

Краснодарский край Каневской район хут.Сухие Челбасы
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №19
имени Героя Советского Союза Е.А.Жигуленко
муниципального образования Каневской район

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

МБОУ ООШ №19 МО Каневской район
от «26» августа 2021 года протокол №1

Председатель

Л.Н.Хасанова.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По **технологии**

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

Количество часов 272

Учитель Подлесная Татьяна Викторовна

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования

с учетом Примерной программы учебного предмета, включенной в содержательный раздел примерной основной образовательной программы основного общего образования, внесенной в реестр образовательных программ, одобренных федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года №1/5);

Рабочих программ предметной линии учебников «Технология» В.М.Казакевича и др.5-9 классы, Москва «Просвещение» 2018 год

с учетом УМК «Технология» 5-9 классы под редакцией В.М.Казакевича Москва, «Просвещение», 2020г

1.Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты.

1.Патриотическое воспитание:

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

2.Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3.Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

4.Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

6.Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

7.Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты.

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

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

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
 - обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
 - чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
 - разрабатывать программу выполнения проекта
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;

- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера.

Модуль 2. Производство

Выпускник научится:

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства

Модуль 3. Технология

Выпускник научится:

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

Модуль 4. Техника

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);

- управлять моделями роботизированных устройств

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

Выпускник научится:

Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;

- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;

- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;

- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;

- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;

- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;

- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их— пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;

- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;

- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;

- представлять информацию верbalными и неверbalными средствами при коммуникации с использованием технических средств

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию верbalными и неверbalными средствами при коммуникации с использованием технических средств

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;

- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания

Модуль 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

Модуль 11. Социальные технологии

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Таблица тематического распределения количества часов

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов						
		Автор- ская про- грамма	Рабочая про- ограмма	Рабочая программа по классам				
				5 кл	6 кл	7 кл	8 кл	9 кл
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	20	4	4	6	3	3	
2	Производство	21	4	7	4	3	3	
3	Технология	20	6	4	4	3	3	
4	Техника	22	5	4	7	3	3	
5	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов	34	8	12	8	3	3	
6	Технологии обработки пищевых продуктов	32	8	6	10	4	4	
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	15	4	4	3	2	2	
8	Технологии получения, обработки и использования информации	20	5	4	5	3	3	
9	Технологии растениеводства	34	10	10	7	3	4	
10	Технологии животноводства	29	9	8	7	3	2	
11	Социальные технологии	25	5	5	7	4	4	
	итого	272	272	68	68	68	34	34

Перечень практических работ и проектной деятельности

Раздел, тема	Количество практических работ					Количество проектов				
	5кл	6кл	7кл	8кл	9кл	5кл	6кл	7кл	8кл	9кл
Методы и средства творческой и проектной деятельности			1	1	1			1		
Производство	2		1		1					
Технология	2	1		1					1	
Техника	2	1			1					1
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов	2	4			1		1			
Технологии обработки пищевых продуктов	2		1	1		1	1	1		1
Технологии получения, преобразования и использования энергии	1	1		1	1				1	
Технологии получения, обработки и использования информации	1	1	1	1	1					
Технологии растениеводства	1	3	1		1	1	1			1
Технологии животноводства	1	2	2	1		1				
Социальные технологии	1	1	1	1				1		1
итого	15	14	8	7	7	3	3	3	2	4

3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

5 класс (68 ч)

Разделы / основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика и универсальные учебные действия	Направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч)	Понимают значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определяют особенности рекламы новых товаров.	6. трудовое 3.эстетическое
Производство(4ч)	Осваивают новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомятся с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различают объекты природы и техносферы. Собирают и анализируют дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдают и составляют перечень необ-	6. трудовое 4.ценности научного познания 2.гражданское и духовно-нравственное

