

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Железногорская средняя общеобразовательная школа № 2»**

**Адаптированная рабочая программа
по учебному курсу «Технология. Профильный труд»
для обучающихся 5-9 классов
(Мальчики)**

срок реализации: 5 лет

**Составитель:
Савельев Иван
Сергеевич
учитель технологии**

г. Железногорск-Илимский
2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии (профильный труд) на уровень основного общего образования для обучающихся 5–9-х классов МОУ «Железнодорожная СОШ №2» разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями, внесенными приказом Минпросвещения от 12.08.2022 № 732);
- приказа Минпросвещения от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам — образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
- учебного плана среднего общего образования, утвержденного приказом МОУ «Железнодорожная СОШ №2» «Об утверждении основной образовательной программы среднего общего образования»;
- федеральной рабочей программы по учебному предмету «Технология. Профильный труд».

Рабочая программа ориентирована на целевые приоритеты, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания и рабочей программе воспитания МОУ «Железнодорожная СОШ №2».

Воспитательный потенциал предмета «Технология. Профильный труд» в МОУ «Железнодорожная СОШ №2» реализуется через:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией - инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу,

выработки своего к ней отношения;

-использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

-применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

-включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

-организация шефства, наставничества мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

-особое внимание в воспитательной работе с учителя в МОУ « Железнодорожная СОШ №2» отводится инициированию и поддержке исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даёт им возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения. Также в школе накоплен опыт по организации на уроках форм смыслового чтения, что имеет и воспитательный потенциал на каждом уроке и предмете через данную технологию.

Изучения предмета «Профильный труд» является одним из важных общеобразовательных предметов в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Методологической основой федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) являются дифференцированный и деятельностный подходы, в рамках которых реализуются современные стратегии обучения, предполагающие использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в процессе изучения всех предметов, во внеурочной и внешкольной деятельности на протяжении всего периода обучения в школе. Организация учебно-воспитательного процесса в современной информационно-образовательной среде является необходимым условием формирования информационной культуры современного школьника, достижения им ряда образовательных результатов, прямо связанных с необходимостью использования информационных и коммуникационных технологий.

Основной **целью обучения** предмета «Профильный труд» является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

В процессе обучения предмета «Профильный труд» в 5-9 классах решаются следующие **задачи**:

- развитие социально-ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- коррекция недостатков познавательной деятельности и повышение уровня общего развития;
- воспитание положительных качеств и свойств личности;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Общая характеристика учебного предмета

Курс предмета «Профильный труд» является логическим продолжением изучения предмета «Ручной труд» в 1-4 классах. Распределение учебного материала, так же как и на предыдущем этапе, осуществляются концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения предмета к практико-теоретическому изучению, но с обязательным учетом значимости усваиваемых знаний и умений в формировании жизненных компетенций. Содержание программы, обеспечивая освоение базового минимума, расширено в сторону получения прикладных знаний,

умений и навыков для подготовки к самостоятельной жизни, уходу за детьми, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, формирование для каждого ребёнка максимально возможного уровня самостоятельности.

Обучение учащихся по программе «Профильный труд» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь), школьные помещения, школьный земельный участок.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для вспомогательной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе уборщицей, санитаркой и др. предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом, этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работники обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить выпускников коррекционной школы к обучению в училище, адаптирует их к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Содержание обучения по предмету имеет практическую направленность. Школа готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в условиях современного общества.

В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Обучение умственно отсталых учащихся носит воспитывающий характер. Аномальное состояние ребенка затрудняет решение задач воспитания, но не снимает их. При отборе программного учебного материала учтена его воспитывающая направленность, необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

КобщипотребностямобучающихсясОВЗ(ЗПР)относятся

- обязательностьнепрерывностикоррекционно-развивающегопроцесса,реализуемого,какчерезсодержаниеобразовательныхобластей,такив процессеиндивидуальнойработы;
- психологическоесопровождение,оптимизирующеевзаимодействиеребенкаспедагога мии соучениками;

- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и образовательной организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации.

Для обучающихся с ОВЗ (ЗПР), характерны следующие специфические образовательные потребности:

- спереходом от учебных действий, характерных для начальной школы и осуществляемых только совместно с классом и под руководством учителя, к овладению этой учебной деятельностью на уровне основного общего образования, становление которой осуществляется в форме учебного исследования, к новой внутренней позиции обучающегося, направленной на самостоятельный познавательный поиск, постановку учебных целей, освоение и самостоятельное осуществление контрольных и оценочных действий;
 - упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования;
 - специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
 - необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
 - обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и ее динамики и психических процессов обучающихся с задержкой психического развития;
 - использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения;
 - стимуляция познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и во взаимодействии с ним;
 - специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование произвольной саморегуляции в условиях познавательной деятельности и поведения;
 - специальная психокоррекционная помощь, направленная на развитие разных форм коммуникации;
 - специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование навыков социально одобряемого поведения в условиях максимальных расширенных социальных контактов.
- Построение образовательного процесса и выбор условий и методик обучения осуществляется с учетом особенностей подросткового возраста и этапов подросткового развития (11—13 лет, 5—7 классы; 14—15 лет, 8—9 классы).

Данная программа реализуется с учетом индивидуальных особенностей учащихся с ОВЗ (ЗПР) и индивидуальных образовательных потребностей.

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с ОВЗ (ЗПР) учебного курса «Технология» уровня ООО составлена на основе требований ФГОС, с учетом примерной программы по технологии, рабочей программы «Технология. 5—9 классы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др.: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова — М.: Просвещение.

Программа реализуется в рамках завершенной линии учебников:

1. Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М. Технология, 5 класс, изд-во «Просвещение»
2. Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М. Технология
3. 6 класс, изд-

во «Просвещение», 2021 г. Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М. Технология, 7 класс, изд-во

4. «Просвещение»

5. Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. / Под ред. Казакевича В. М. Технология, 8-9 класс, изд-во «Просвещение»

В соответствии с учебным планом МОУ Железнодорожная СОШ № 2 (34 учебных недели) рабочая программа по предмету «Технология Профильный труд» в 5-9 классах рассчитана на 274 часа. По классам количество часов составляет:

5 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год; 6 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год; 7 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год; 8 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год;

9 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год;

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12

Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей и принятых в обществе и коллективе требований и принципов.

13

Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

14

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

15. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и организации труда.

Предметные результаты:

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

Планируемые результаты по разделам содержания: Раздел 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;
 - четко 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

Раздел 2. Производство Выпускник научится:

- Соотносить изучаемый объект и явления природной среды и техносферы;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущности и 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определять сферу приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 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 влияния современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологию с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможности целесообразности применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;

- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

Выпускник получит возможность научиться:

- оценивать возможность целесообразности применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.

Раздел 4. Техника

Выпускник научится:

- 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 бытовой техники;
- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
 - разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для формулированной идеи; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или в данном задании.

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

Выпускник научится:

- Читать и создавать технически рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;

- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;
- 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 и применять технологии заготовки продуктов питания

Выпускник получит возможность научиться:

- Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией оформления торжеств.

Раздел 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, со держащие электрические цепи;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сути 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 суть коммуникации как форм связи информационных систем людей;
- ориентироваться в сути менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации и использовании технических средств

Выпускник получит возможность научиться:

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

Раздел 9. Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования культурных растений;
- 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, например дрожжей для получения продуктов питания.

Выпускник получит возможность научиться:

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);

- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

Раздел 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 (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);
- 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

Выпускник получит возможность научиться:

- Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

Раздел 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»

Выпускник получит возможность научиться:

- Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг, применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и соизидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.

СОДЕРЖАНИЕ

5 КЛАСС

Теоретические сведения.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Производство

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.

Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Технология

Что такое технология. Классификация производственных технологий.

Техника

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

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

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Технологии обработки пищевых продуктов

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

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

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Технологии получения, обработки и использования информации

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

Технология растениеводства

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

Технологии животноводства

Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Социальные технологии

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

Практические работы

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов по производству материалов, составление отчётов об этапах производства.

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

Сбор дополнительной информации об энергии в Интернете и справочной литературе о области получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Изготовление игрушки «Йо-йо».

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки.

Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицировать эти потребности.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Умение пользоваться инструментами.

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Сбор информации и описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

6 КЛАСС

Теоретические сведения.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Введение творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап.

Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Производство

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

Технология

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

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

Техника

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

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

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

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей

из элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

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

Технологии обработки пищевых продуктов

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока

и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных

изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технолог

ия производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Технологии получения, преобразования и использования энергии Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии.

Технологии получения, обработки и использования информации Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

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

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

Социальные технологии Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации

Практические работы. Составление перечня краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта руда.

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

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

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

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

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

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

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

Сделать реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных, используя свой опыт, опыт друзей и знакомых, справочную литературу и информацию в Интернете.

