |  | технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. **Собирать** |
|  |  | дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. |
| 4. Техника | 6 | **Получать представление** о двигателях и их видах. |
|  |  | **Ознакомиться** с различиями конструкций двигателей. **Выполнять** работы на станках. |
| 5. Технологии | 8 | **Получать представление** о производстве различных материалов и их свойствах. **Знакомиться** с |
| получения, |  | видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, **делать** выводы об их |
| обработки, |  | сходстве и различиях. |
| преобразования и |  | **Выполнить** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки |
| использования |  | конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, |
| материалов |  | станков, машин. |
| 6. Технологии | 8 | **Получать представление** о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и |
| обработки |  | **освоить** их. **Знакомиться** с технологиями обработки рыбы,морепродуктов и их кулинарным |
| пищевых |  | использованием. **Получать представление**, **анализировать** полученную информацию и **делать** |
| продуктов |  | выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. **Осваивать** методы |
|  |  | определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. **Готовить** кулинарные блюда из |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | теста, рыбы и морепродуктов. |
| 7. Технологии | 6 | **Получать представление** о новых понятиях:энергия магнитного поля,энергия электрического |
| получения, пре- |  | тока, энергия электромагнитного поля. **Собирать** дополнительную информацию об областях |
| образования и |  | получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. |
| использования |  | **Анализировать** полученные знания и **выполнять** реферат. **Выполнить** опыты. |
| энергии |  |  |
| 8. Технологии | 6 | **Знакомиться**, **анализировать** и **осваивать** технологии получения информации,методы и |
| получения, |  | средства наблюдений. **Проводить** исследования о методах и средствах наблюдений за реальными |
| обработки и |  | процессами и **формировать представление** о них. |
| использования |  |  |
| информации |  |  |
| 9. Технологии | 8 | **Ознакомиться** с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов,с |
| растениеводства |  | использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и |
|  |  | технологиях, с технологиями |
|  |  | искусственного выращивания грибов. **Усваивать** особенности внешнего строения съедобных и |
|  |  | ядовитых грибов. **Осваивать** безопасные технологии сбора грибов. **Собирать** дополнительную |
|  |  | информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |
| 10. Технологии | 6 | **Получать представление** о содержании животных как элементе технологии преобразования |
| животноводства |  | животных организмов в интересах человека. **Знакомиться** с технологиями составления рационов |
|  |  | кормления различных животных и правилами раздачи кормов. |
| 11. Социальные | 6 | **Осваивать** методы и средства применения социальных технологий для получения информации. |
| технологии |  | **Составлять** вопросники,анкеты и тесты для учебных предметов. **Проводить** анкетирование и |
|  |  | обработку результатов. |
|  |  | **8 класс** |
| 1. Методы и | 2 | **Знакомиться** с возможностями дизайна продукта труда. **Осваивать** методы творчества в |
| средства |  | проектной деятельности. **Участвовать** в деловой игре «Мозговой штурм». **Разрабатывать** |
| творческой и |  | конструкции изделия на основе морфологического анализа. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 2 | **Получать представление** о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их |
|  |  | производства. **Усваивать** влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. **Собирать** дополнительную |
|  |  | информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших |
|  |  | моделей. **Участвовать** в экскурсии на промышленное предприятие. **Подготовить** реферат о |
|  |  | качестве современных продуктов руда разных производств. |
| 3. Технология | 3 | **Получать более полное представление** о различных видах технологий разных производств. |
|  |  | Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий. |
| 4. Техника | 3 | **Получать представление** об органах управления техникой,о системе управления,об |
|  |  | особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. |
|  |  | **Знакомиться** с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, |
|  |  | автоматических устройств бытовой техники. **Выполнить** сборку простых автоматических |
|  |  | устройств из деталей специального конструктора. |
| 5. Технологии | 4 | **Получать представление** о технологиях термической обработки материалов,плавления |
| получения, |  | материалов и литье, закалке, пайке, сварке. |
| обработки, |  | **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий |
| преобразования и |  | плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др. |
| использования |  |  |
| материалов |  |  |
| 6. Технологии | 4 | **Знакомиться** с видами птиц и животных,мясо которых используется в кулинарии. **Осваивать** |
| обработки |  | правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. **Получать представление** о |
| пищевых |  | влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и |
| продуктов |  | животных. |
|  |  | **Осваивать** органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных. |
| 7. Технологии | 3 | **Знакомиться** с новым понятием:химическая энергия. **Получать представление** о превращении |
| получения, пре- |  | химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. **Собирать** дополнительную |
| образования и |  | информацию об областях получения и применения химической энергии, **анализировать** |
| использования |  | полученные сведения. **Подготовить** реферат. |
| энергии |  |  |
| 8. Технологии | 3 | **Ознакомиться** с формами хранения информации. **Получать представление** о характеристиках |
| получения, |  | средств записи и хранения информации и **анализировать** полученные сведения. **Анализировать** |
| обработки и |  | представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. |
| использования |  | **Подготовить** и **снять** фильм о своём классе с применением различных технологий записи и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| информации |  | хранения информации. |
| 9. Технологии | 3 | **Получать представление** об особенностях строения микроорганизмов(бактерий,вирусов, |
| растениеводства |  | одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). **Получать информацию** об использовании |
|  |  | микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. **Узнавать** технологии |
|  |  | искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. **Собирать дополнительную** |
|  |  | **информацию** об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной |
|  |  | продукции (творога, кефира и др.). |
| 10. Технологии | 4 | **Узнавать** о получении продукции животноводства в птицеводстве,овцеводстве,скотоводстве. |
| животноводства |  | **Ознакомиться** с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. **Усвоить** |
|  |  | **представления** об основных качествах сельскохозяйственных животных:о породе, |
|  |  | продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. **Анализировать** правила |
|  |  | разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и |
|  |  | совершенствуются путём отбора и подбора. **Выполнять** практические работы по ознакомлению с |
|  |  | породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера. |
| 11. Социальные | 3 | **Получать представление** о рынке и рыночной экономике,методах и средствах стимулирования |
| технологии |  | сбыта. **Осваивать** характеристики и особенности маркетинга. **Ознакомиться** с понятиями: |
|  |  | потребительная стоимость и цена товара, деньги. **Получать представление** о качестве и |
|  |  | характеристиках рекламы. **Подготовить** рекламу изделия или услуги творческого проекта. |