	ходимых потребительских благ для современного человека. Разделяют потребительские блага на материальные и нематериальные. Различают виды производств материальных и нематериальных благ. Участвуют в экскурсии на предприятие. Осуществляют самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	
Технология(6ч)	Осознают роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомятся с видами технологий в разных сферах производства. Определяют, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирают и анализируют дополнительную информацию о видах технологий. Участвуют в экскурсии на производство и делают обзор своих наблюдений	6. трудовое 4. ценности научного познания 3. эстетическое 2. гражданское и духовно-нравственное
Техника(5ч)	Осознают и понимают роль техники. Знакомятся с разновидностями техники и её классификацией. Пользуются простыми ручными инструментами. Управляют простыми механизмами и машинами. Составляют иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства	6. трудовое 5. формирование культуры здоровья
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов(8ч)	Знакомятся с разновидностями производственного сырья и материалов. Формируют представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомятся с понятием «конструкционные материалы». Формируют представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализируют свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполняют некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевают средствами и формами графического отображения объектов. Знакомятся с особенностями технологий обработки текстильных материалов	6. трудовое 1. патриотическое
Технологии обработки пищевых продуктов(8ч)	Осваивают новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомятся с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получат представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). Составляют меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользуются пирамидой питания при составлении рациона питания. Определяют доброкачественность овощей органолептическим методом. Учатся готовить блю-	5. формирование культуры здоровья 6. трудовое 3. эстетическое 7. экологическое

	да	
Технологии получения, преобразования и использования энергии(4ч)	Осваивают новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получают представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомятся с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Собирают дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомятся с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.	4.ценности научного познания 6.трудовое 1.патриотическое
Технологии получения, обработки и использования информации(5ч)	Осознают и понимают значение информации и её видов. Усваивают понятия объективной и субъективной информации. Получают представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивают скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивают эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения	5.формирование культуры здоровья 4.ценности научного познания
Технологии растениеводства(10ч)	Осваивают новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получают представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознают значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомятся с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводят описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполняют классифицирование культурных растений по группам. Проводят исследования культурных растений. Выполняют основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определяют полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке	6. трудовое 3.эстетическое 4.ценности научного познания 5.формирование культуры здоровья 7.экологическое
Технологии животноводства(9ч)	Получают представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определяют, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирают дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирают информацию и проводят описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений	7.экологическое 6. трудовое 4.ценности научного познания

	лений животноводства.	
Социальные технологии(5ч)	Получают представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполняют тест по оценке свойств личности. Разбираются в том, как свойства личности влияют на поступки человека	1.патриотическое 2.гражданское и духовно-нравственное

6 класс (68 ч)

Разделы / основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика и универсальные учебные действия	Направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч)	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	6. трудовое 3.эстетическое
Производство(7ч)	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	6. трудовое 4.ценности научного познания 2.гражданское и духовно-нравственное
Технология(4ч)	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	6. трудовое 3.эстетическое
Техника(4ч)	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	6. трудовое 5.формирование культуры здоровья 4.ценности научного познания
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов(12ч)	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формированию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одеж-	6. трудовое 3.эстетическое 5.формирование культуры здоровья

	ды. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формированию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластика, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов.	
Технологии обработки пищевых продуктов(6ч)	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. 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	5.формирование культуры здоровья 6. трудовое 3.эстетическое 7.экологическое
Технологии получения, преобразования и использования энергии(4ч)	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	4.ценности научного познания 6.трудовое 5.формирование культуры здоровья
Технологии получения, обработки и использования информации(4ч)	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	4.ценности научного познания 3.эстетическое
Технологии растениеводства(10ч)	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с 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	6. трудовое 3.эстетическое 4.ценности научного познания 5.формирование культуры здоровья 7.экологическое
Технологии животноводства(8ч)	Получать представление о содержании животных как элементе технологий преобразования животных организмов в интересах че-	7.экологическое 6. трудовое 4.ценности научно-

	ловека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	го познания
Социальные технологии(5ч)	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	1.патриотическое 2.гражданское и духовно-нравственное

7 класс (68 ч)

Разделы / основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика и универсальные учебные действия	Направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности (6ч)	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	6. трудовое 3.эстетическое 4.ценности научного познания
Производство(4ч)	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	6. трудовое 4.ценности научного познания 2.гражданское и духовно-нравственное
Технология(4ч)	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	6. трудовое 3.эстетическое
Техника(7ч)	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей	6. трудовое 4.ценности научного познания
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов(8ч)	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.	6. трудовое 3.эстетическое 5.формирование культуры здоровья
Технологии обработки пищевых продуктов(10ч)	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачест-	5.формирование культуры здоровья 6. трудовое 3.эстетическое 7.экологическое