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

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

Практически работы по изготовлению проектных изделий из фольги.

Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс.

Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

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

Сделать реферативное описание технологии разведения домашних сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

7 КЛАСС

Теоретические сведения. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Производство. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Технология - 3 часа Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Техника - 3 часа Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физикохимические и термические технологии обработки материалов. Технологии обработки пищевых продуктов. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Технологии получения, обработки и использования информации. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.

Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Технология растениеводства Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Технологии животноводства Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Социальные технологии Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью. Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации о технологической культуре и культуре труда в Интернете и справочной литературе. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона села, поселка. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Приготовление кулинарных блюд из теста; десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

8 КЛАСС

Теоретические сведения.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Производство Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Технология Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Техника Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Технологии обработки пищевых продуктов Мясо птицы. Мясо животных. Технологии получения, преобразования и использования энергии Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Технологии получения, обработки и использования информации Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. Технология растениеводства Микроорганизмы их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Технологии животноводства Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Социальные технологии Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Практические работы. Деловая игра: «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации по характеристикам выбранных продуктов труда в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техн и- кой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твердости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.). Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов. Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

9 КЛАСС Теоретические сведения.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнесплана. Производство Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов,

жидкостей и сыпучих веществ. Технология Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21- го века. Техника Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды Технологии обработки пищевых продуктов Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека. Технологии получения, преобразования и использования энергии Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия. Технологии получения, обработки и использования информации Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации. Технология растениеводства Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клональногомикроразмножения растений. Технологии генной инженерии. Технологии животноводства - 3 часа Заболевания животных и их предупреждение. Социальные технологии - 3 часа Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Практические работы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью MicrosoftPowerPoint. Сбор дополнительной информации о транспорте в Интернете и справочной литературе. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации. Создание условий для клональногомикроразмножения растений. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта. Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования. Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям: - получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; - элементы черчения, графики и дизайна; - элементы прикладной экономики, предпринимательства; - влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека; - технологическая культура производства; - культура и эстетика труда; - история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии; - виды профессионального труда и профессии.

Тематическое планирование

5 КЛАСС (68 часов)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			Электронные образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)					
					https://resh.edu.ru/subject/lesson/755/4/conspect/?ysclid

1.1	Методы и средства проектной деятельности	1			http://lubimovskaya.obrazovanie46.ru/sites/default/files/Глава%20.%20Методы%20и%20средства%20творческой%20проектной%20деятельности..docx
1.2	Проектирование и проекты	1			https://tehnologiva-111.blogspot.com/p/5_30.html?ysclid=lmifpr5li768487439
Раздел 2. Производство (4 часа)					
2.1	Понятие - техносфера	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7555/conspect/?ysclid=lmig0m07f6744884319
2.2	Потребительские блага	1			https://infourok.ru/konspekt-uroka-po-tehnologii-na-temu-potrebitelskie-bлага-5-klass-5049700.html?ysclid=lmig1ieewr998878635
2.3	Производство потребительских благ.	1			https://ya.ru/video/search?channelId=d3d3LnlvdXR1YmUuY29tO1VDU3BCbmbHQN2JGT3RhNU00Vld1bS1tZw%3D%3D&how=tm&text=Liamelon+School&path=yandex_search&parent-reqid=1694651988534424-7560685253695381830-balancer-l7leveler-kubr-yp-sas-78-BAL-191&from_type=ast
2.4	Общая характеристика производства.	1			https://multiurok.ru/files/obshchaia-karakteristika-proizvodstva.html?ysclid=lmig3vog7q545085784

Раздел 3 Технология (6 часов)					
3.1	Понятие технология	1			https://multiurok.ru/index.php/files/konspekt-uroka-po-tehnologii-na-temu-cto-takoe-t.html?login=ok&ysclid=lmigig3rrt177933357
3.2	Что такое технология..	1			https://иванов-ам.пф/technologytis_05/technologytis_05_02.html?ysclid=lmigit0ff6555568479
3.3	Производство	1			https://multiurok.ru/index.php/files/konspekt-uroka-po-tehnologii-na-temu-cto-takoe-t.html?ysclid=lmigitmbh8977099654
3.4	Классификация производств	1			https://znanio.ru/media/klassifikatsiya-proizvodstv-i-tehnologii-2799501?ysclid=lmigafvzbw864892803
3.5	Классификация технологий	1			https://izo-tehnologiya.ru/klassifikaciya-proizvodstv-i-tehnologii-prezentaciya-5-klass?ysclid=lmigayti6f6270419
3.6	Классификация технологий	1			https://multiurok.ru/index.php/files/konspekt-uroka-po-tehnologii-na-temu-cto-takoe-t.html?ysclid=lmigc6lr5516198193
Раздел 4. Техника (6 часов)					
4.1	Что такое техника	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7559/conspect/?ysclid=lmigsu31qm861476605
4.2	Что такое техника	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7559/conspect/?ysclid=lmihem9148950744823
					https://infourok.ru/urok-dlya-5-klassa-

4.3	Инструменты, механизмы	1			po-predmetu-tehnologiya-na-temu-instrumenty-mehanizmy-i-tehnicheskie-ustrojstva-5415267.html?ysclid=lmihflsoks362280467
4.4	Инструменты, механизмы и	1			https://videouroki.net/razrabotki/tiekhnologhichieskaia-karta-uroka-potiekhnologhii-v-5-m-klassie-potiemie-что.html?ysclid=lmihgulmpu29792350
4.5	Технические устройства	1			https://infourok.ru/urok-dlya-5-klassa-po-predmetu-tehnologiya-na-temu-instrumenty-mehanizmy-i-tehnicheskie-ustrojstva-5415267.html?ysclid=lmih41xxa210101078
4.6	Технические устройства	1			https://nsportal.ru/skola/tekhnologiya/library/2018/04/26/tehnicheskoe-ustroystvo-ponyatie-o-mashine
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)					
5.1	Виды материалов	1			https://infourok.ru/prezentaciya-potehnologii-na-temu-vidy-materialov-5-klass-5848042.html?ysclid=lmihq3xa48159121046
5.2	Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1			https://infourok.ru/konspekt-uroka-potehnologii-na-temu-naturalnye-iskusstvennye-i-sinteticheskie-materialy-5-klass-4609875.html?ysclid=lmih3kc11333072967

5.3	Конструкционные материалы.	1			https://иванов-ам.рф/technology_tis_05/technology_tis_05_08a.html?ysclid=lmihqq6fv236901351
5.4	Текстильные материалы.	1			https://infourok.ru/konspekt-uroka-potehnologii-na-temu-tekstilnye-materialy-5-klass-4966267.html?ysclid=lmihuk8fhp90565222
5.5	Механические свойства конструкционных материалов	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7564/conspect/?ysclid=lmihv48hyk363515548
5.6	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1			https://иванов-ам.рф/technology_tis_05/technology_tis_05_08b.html?ysclid=lmihw3s594608000
5.7	Технология механической обработки материалов	1			https://multiurok.ru/files/tekhnologii-mekhanicheskoi-obrabotki-materialov.html?ysclid=lmihwg0e5u534655933
5.8	Графическое отображение формы предмета	1			https://ipp.pedolym.p.ru/wp-content/uploads/2022/04/200420222153.pdf
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8часов)					
6.1	Кулинария.	1			https://videouroki.net/razrabotki/konspekt-uroka-dlia-5-klassa-poniatiie-okulinarii-pravilnoie-pitaniie-zalogh.html?ysclid=lmii7fmp3d110768420
6.2	Основы рационального питания.	1			https://nsportal.ru/skola/tekhnologiya/library/2019/11/01/tehnologiya-5-klass
6.3	Витамины и их значение в питании.	1			https://multiurok.ru/files/konstekt-uroka-vitaminy-i-ikh-znachenie-5-klass.html?ysclid=lmiiiaut67k72766853

					8
6.4	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/conspect/?ysclid=lmikf8tce706978877
6.5	Овощи в питании человека.	1			https://nsportal.ru/skola/tekhnologiya/library/2021/02/17/ovoshchi-v-pitanii-cheloveka
6.6	Технологии механической кулинарной обработки овощей..	1			https://sh40-smolensk-r66.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/30/50/Kuchaeva_S.V._tehnologiya.docx
6.7	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/ukrashenie-blyud-figurnaya-narezka-ovoschej-5-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=lmilkbqhg274443887
6.8	Технологии тепловой обработки овощей.	1			https://ipk74.ru/upload/iblock/3c6/3c6587e5ed2ad476b1ed79f6dda46c40.doc?ysclid=lmiljxetpe299918869
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)					
7.1	Что такое энергия.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7579/conspect/?ysclid=lmilpc0xoc212680103
7.2	Что такое энергия	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7579/conspect/?ysclid=lmilpc0xoc212680103
7.3	Виды энергии.	1			https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-tekhnologii-po-teme-cto-t-1.html?ysclid=lmilpso74s639011683
7.4	Виды энергии.	1			https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-tekhnologii-po-teme-cto-t-1.html?ysclid=lmilpso74s639011683
					https://www.youtub

7.5	Накопление механической энергии	1			e.com/watch?v=AJ1dQE1CDDs&ysclid=lmimlz5p7h502079047
7.6	Накопление механической энергии	1			https://video-tutorial.ru/nakoplenie-mexanicheskoy-energii/?ysclid=lmimb20gd105645494
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)					
8.1	Информация	1			https://videouroki.net/razrabotki/prieziintatsiia-na-tiemu-informatsiia-5-klass-tiekhnologhiia.html?ysclid=lmimxre6lr798477851
8.2	Информация	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/informaciya-5-klass-tehnologiya-konspekt.html?ysclid=lmimy764bo817896144
8.3	Каналы восприятия информации человеком.	1			https://multiurok.ru/files/karta-uroka-kanal-y-vospriiatiia-informatsii-chelov.html?ysclid=lmimze5wfl820687236
8.4	Каналы восприятия информации человеком.	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/page/933.html?ysclid=lmim1azdn4961610196
8.5	Способы материального представления и записи визуальной информации.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/sposoby-materialnogo-predstavleniya-i-zapisi-vizualnoj-informacii-5-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=lmimgd2ede64999607
8.6	Способы материального представления и записи визуальной информации.	1			https://znanio.ru/media/prezentatsiya-sposoby-materialnogo-predstavleniya-i-zapisi-vizualnoj-informatsii-

					2711528?ysclid=Imingvel7i98973775
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)					
9.1	Растения как объект технологии.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_05/technology_kaz_05_12_01.html?ysclid=lminvog4dl380118761
9.2	Растения как объект технологии.	1			https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-tehnologii-rasteniya-kak-obekt-tehnologii-5-klass-2666762?ysclid=lminuyw9lb975295452
9.3	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1			https://izo-tehnologiya.ru/rasteniya-kak-obekt-tehnologii-znachenie-kulturnyh-rastenij-v-zhiznedeyatelnosti-cheloveka-prezentacziya-5-klass?ysclid=lminu0y0m9350949846
9.4	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7583/conspect/?ysclid=lminftvtet886202733
9.5	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1			https://izo-tehnologiya.ru/obshchaya-harakteristika-i-klassifikacziya-kulturnyh-rastenij-5-klass-prezentacziya-tehnologiya?ysclid=lminsgwck0136673972
9.6	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1			https://nsportal.ru/skola/tekhnologiya/library/2021/04/24/prezentatsiya-k-uroku-obshchaya-harakteristika-i
9.7	Исследования культурных растений или опыты с ними.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_05/technology_kaz_05_12_04.html?ysclid=lminqgul3g642399577

9.8	Исследования культурных растений или опыты с ними.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-issledovanie-kulturnyh-rastenij-5-klass-5749832.html?ysclid=lminlzzbur355820526
Раздел 10. Технологии животноводства (6 часов)					
10.1	Животные и технологии 21 века.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/zhivotnye-i-tehnologii-21-veka-tehnologiya-5-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=mio2leim6992555066
10.2	Животные и материальные потребности человека.	1			https://znanio.ru/media/prezentatsiya-zhivotnovodstvo-i-materialnye-potrebnosti-cheloveka-2711597?ysclid=lmio3oark0465898533
10.3	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1			https://multiurok.ru/files/otkryti-urok-na-temu-selskokhoziaistvennye-zhivot-i-zhivotnovodstvo.html?ysclid=lmioij34a2334792074
10.4	Животные — помощники человека	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_05/technology_kaz_05_14_02.html?ysclid=lmiok8sy7k694006921
10.5	Животные на службе безопасности жизни человека	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-zhivotnye-na-sluzhbe-bezopasnosti-zhizni-cheloveka-5-klass-5684746.html?ysclid=lmiol3t4aa521894965
10.6	Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_05/technology_kaz_05_14_04.html?ysclid=lmiomac

					aq2286642935
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)					
11.1	Человек как объект технологии.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_05/technology_kaz_05_15_01.html?ysclid=lmioquqaha180596458
11.2	Человек как объект технологии.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/chelovek-kak-obekt-tehnologii-5-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=lmioriobt908129148
11.3	Потребности людей.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-potrebnosti-cheloveka-5-klass-5052555.html?ysclid=lmiosk9jek121216400
11.4	Потребности людей.	1			https://nsportal.ru/skola/tehnologiya/library/2023/03/21/potrebnosti-cheloveka-i-tehnologii-tehnologii-vokrug-nas
11.5	Содержание социальных технологий.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_05/technology_kaz_05_15_03.html?ysclid=lmioouc2gmi526678080
11.6	Содержание социальных технологий.	1			https://izo-tehnologiya.ru/soderzhanie-soczialnyh-tehnologij-5-klass-prezentaciya-tehnologiya?ysclid=lmiouwmmvar91293690
	Итоговое занятие	1			
Итого					68 часов

6 КЛАСС (68 часов)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			Электронные образовательные
		Всего	Контрольные	Практические	

			работы	работы	ресурсы
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)					
1.1	Введение в творческий проект	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_01_01.html?ysclid=lmipi00028445956831
1.2	Методы и средства проектной деятельности	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7554/conspect/?ysclid=lmipk215hh598450690
Раздел 2. Производство (4 часа)					
2.1	Понятие производства	1			https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-tehnologii-po-teme-proizvodstvo-4628808.html?ysclid=lmiq1rm4q3577622422
2.2	Труд как основа производства.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_02_01.html?ysclid=lmiq2ggnin960435638
2.3	Предметы труда.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_02_02.html?ysclid=lmiq3iyvwz701891231
2.4	Сырьё как предмет труда.	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/p/blog-page_368.html?ysclid=lmiq58ciei53897803
Раздел 3 Технология (6 часов)					
3.1	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_02_09.html?ysclid=lmiqb6i8i9983029309
3.2	Объекты социальных технологий как предмет труда.	1			https://www.youtube.com/watch?v=TxYhnRMzZwQ&ysclid=lmiqc8krwr732870650
3.3	Основные признаки	1			https://multiurok.ru/files/osnovnye-priznaki-

	технологии.				tekhnologii.html?ysclid=lmiqdhgsla594652688
3.4	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7082/conspect/?ysclid=lmiqek7jlf874963750
3.5	Техническая и технологическая документация.	1			https://ypok.pф/library/tehnologicheskaya_dokumentatsiya_tehnologicheskaya_kart_010148.html?ysclid=lmiqfopptx89964190
3.6	Техническая и технологическая документация.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7083/conspect/?ysclid=lmiqgh4knd873453658
Раздел 4. Техника (6 часов)					
4.1	Понятие о технической системе	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7085/conspect/?ysclid=lmiqxj196j164130333
4.2	Рабочие органы технических систем (машин).	1			https://videouroki.net/razrabotki/prieiznatsiia-rabochiie-organy-tiekhnichieskikh-sistiem.html?ysclid=lmiqyfawq250805560
4.3	Двигатели технических систем (машин).	1			https://infourok.ru/konspekt-dvigateli-tehnicheskikh-sistem-mashin-6552429.html?ysclid=lmiqziyiqw479960342
4.4	Двигатели технических систем (машин).	1			https://infourok.ru/konspekt-dvigateli-tehnicheskikh-sistem-mashin-6552429.html?ysclid=lmiqziyiqw479960342
4.5	Механическая трансмиссия в технических системах	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7086/conspect/?ysclid=lmir12915e130491239
					https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/elektricheskaya-

4.6	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	1			gidravlicheskaya-i-pnevmaticheskaya-transmissiya-v-tehnicheskikh-sistemah-konspekt-uroka.html?ysclid=1mir2afhiq392582274
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)					
5.1	Технологии резания.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7088/start/?ysclid=1mir99xnlf850529669
5.2	Технологии пластического формования материалов.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/tehnologii-plasticheskogo-formovaniya-materialov-6-klass-kazakevich-konspekt-uroka.html?ysclid=1mira5wuwc580535511
5.3	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7088/conspect/?ysclid=1mirb3ggq28384018087
5.4	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/p/blog-page_448.html?ysclid=1mir4nq3109810880
5.5	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1			https://иванов-ам.рф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_05_05.html?ysclid=1mird45cr4349119254
5.6	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1			https://infourok.ru/konspekt-uroka-po-tehnologii-tehnologii-mehanicheskogo-soedineniya-detalej-iz-drevesnyh-materialov-i-metallov-5729644.html?ysclid=1mirdztt3m193614823