	венности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов	
Технологии получения, преобразования и использования энергии(3ч)	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты	4.ценности научно-го познания 6.трудовое 5.формирование культуры здоровья
Технологии получения, обработки и использования информации(5ч)	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них	4.ценности научно-го познания 3.эстетическое
Технологии растениеводства(7ч)	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с 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	6. трудовое 3.эстетическое 4.ценности научно-го познания 5.формирование культуры здоровья 7.экологическое
Технологии животноводства(7ч)	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	7.экологическое 6. трудовое 4.ценности научно-го познания
Социальные технологии(7ч)	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросы, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	1.патриотическое 2.гражданское и духовно-нравственное 6. трудовое

8 класс (34 ч)

Разделы / основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика и универсальные учебные действия	Направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности (3ч)	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	6. трудовое 3.эстетическое 1. патриотическое
Производство(3ч)	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов	6. трудовое 4.ценности научно-

	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 труда разных производств	го познания 2.гражданское и духовно-нравственное
Технология(3ч)	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	6. трудовое 3.эстетическое
Техника(3ч)	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.	6. трудовое 4.ценности научного познания
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов(3ч)	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	6. трудовое 3.эстетическое 5.формирование культуры здоровья
Технологии обработки пищевых продуктов(4ч)	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных	5.формирование культуры здоровья 6. трудовое 3.эстетическое 7.экологическое
Технологии получения, преобразования и использования энергии(2ч)	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат	4.ценности научного познания 6.трудовое 5.формирование культуры здоровья
Технологии получения, обработки и использования информации(3ч)	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи	4.ценности научного познания 3.эстетическое 6. трудовое

	информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации	
Технологии растениеводства(3ч)	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, 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.)	6. трудовое 3. эстетическое 4. ценности научного познания 5. формирование культуры здоровья 7. экологическое
Технологии животноводства(3ч)	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственno 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	7. экологическое 6. трудовое 4. ценности научного познания 5. формирование культуры здоровья
Социальные технологии(4ч)	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта	1. патриотическое 2. гражданское и духовно-нравственное 6. трудовое

9 класс (34 ч)

Разделы / основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика и универсальные учебные действия	Направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой и проектной деятельности (3ч)	Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта	6. трудовое 3. эстетическое 4. ценности научного познания
Производство(3ч)	Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях	6. трудовое 4. ценности научного

	ностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах	1. познания 2. гражданское и духовно-нравственное
Технология(3ч)	Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, на нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий	6. трудовое 3.эстетическое 1.патриотическое
Техника(3ч)	Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы,манипуляторы), используя специальные конструкторы	6. трудовое 4.ценности научного познания
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов(3ч)	Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон	6. трудовое 3.эстетическое 5.формирование культуры здоровья
Технологии обработки пищевых продуктов(4ч)	Получать информацию о системах питания (вегетарианство,сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов. Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов	5.формирование культуры здоровья 6. трудовое 3.эстетическое 7.экологическое
Технологии получения, преобразования и использования энергии(2ч)	Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике	4.ценности научного познания 6.трудовое 5.формирование культуры здоровья
Технологии получения, обработки и использования информации(3ч)	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»	4.ценности научного познания 3.эстетическое 6. трудовое
Технологии растениеводства(4ч)	Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клonalльного микроразмножения расте-	6. трудовое 3.эстетическое 4.ценности научно-

	ний, технологии генной инженерии. Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы	го познания 5.формирование культуры здоровья 7.экологическое
Технологии животноводства(2ч)	Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных	7.экологическое 6. трудовое 4.ценности научно-познания 5. формирование культуры здоровья
Социальные технологии(4ч)	Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу»	1.патриотическое 2.гражданское и духовно-нравственное 6. трудовое

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
ШМО учителей филологического-обществоведческого цикла и начальных классов

от 25.08.2021, № 1,

Кирячек В.И. / Кирячек В.И. /

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

Кирячек В.И.

дата: 01.09.2021.