5.7	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	1			https://nsportal.ru/skcola/tehnologiya/library/2023/04/23/tema-uroka-tehnologiya-soedineniya-detaley-i-elementov
5.8	Технологии окрашивания и лакирования.	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/p/blog-page_948.html?ysclid=lmirfyyz1k426475571
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)					
6.1	Основы рационального (здорового) питания	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-osnovy-racionalnogo-pitaniya-6-klass-5682631.html?ysclid=lmisranikw764644241
6.2	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	1			https://nsportal.ru/skcola/tehnologiya/library/2022/04/05/tehnologiya-proizvodstva-moloka-i-ego-kulinarnoy-obrabotki-6
6.3	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/conspect/?ysclid=lmisvganz8409001755
6.4	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1			https://shkolaborodinskaya-r71.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/103/3104/urok_Tehnologiya_proizvodstva_krupy_.pdf
6.5	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	1			https://shkolaborodinskaya-r71.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/103/3104/urok_Tehnologiya_proizvodstva_krupy_.pdf
6.6	Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/p/blog-page_524.html?ysclid=lmisy0qgek293601505
					https://easyen.ru/lo

6.7	Охрана труда и техника безопасности на кухне	1			ad/tehnologija/mp/prezentacija_pravila_bezopasnoj_raboty_na_kukhne_na_urokakh_tehnologii/356-1-0-78966?ysclid=lmisz8z6xm206735902
6.8	Кухня. Правила санитарии и гигиены	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/conspect/?ysclid=limit0nxssx420621736
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)					
7.1	Что такое тепловая энергия.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_09_01.html?ysclid=limit7019b347785362
7.2	Аккумуляирование тепловой энергии	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7102/conspect/?ysclid=limit8fnql2731284630
7.3	Методы и средства получения тепловой энергии.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_09_02.html?ysclid=limitabiub5n259709611
7.4	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1			https://ypok.pф/presentation/29840.html?ysclid=limitbinmqe195490209
7.5	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1			https://izo-tehnologiya.ru/preobrazovanie-teplovoj-energii-v-dругие-vidy-energii-i-rabotu-peredacha-teplovoj-energii-akkumulirovanie-teplovoj-energii-urok-tehnologii-6-klasse?ysclid=limitbytj278135560
7.6	Передача тепловой энергии	1			https://infourok.ru/peredacha-sohranenie-i-akkumulirovanie-teplovoj-energii-6135682.html?ysclid=limitd3h8p3680955743
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)					

8.1	Восприятие информации.	1			https://infourok.ru/tehnologiya-vozpriyatie-informacii-6-klass-5055285.html?ysclid=lmithh3vfd613661863
8.2	Кодирование информации при передаче сведений.	1			https://www.fond21veka.ru/publication/11/27/344462/?ysclid=limitihyk1230991619
8.3	Кодирование информации при передаче сведений.	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/page/820.html?ysclid=limitj0r3hn930943152
8.4	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1			https://kopilkaurokov.ru/tehnologiya/uroki/otkryti_urok_kodirovanie_informatsii_signaly_i_znaki_pri_kodirovanii?ysclid=limitjxm14e670570970
8.5	Символы как средство кодирования информации	1			https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-tehnologii-na-temu-kodirova.html?ysclid=limitktp0he103551124
8.6	Символы как средство кодирования информации	1			https://psschool.ru/presentation/other-presentation/43037-signal-y-i-znaki-pri-kodirovanii-informacii-simvoly-kak-sredstvo-kodirovaniya-informacii.html?ysclid=limitmrd0bq654363630
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)					
9.1	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7104/conspect/?ysclid=limitx1assw230266861
9.2	Заготовка сырья дикорастущих растений	1			https://izo-tehnologiya.ru/zagotovka-syrya-dikorastushhih-rastenij-

					prezentacziya-6-klass?ysclid=1mitxvff6a300074026
9.3	Заготовка сырья дикорастущих растений	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_06/technologykaz_06_11_02.html?ysclid=1mityppbwd858928905
9.4	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1			https://www.prodnka.org/metodicheskie-razrabotki/531846-pererabotka-i-primeneniye-syrja-dikorastuschih?ysclid=1mitzn82ug320237848
9.5	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1			https://www.prodnka.org/metodicheskie-razrabotki/531846-pererabotka-i-primeneniye-syrja-dikorastuschih?ysclid=1mitzn82ug320237848
9.6	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1			https://multiurok.ru/index.php/files/tehnologija-rasteniyevodstva-dikorastushchie-raste.html?ysclid=1miu10t261600475178
9.7	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/dikorastushchie-rasteniya-ispolzuemye-chelovekom-tehnologiya-6-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=1miu26t8mx767956018
9.8	Условия и методы сохранения природной среды.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_06/technologykaz_06_11_05.html?ysclid=1miu4j21u1994953087
Раздел 10. Технологии животноводства (6 часов)					
10.1	Технологии животноводства	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7107/conspet/?ysclid=1miu9v6elq9133314

					87
10.2	Технологии животноводства	1			https://multiurok.ru/blog/urok-5-8-tehnologiia-6-klass.html?ysclid=lmiafmd6n45463473
10.3	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы.	1			https://иванов-ам.рф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_12_01.html?ysclid=lmiubic9gk191766154
10.4	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы	1			https://izo-tehnologiya.ru/tehnologii-polucheniya-zhivotnovodcheskoj-produkcii-i-ih-osnovnye-elementy-6-klass-prezentacziya-tehnologiya?ysclid=lmiuc7ab55466218562
10.5	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1			https://izo-tehnologiya.ru/soderzhanie-zhivotnyh-element-tehnologii-proizvodstva-zhivotnovodcheskoj-produkcii-6-klass-prezentacziya-tehnologiya?ysclid=lmiue46asq917945796
10.6	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции..	1			https://infourok.ru/biblioteka/tehnologija/uchebnik-2272/tema-121469?ysclid=lmiuevu1hp803769532
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)					
11.1	Виды социальных технологий.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7109/conspect/?ysclid=lmii87b9s959017441
11.2	Виды социальных технологий	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-vidy-socialnyh-tehnologij-5143458.html?ysclid=lmiuj1u7xt770901043

11.3	Технологии коммуникации.	1			https://izo-tehnologiya.ru/tehnologii-kommunikaczii-6-klass-prezentacziya-tehnologiya?ysclid=lmiujpyusc435383249
11.4	Технологии коммуникации.	1			http://www.eduportal44.ru/chuhloma/schoolchuh/417/6a%2026.05/технология%2026.05.pdf?ID=100
11.5	Структура процесса коммуникации	1			https://иванов-ам.рф/technology_kaz_06/technology_kaz_06_13_03.html?ysclid=lmiulmguiq50634500
11.6	Структура процесса коммуникации	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/p/blog-page_316.html?ysclid=lmiumbco1r970321312
	Итоговое занятие	1			
Итого					68 часов

7 класс (68 часов)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			Электронные образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)					
1.1	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-sozdanie-novyh-idej-pri-pomoshi-metoda-fokalnyh-obektov-4435401.html?ysclid=lmiuwz8lin775862308
1.2	Техническая и технологическая документация в проекте.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7083/conspect/?ysclid=lmiuxyvtxa821795216
Раздел 2. Производство (4 часа)					
					https://kopilkaurokov.ru/tehnologiya

2.1	Что такое производство	1			/uroki/klassifikatsiia.proizvodstv.i.tekhnologii?ysclid=lmiv1808f855657786
2.2	Современные средства ручного труда.	1			https://иванов-ам.рф/technologykaz_07/technologykaz_07_02_01.html?ysclid=lmiv26bzlo472449239
2.3	Средства труда современного производства.	1			https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2021/10/28/sredstva-truda-sovremennogo-proizvodstva-urok-tehnologii-v-7
2.4	Агрегаты и производственные линии	1			https://izo-tehnologiya.ru/agregaty-i-proizvodstvennyeh-linii-tehnologiya-prezentatsiya-7-klass?ysclid=lmiv4x85v4467936852
Раздел 3 Технология (6 часов)					
3.1	Культура производства.	1			https://infourok.ru/plan-konspekt-uroka-po-tehnologii7-klass-na-temu-kultura-proizvodstva-5654621.html?ysclid=lmivfjtb9r681004884
3.2	Культура производства.	1			https://иванов-ам.рф/technologykaz_07/technologykaz_07_03_01.html?ysclid=lmivfy1pnp576568075
3.3	Технологическая культура производства	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3303/start/?ysclid=lmivh16bs9340366709
3.4	Технологическая культура производства..	1			https://video-tutorial.ru/tekhnologicheskaya-kultura-proizvodstva/?ysclid=lmiviauav1251614389
3.5	Культура труда.	1			https://multiurok.ru/index.php/files/kultura-truda-

					1.html?ysclid=lmivjs9245430430304
3.6	Культура труда.	1			https://findslide.org/tehnologiya/579011-8-urok-kultura-truda?ysclid=lmivkpr6xu337974971
Раздел 4. Техника (6 часов)					
4.1	Двигатели. Электрические двигатели.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-dvigateli-4442005.html?ysclid=lmivp2vknc331590413
4.2	Воздушные двигатели.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3301/start/?ysclid=lmivpx2y9f93005049
4.3	Гидравлические двигатели.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3301/start/?ysclid=lmivpx2y9f93005049
4.4	Паровые двигатели.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3301/start/?ysclid=lmivpx2y9f93005049
4.5	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1			https://izo-tehnologiya.ru/vozdushnye-dvigateli-gidravlicheskie-dvigateli-prezentaciya-tehnologiya-7-klass?ysclid=lmivrmlgq847832695
4.6	Реактивные и ракетные двигатели.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3300/main/?ysclid=lmivsku76230672561
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)					
5.1	Производство металлов	1			https://infourok.ru/prezentaciya-proizvodstvo-metallor-5471587.html?ysclid=lmivl7141c475215877
5.2	Производство древесных материалов	1			https://multiurok.ru/index.php/files/proizvodstvo-drevesnykh-materialov.html?ysclid=lmivmlwjgg204949952

5.3	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1			https://nsportal.ru/hkola/tehnologiya/library/2021/04/03/konspekt-uroka-tehnologii-v-7-klasse-na-temu-osobennosti
5.4	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3359/main/?ysclid=lmiw05tur4415620856
5.5	Свойства искусственных волокон	1			https://izo-tehnologiya.ru/tehnologiya-proizvodstva-i-svoystva-iskusstvennyh-voлокon-tehnologiya-prezentacziya-7-klass?ysclid=lmiwotsw3409902354
5.6	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1			https://иванов-ам.рф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_05_06.html?ysclid=lmiwpxw7dd91750607
5.7	Производственные технологии пластического формования материалов.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/proizvodstvennye-tehnologii-plasticheskogo-formovaniya-materialov-7-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=lmiwjuxrtq715884235
5.8	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3297/main/?ysclid=lmiw0tjve592185552
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)					
6.1	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста	1			https://videouroki.net/razrabotki/kharakteristika-osnovnykh-pishchievykh-produktov-ispol-zuiemykh-v-protsiessie-p.html?ysclid=lmiwvkdqcc420037128
					https://izo-

6.2	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1			tehnologiya.ru/hleb-i-produkty-hlebopekarnoj-promyshlennosti-tehnologiya-prezentacziya-7-klasse?ysclid=lmiwvsvzaw966957504
6.3	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_06_03.html?ysclid=lmiwxm2hrp556596685
6.4	Переработка рыбного сырья.	1			https://infourok.ru/ema-pererabotka-rybnogo-syrya-prezentaciya-4999068.html?ysclid=lmiwyh7x18520637817
6.5	Пищевая ценность рыбы.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_07_02.html?ysclid=lmix03mf7a389126633
6.6	Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_07_02.html?ysclid=lmix03mf7a389126633
6.7	Нерыбные пищевые продукты моря.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-neribnie-produkti-morya-2373285.html?ysclid=lmix171b81211629373
6.8	Рыбные консервы и пресервы	1			https://иванов-ам.пф/technology_gloz_07/technology_gloz_07_47.html?ysclid=lmix1p9yhh379658036
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)					
7.1	Энергия магнитного поля.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3294/main/?ysclid=lmix3vyo2x550190007
7.2	Энергия магнитного поля.	1			https://izo-tehnologiya.ru/energiya-magnitnogo-polya-tehnologiya-prezentacziya-7-

					klass?ysclid=lmix44qsea961026063
7.3	Энергия электрического тока	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/energija-elektricheskogo-toka-tehnologiya-7-klass-konspekt.html?ysclid=lmix56pw4f758251114
7.4	Энергия электрического тока	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/energija-elektricheskogo-toka-tehnologiya-7-klass-konspekt.html?ysclid=lmix56pw4f758251114
7.5	Энергия электромагнитного поля	1			https://izo-tehnologiya.ru/energija-elektomagnitnogo-polya-tehnologiya-prezentacziya-7-klass?ysclid=lmix66t0t6789459986
7.6	Энергия электромагнитного поля	1			https://izo-tehnologiya.ru/energija-elektomagnitnogo-polya-tehnologiya-prezentacziya-7-klass?ysclid=lmix66t0t6789459986
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)					
8.1	Источники и каналы получения информации.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3292/start/?ysclid=lmixadoxd31622605
8.2	Источники и каналы получения информации	1			https://www.youtube.com/watch?v=ORmJaqlXca4&ysclid=lmixasr6x512641960
8.3	Метод наблюдения в получении новой информации.	1			https://infourok.ru/plan-konspekt-uroka-po-tehnologii-7-klass-na-temu-metod-nablyudniya-v-poluchenii-novoj-informacii-5806843.html?ysclid=lmixbloctx502787894

8.4	Метод наблюдения в получении новой информации.	1			https://izo-tehnologiya.ru/metod-nablyudeniya-v-poluchenii-novoj-informaczii-tehnicheskie-sredstva-provedeniya-nablyudeniya-tehnologiya-prezentacziya-7-klass?ysclid=lmixc9ib3u369165964
8.5	Технические средства проведения наблюдений	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_09_03.html?ysclid=lmixd8196b701361098
8.6	Технические средства проведения наблюдений	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_09_03.html?ysclid=lmixd8196b701361098
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)					
9.1	Грибы,. значение в природе и жизни человека.	1			https://www.prodle nka.org/metodicheskie-razrabotki/120770-otkrytyj-urok-po-teme-griby?ysclid=lmixhq58i8956450793
9.2	Грибы, значение в природе и жизни человека.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-7-klass-griby-ih-znachenie-v-prirode-i-zhizni-cheloveka-4242371.html?ysclid=lmixj7q4ro174181782
9.3	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_10_02.html?ysclid=lmixlgyx50422931481
9.4	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_10_02.html?ysclid=lmixlgyx50422931481
					https://infourok.ru/

9.5	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1			urok-biologii-v-7-klasse-na-temu-promyshlennoe-vyrashivanie-gribov-6716268.html?ysclid=lmixnp5ad2602739823 .
9.6	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3150/start/?ysclid=lmj3xxrocp438210771
9.7	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_10_04.html?ysclid=lmj3ysfsz615799178
9.8	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3270/main/?ysclid=lmj3zuz3x1392974558
Раздел 10 10. Технологии животноводства (6 часов)					
10.1	Корма для животных	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3290/main/?ysclid=lmj4hwc5ha512118474
10.2	Состав кормов и их питательность.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-sostav-kormov-i-ih-pitatelnost-4633468.html?ysclid=lmj4il545f442464308
10.3	Состав кормов и их питательность.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_11_02.html?ysclid=lmj4iw3gc2968603682
10.4	Составление рационов кормления	1			https://nsportal.ru/hkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2013/10/02/podgotovka-kormov-k-skarmlivaniyu
10.5	Составление рационов кормления	1			https://www.youtube.com/watch?v=-FKhDaJ46QM&ysclid=lmj418ufrb818241013
10.6	Подготовка кормов к скармливанию и раздача	1			https://infourok.ru/podgotovka-kormadlya-zhivotnyh-7-klass-

	животным.				5349243.html?ysclid=lmj4lundyb994121849
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)					
11.1	Назначение социологических исследований.	1			https://multiurok.ru/files/sotsialnye-tehnologii-3.html?ysclid=lmj4qx4ay701300598
11.2	Назначение социологических исследований.	1			https://video-tutorial.ru/naznachenie-sociologicheskix-issledovanij/?ysclid=lmj4rf56ee407424397
11.3	Технология опроса: анкетирование.	1			https://иванов-ам.рф/technology_kaz_07/technology_kaz_07_12_02.html?ysclid=lmj4s46s wf924685851
11.4	Технология опроса: анкетирование.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3141/main/?ysclid=lmj4sf325y300948321
11.5	Технологии опроса: интервью.	1			https://www.youtube.com/watch?v=Y17D1_EZT2Y&ysclid=lmj4tdow9b567674276
11.6	Технологии опроса: интервью.	1			https://tehnologiya-111.blogspot.com/page_274.html?ysclid=lmj4w5ofdu272211788
	Итоговое занятие	1			
Итого					68 часов

8 класс (68 часов)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			Электронные образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)					
1.1	Методы дизайнерской деятельности.	1			https://infourok.ru/metody-dizajnerskoj-deyatelnosti-v-proektirovanii-produktov-truda-4241304.html?ysclid=lmj4w5ofdu272211788

					d=lmj50oc46j90111207
1.2	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1			https://ivanov-am.pf/technologykaz_08/technologykaz_08_01_03.html?ysclid=lmj51np6sp255843472
Раздел 2. Производство (4 часа)					
2.1	Продукт труда.	1			https://ivanov-am.pf/technologykaz_08/technologykaz_08_02_01.html?ysclid=lmj552kku3941715569
2.2	Стандарты производства продуктов труда.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-standarty-proizvodstva-produktov-truda-etalony-kontrolya-kachestva-5299413.html?ysclid=lmj56ldsp7759657646
2.3	Эталоны контроля качества продуктов труда.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3287/main/?ysclid=lmj5892cme327042196
2.4	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1			https://obrazovani.e-gid.ru/konspekty/produkt-truda-i-standarty-ego-proizvodstva-konspekt.html?ysclid=lmj58upqud935074386
Раздел 3 Технология (6 часов)					
3.1	Классификация технологий.	1			https://infourok.ru/tehnologiya-8-klass-tema-klassifikaciya-tehnologij-4579668.html?ysclid=lmj5dz6w1s425838864
3.2	Технологии материального производства	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3317/main/?ysclid=lmj5emmlva381540598
3.3	Технологии материального производства.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3317/main/?ysclid=lmj5emmlva381540598

3.4	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_08/technologykaz_08_03_03.html?ysclid=lmj5fimvbr56128961
3.5	Классификация информационных технологий.	1			https://школа81.екатеринбург.пф/file/download?id=897
3.6	Классификация информационных технологий.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_08/technologykaz_08_03_04.html?ysclid=lmj5grl0hq344654348
Раздел 4. Техника (6 часов)					
4.1	Органы управления технологическими машинами.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-organy-upravleniya-tehnologicheskimi-mashinami-8-klass-4637182.html?ysclid=lmj5l238xu199572756
4.2	Системы управления.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_08/technologykaz_08_04_02.html?ysclid=lmj5m4tavw908477214
4.3	Системы управления.	1			https://infourok.ru/konspekt-uroka-tehnologii-upravlenie-v-sovremennom-proizvodstve-8-klass-6469482.html?ysclid=lmj5mpw9uo557484987
4.4	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_08/technologykaz_08_04_03.html?ysclid=lmj5pm3ehc739808945
4.5	Основные элементы автоматки.	1			https://multiurok.ru/files/konspekt-uroka-po-tiekhnologhii-8-klass-avtomatik.html?ysclid=lmj5qkqck8680492212

4.6	Автоматизация производства.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3316/main/?ysclid=lmj5ral0qd646833081
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)					
5.1	Плавнение материалов и отливка изделий.	1			https://infourok.ru/urok-prezentaciya-po-tehnologii-plavlenie-materialov-i-otlivka-izdelij-5488516.html?ysclid=lmj5x0a0sv171389954
5.2	Пайка металлов.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3315/main/?ysclid=lmj5y1gvqh29866181
5.3	Сварка материалов.	1			https://metiz-krepej.ru/metall/pajka-metallov-konspekt-uroka-po-texnologii-dlya-8-klassa?ysclid=lmj5ye1vy1702138273
5.4	Закалка материалов.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_05_04.html?ysclid=lmj5zng9h0161886222
5.5	Электроискровая обработка материалов.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3314/main/?ysclid=lmj60g4t8q306191160
5.6	Электрохимическая обработка металлов.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3314/main/?ysclid=lmj61kes2k738649083
5.7	Ультразвуковая обработка материалов.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_05_07.html?ysclid=lmj62hkxsd592958278
5.8	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_05_09.html?ysclid=lmj63e86hy467283575
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)					
					https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology

6.1	Мясо птицы.	1			kaz_08_06_01.html?ysclid=lmj6803yi715623718
6.2	Мясо птицы.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3149/main/?ysclid=lmj68pmhe1405134898
6.3	Мясо животных	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3148/start/?ysclid=lmj69cq72x941418362
6.4	Мясо животных	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/myaso-zhivotnyh-tehnologiya-8-klass-konspekt.html?ysclid=lmj69plxf588257996
6.5	Нормы санитарии и гигиены на рабочем месте	1			https://infourok.ru/urok-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-trudana-kuhne-4970397.html?ysclid=lmj6au8t3h373102745
6.6	Нормы санитарии и гигиены на рабочем месте	1			https://multiurok.ru/index.php/files/sbo-sanitarno-gigienicheskie-trebovaniia-i-pravila.html?ysclid=lmj6bbj9ap750719553
6.7	Охрана труда и техника безопасности на кухне	1			https://multiurok.ru/files/uchebnyi-predmet-khbt-khoziaistvenno-bytovoi-tru-1.html?ysclid=lmj6ccgl6j367015587
6.8	Охрана труда и техника безопасности на кухне	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/pravila-bezopasnogo-povedeniya-na-kuhne-konspekt.html?ysclid=lmj6d3ryrf189434989
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)					
7.1	Выделение энергии при химических реакциях.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_07_01.html?ysclid=lmj6fzqt wz446656799

7.2	Выделение энергии при химических реакциях.	1			https://infourok.ru/plan-konspekt-8-klass-vydelenie-energii-pri-himicheskikh-reakciyah-6375286.html?ysclid=lmj6gcxv2i481716401
7.3	Выделение энергии при химических реакциях.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/konspekt-uroka-vydelenie-energii-pri-himicheskikh-reakciyah.html?ysclid=lmj6gvvux1367047233
7.4	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1			https://www.prodnka.org/metodicheskie-razrabotki/489921-himicheskaja-obrabotka-materialov-i-polucheni?ysclid=lmj6hs0u4p37430953
7.5	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1			https://pandia.ru/text/86/024/64233.php?ysclid=lmj6iga4f7299360902
7.6	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_07_02.html?ysclid=lmj6itdja819709693
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)					
8.1	Материальные формы представления информации для хранения.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/main/?ysclid=lmj6owtsm681614261
8.2	Материальные формы представления информации для хранения.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/main/?ysclid=lmj6pf5p5j724016747
8.3	Средства записи информации.	1			https://uchitelya.com/tehnologiya/184169-urok-tehnologii-sovremennye-sposoby-zapisi-i-hraneniya-informacii-8-klass.html
					https://иванов-ам.пф/technology

8.4	Средства записи информации.	1			kaz_08/technology_kaz_08_08_02.html?ysclid=lmj6nrplfb329566727
8.5	Современные технологии записи и хранения информации.	1			https://uchitelya.com/tehnologiya/184169-urok-tehnologii-sovremennye-sposoby-zapisi-i-hraneniya-informacii-8-klass.html
8.6	Современные технологии записи и хранения информации.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3312/main/?ysclid=lmj6lzn4mp913863760
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)					
9.1	Микроорганизмы их строение и значение для человека.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_09_01.html?ysclid=lmj6vjtr ek252491997
9.2	Микроорганизмы их строение и значение для человека.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mikroorganizmy-ih-stroenie-i-znachenie-dlya-cheloveka-4456862.html?ysclid=lmj6vwvk2933934773
9.3	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3311/start/?ysclid=lmj6x4tgb1550483025
9.4	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1			https://obrazovanie-gid.ru/voprosy/plan-uroka-bakterii-i-virusy-v-biotehnologiyah.html?ysclid=lmj6xm96bq257943347
9.5	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_09_03.html?ysclid=lmj6yna1dx807030769
	Культивирование				https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/kultivirovanie-odnokletochnyh-zelenyh-vodoroslej-

9.6	одноклеточных зелёных водорослей.	1			tehnologiya-8-klass-konspekt.html?ysclid=lmj6zcopph145056902
9.7	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1			https://infourok.ru/ehnologicheskaya-karta-uroka-po-tehnologii-ispolzovanie-odnokletochnyh-gribov-v-biotehnologiyah-8-klass-6688683.html?ysclid=lmj70jmkcg782418541
9.8	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_09_04.html?ysclid=lmj7148xo2298499150
Раздел 10 10. Технологии животноводства (6 часов)					
10.1	Получение продукции животноводства.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/start/?ysclid=lmj757wtrq269929439
10.2	Получение продукции животноводства.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/poluchenie-produkcii-zhivotnovodstva-8-klass-tehnologiya-prezentaciya-i-konspekt.html?ysclid=lmj75iool9257910547
10.3	Получение продукции животноводства.	1			https://www.youtube.com/watch?v=0x7zpuqTPUU&ysclid=lmj76d0sov822047176
10.4	Разведение животных, их породы и продуктивность	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_10_02.html?ysclid=lmj77h93g445916770
10.5	Разведение животных, их породы и продуктивность	1			https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-po-tekhnologii-zhivotnovodstvo.html?ysclid=lmj77zp3lf306679302
					https://иванов-ам.пф/technology_

10.6	Разведение животных, их породы и продуктивность	1			kaz_08/technology_kaz_08_10_02.html?ysclid=lmj77h93g445916770
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)					
11.1	Основные категории рыночной экономики.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_11_01.html?ysclid=lmj7efqyix774953937
11.2	Основные категории рыночной экономики	1			https://www.youtube.com/watch?v=TxGz-lXq6iM&ysclid=lmj7eu73ak750556586
11.3	Что такое рынок	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_11_02.html?ysclid=lmj7flsy91426545040
11.4	Маркетинг как технология управления рынком.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3282/tain/?ysclid=lmj7dd9duq346120022
11.5	Методы стимулирования сбыта.	1			https://kopilkaurokov.ru/tehnologiya/presentacii/metody_stimulirovaniia_sbyt_a?ysclid=lmj7ce4oeq232991496
11.6	Методы исследования рынка.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_08/technology_kaz_08_11_05.html?ysclid=lmj7bdq9y1644442262
	Итоговое занятие	1			
Итого					68 часов

9 класс (68 часов)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			Электронные образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)					

1.1	Экономическая оценка проекта.	1			https://иванов-ам.пф/technology-kaz_09/technology-kaz_09_12_01.html?vsclid=lmj8e2ku2k458401659
1.2	Разработка бизнесплана.	1			https://infourok.ru/urk-tehnologii-klass-biznes-plani-ego-osnovnie-komponenti-181111.html?vsclid=lmj8eioe08807345169
Раздел 2. Производство (4 часа)					
2.1	Транспортные средства в процессе производства.	1			https://slaidy.com/prezentacii-na-razlichnye-temy/transportnye-sredstva-v-protssesse-proizvodstva?vsclid=lmj8ij93a63484472
2.2	Транспортные средства в процессе производства.	1			https://uchitelya.com/tehnologiya/197167-prezentaciya-transportnye-sredstva-i-ih-vidy.html
2.3	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	1			https://obrazovaniye-gid.ru/konspekty/osobennosti-transportirovki-gazov-zhidkostej-i-sypuchih-veschestv-9-klass-konspekt.html?vsclid=lmj8km181r642933156
2.4	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3414/start/?vsclid=lmj8kvd9h431767121
Раздел 3 Технология (6 часов)					
3.1	Новые технологии современного производства.	1			https://infourok.ru/novye-tehnologii-sovremennogo-proizvodstva-6584879.html?vsclid=lmj8ryeskj36212502

3.2	Новые технологии современного производства.	1			https://иванов-ам.рф/technologykaz_09/technologykaz_09_14_01.html?ysclid=lmj8snilmf25985329
3.3	Новые технологии современного производства.	1			https://znanio.ru/media/novye-tehnologii-sovremennogo-proizvodstva-2651924?ysclid=lmj8t1maw1680069286
3.4	Перспективные технологии и материалы 21- го века.	1			https://иванов-ам.рф/technologykaz_09/technologykaz_09_14_02.html?ysclid=lmj8u0qzbo793227244
3.5	Перспективные технологии и материалы 21- го века.	1			http://school16.irk.ru/media/upload/168472.pdf
3.6	Перспективные технологии и материалы 21- го века.	1			https://obrazovaniye-gid.ru/konspekty/perspektivnye-tehnologii-i-materialy-21-veka-konspekt.html?ysclid=lmj8uzten6580041231
Раздел 4. Техника (6 часов)					
4.1	Роботы и робототехника.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-roboty-i-robototehnika-9-klass-5547796.html?ysclid=lmj8xdh35x153299993
4.2	Роботы и робототехника.	1			https://myslide.ru/presentation/urok-1-roboty-i-robototexnika?ysclid=lmj8xwdkiz904720275
4.3	Классификация роботов.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/1107/?ysclid=lmj8yc6p7g272997266
4.4	Классификация роботов.	1			https://kopilkaurokov.ru/tehnologiya/prochee/konspekt_zaniatiia_vvedeniye_v_robototekhnika

					u?ysclid=lmj8zc4j zu898213957
4.5	Направления современных разработок в области робототехники	1			https://infourok.ru/tehnologiya-9-klass-tema-napravlenie-sovremennyh-razrabotok-v-oblasti-robototehniki-4571279.html?ysclid=lmj90tgmbv147933310
4.6	Направления современных разработок в области робототехники	1			https://nsportal.ru/skola/dopolnitelnoe-obrazovanie/library/2018/11/22/prezentatsiya-na-temu-vvedenie-v-robototehniku
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)					
5.1	Технология производства синтетических волокон.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/tehnologiya-proizvodstva-sinteticheskikh-voolon-tehnologiya-9-klass-konspekt.html?ysclid=lmj99kfyx318758861
5.2	Технология производства синтетических волокон	1			https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/urok-tiekhnologhii-potiemie-tiekhnologhiia-proizvodstva-i-svoistva-iskusstviennykh-voolon-i-tkaniei-iz-nikh?ysclid=lmj9a8y0mw607435460
5.3	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	1			https://znanio.ru/media/konspekt-uroka-assortiment-tkanej-iz-iskusstvennyh-i-sinteticheskikh-voolon-2631538?ysclid=lmj9bdquvi536693802
5.4	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	1			https://иванов-ам.рф/technology_kaz_09/technology

					kaz.09.16.02.html?ysclid=lmj9bs8tik471806296
5.5	Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	1			https://infourok.ru/ehnologiya-proizvodstva-iskusstvennoj-kozhi-i-ee-svoystva-6364001.html?ysclid=lmj9cr04x9472957077
5.6	Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_16_03.html?ysclid=lmj9dhk1gx187534591
5.7	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1			https://infourok.ru/sovremennye-konstrukcionnye-materialy-i-tehnologii-dlya-industrii-mody-4944387.html?ysclid=lmj9edrb9e79464918
5.8	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1			https://1539.krymschool.ru/site/pub?id=16
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)					
6.1	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/tehnologii-teplovoj-obrabotki-myasa-i-subproduktov-9-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=lmj9lc4ilw827936614
6.2	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/main/?ysclid=lmj9lxfwdm68011619
6.3	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1			https://kopilkaurokov.ru/tehnologiya/presentacii/prezentatsiia-obrabotka-miasa-i-miasoproductov?ysclid=lmj9mdbofa720319420
6.4	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1			https://multiurok.ru/index.php/files/konspekt-uroka-natemu-tehnologii-pervichnoi-i-te.html?ysclid=lmj9

					mt7c7n281269086 https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/kul-tura-pitaniia-ratsionalnoie-pitaniie?ysclid=lmj9jfhuf770921179
6.5	Рациональное питание современного человека	1			https://tak-to-ent.net/load/432-1-0-10268?ysclid=lmj9k02o2d704570312
6.6	Рациональное питание современного человека	1			https://znanio.ru/media/ratsionalnoe-pitanie-sovremennogo-cheloveka-2674135?ysclid=lmj9iej9lo806351932
6.7	Рациональное питание современного человека	1			https://infourok.ru/razrabotka-uroka-po-teme-ratsionalnoe-pitanie-sovremennogo-cheloveka-5311955.html?ysclid=lmj9hwnagl270787532
6.8	Рациональное питание современного человека	1			https://infourok.ru/razrabotka-uroka-po-teme-ratsionalnoe-pitanie-sovremennogo-cheloveka-5311955.html?ysclid=lmj9hwnagl270787532
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)					
7.1	Ядерная и термоядерная реакции.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_18_04.html?ysclid=lmj9qlh3on391345779
7.2	Ядерная и термоядерная реакции.	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/2994/main/?ysclid=lmj9r09e3n582397039
7.3	Ядерная энергия.	1			https://znanio.ru/media/urok-tehnologii-9-klass-tema-yadernaya-i-termoyadernaya-reaktsiya-2654372?ysclid=lmj9sb1i4x714613429
7.4	Ядерная энергия.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_18_02.html?ysclid=lmj9t4x4bu533996071
7.5	Термоядерная энергия.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_18_02.html?ysclid=lmj9t4x4bu533996071

					kaz.09.18.02.html?ysclid=lmj9t4x4bu533996071
7.6	Термоядерная энергия.	1			https://infourok.ru/ermoyadernaya-energiya-4740191.html?ysclid=lmj9u1wtf744244410
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)					
8.1	Сущность коммуникации	1			https://obrazovanie-gid.ru/konspekty/suschnost-kommunikacii-tehnologiya-9-klass-konspekt-uroka.html?ysclid=lmjaa0oroh989579797
8.2	Сущность коммуникации.	1			https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-tehnologii--suschnost-kommunikatsii-9-klass-2787871?ysclid=lmjaae88h1780263498
8.3	Структура процесса коммуникации	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-struktura-processa-kommunikacii-9-klass-6532313.html?ysclid=lmjab77jir270511879
8.4	Структура процесса коммуникации	1			https://resh.edu.ru/subject/lesson/7109/conspect/?ysclid=lmjabu46j6651241577
8.5	Каналы связи при коммуникации.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz.09/technology_kaz.09.19.03.html?ysclid=lmjacqvbnh139581394
8.6	Каналы связи при коммуникации.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-kanaly-svyazi-pri-kommunikacii-9-klass-6532361.html?ysclid=lmjad4bwzp554034248

Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)					
9.1	Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_20_01.html?ysclid=lmjajddk20870488025
9.2	Растительные ткань и клетка как объекты технологии	1			https://topuch.com/rastitelenie-tkani-i-kletka-kak-obekti-tehnologii/index.html
9.3	Технологии клеточной инженерии	1			https://uchitel.pro/клеточная-технология-и-инженерия/?ysclid=lmjaku77s7868715551
9.4	Технологии клеточной инженерии	1			https://findslide.org/biologiya/588228-prezentatsiya-k-uroku-na-temu-kletochnaya?ysclid=lmjal8god5199516070
9.5	Технология клональногмикроразмножения растений	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_20_03.html?ysclid=lmjarsq1zs186319569
9.6	Технология клональногмикроразмножения растений	1			https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_20_03.html?ysclid=lmjarsq1zs186319569
9.7	Технологии генной инженерии.	1			https://иванов-ам.пф/technology_tis_09/technology_tis_09_05.html?ysclid=lmjaskdk2v49812129
9.8	Технологии генной инженерии.	1			https://иванов-ам.пф/technology_tis_09/technology_tis_09_05.html?ysclid=lmjaskdk2v49812129
Раздел 10 10. Технологии животноводства (6 часов)					
10.1	Животноводство	1			https://infourok.ru/biblioteka/tehnologija/klass-9/uchebnik-1849/tema-106196?ysclid=lmjax7qe8d835106954

10.2	Животноводство	1			https://intolimp.org/publication/plan-konspekt-uroka-na-temu-zhivotnovodstvo.html?ysclid=lmjaxuhzrw435369116
10.3	Заболевания животных и их предупреждение.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-zabolevanie-zhivotnyh-i-ih-preduprezhdenie-9-kl-6542429.html?ysclid=lmjayob7c2529892320
10.4	Заболевания животных и их предупреждение.	1			https://uchitelya.com/biologiya/199748-prezentaciya-bolezni-zhivotnyh-opasnye-dlya-cheloveka.html
10.5	Заболевания животных и их предупреждение.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_09/technologykaz_09_21_01.html?ysclid=lmjb00o92y110199786
10.6	Заболевания животных и их предупреждение.	1			https://stylishbag.ru/30-foto/zabolevanie-zhivotnyh-i-ih-preduprezhdenie-9-klass-tehnologiya-prezentaciya.html?ysclid=lmjb0rq3z1795057407
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)					
11.1	Что такое организация.	1			https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-cto-takoe-organizaciya-9-klass-6542433.html?ysclid=lmjb3hdf8p377531890
11.2	Управление организацией.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_09/technologykaz_09_22_02.html?ysclid=lmjb48b194704594947
11.3	Менеджмент.	1			https://иванов-ам.пф/technologykaz_09/technology

				kaz_09_22_03.html?ysclid=lmjb56eoha726635541
11.4	Менеджер и его работа	1		https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_22_04.html?ysclid=lmjb6kkfd4361320417
11.5	Методы управления в менеджменте.	1		https://nsportal.ru/skola/tehnologiya/library/2020/10/01/otkrytyy-urok-na-temu-ponyatie-menedzhment-tehnologii
11.6	Трудовой договор как средство управления в менеджменте.	1		https://иванов-ам.пф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_22_06.html?ysclid=lmjb898xus435140966
	Итоговое занятие	1		
Итого				68 часов

Календарно - тематическое планирование

5 класс (68 часов)

№	Дата по плану	Тема урока	Количество часов	Примечание
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)				
1		Методы и средства проектной деятельности	1	
2		Проектирование и проекты	1	
Раздел 2. Производство (4 часа)				
3		Понятие - техносфера	1	
4		Потребительские блага	1	
5		Производство потребительских благ	1	
6		Общая характеристика производства.	1	
Раздел 3 Технология (6 часов)				
7		Понятие технология	1	
8		Что такое технология..	1	
9		Производство	1	
10		Классификация производств	1	
11		Классификация технологий	1	
12		Классификация технологий	1	
Раздел 4. Техника (6 часов)				
13		Что такое техника	1	
14		Что такое техника	1	
15		Инструменты, механизмы	1	

16		Инструменты, механизмы и	1	
17		Технические устройства	1	
18		Технические устройства	1	
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)				
19		Виды материалов	1	
20		Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1	
21		Конструкционные материалы.	1	
22		Текстильные материалы.	1	
23		Механические свойства конструкционных материалов	1	
24		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1	
25		Технология механической обработки материалов	1	
26		Графическое отображение формы предмета	1	
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)				
27		Кулинария.	1	
28		Основы рационального питания.	1	
29		Витамины и их значение в питании.	1	
30		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1	
31		Овощи в питании человека.	1	
32		Технологии механической кулинарной обработки овощей..	1	
33		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1	
34		Технологии тепловой обработки овощей.	1	
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)				
35		Что такое энергия.	1	
36		Что такое энергия	1	
37		Виды энергии.	1	
38		Виды энергии.	1	
39		Накопление механической энергии	1	
40		Накопление механической энергии	1	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)				
41		Информация	1	
42		Информация	1	
43		Каналы восприятия информации человеком.	1	
44		Каналы восприятия информации человеком.	1	
45		Способы материального представления и записи визуальной информации.	1	
46		Способы материального представления и записи визуальной информации.	1	
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)				
47		Растения как объект технологии.	1	
48		Растения как объект технологии.	1	
49		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1	
50		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1	
51		Общая характеристика и классификация культурных растений.	1	

52		Общая характеристика и классификация культурных растений.	1	
53		Исследования культурных растений или опыты с ними.	1	
54		Исследования культурных растений или опыты с ними.	1	
Раздел 10. Технологии животноводства (6 часов)				
55		Животные и технологии 21 века.	1	
56		Животные и материальные потребности человека.	1	
58		Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1	
59		Животные — помощники человека	1	
60		Животные на службе безопасности жизни человека	1	
61		Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	1	
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)				
62		Человек как объект технологии.	1	
63		Человек как объект технологии.	1	
64		Потребности людей.	1	
65		Потребности людей.	1	
66		Содержание социальных технологий	1	
67		Содержание социальных технологий	1	
Итоговое занятие (1 час)				
68		Итоговое занятие	1	
Итого				68 часов

6 класс (68 часов)

№	Дата по плану	Тема урока	Количество часов	Примечание
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)				
1		Введение в творческий проект	1	
2		Методы и средства проектной деятельности	1	
Раздел 2. Производство (4 часа)				
3		Понятие производства	1	
4		Труд как основа производства.	1	
5		Предметы труда.	1	
6		Сырьё как предмет труда.	1	
Раздел 3. Технология (6 часов)				
7		Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	1	
8		Объекты социальных технологий как предмет труда.	1	
9		Основные признаки технологии.	1	
10		Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	
11		Техническая и технологическая документация.	1	
12		Техническая и технологическая документация.	1	
Раздел 4. Техника (6 часов)				
13		Понятие о технической системе	1	
14		Рабочие органы технических систем (машин).	1	

15		Двигатели технических систем (машин).	1	
16		Двигатели технических систем (машин).	1	
17		Механическая трансмиссия в технических системах	1	
18		Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	1	
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)				
19		Технологии резания.	1	
20		Технологии пластического формования материалов.	1	
21		Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1	
22		Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1	
23		Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1	
24		Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	
25		Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	1	
26		Технологии окрашивания и лакирования.	1	
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)				
27		Основы рационального (здорового) питания	1	
28		Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	1	
29		Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	1	
30		Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1	
31		Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	1	
32		Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них	1	
33		Охрана труда и техника безопасности на кухне	1	
34		Кухня. Правила санитарии и гигиены	1	
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)				
35		Что такое тепловая энергия.	1	
36		Аккумуляция тепловой энергии	1	
37		Методы и средства получения тепловой энергии.	1	
38		Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1	
39		Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1	
40		Передача тепловой энергии	1	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)				
41		Восприятие информации.	1	
42		Кодирование информации при передаче сведений.	1	
43		Кодирование информации при передаче сведений.	1	
44		Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	
45		Символы как средство кодирования информации	1	
46		Символы как средство кодирования информации	1	
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)				
47		Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	
48		Заготовка сырья дикорастущих растений	1	
49		Заготовка сырья дикорастущих растений	1	

50		Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1	
51		Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1	
52		Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	
53		Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	
54		Условия и методы сохранения природной среды.	1	
Раздел 10. Технологии животноводства (6 часов)				
55		Технологии животноводства	1	
56		Технологии животноводства	1	
58		Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы.	1	
59		Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы	1	
60		Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1	
61		Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции..	1	
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)				
62		Виды социальных технологий.	1	
63		Виды социальных технологий	1	
64		Технологии коммуникации	1	
65		Технологии коммуникации.	1	
66		Структура процесса коммуникации	1	
67		Структура процесса коммуникации	1	
Итоговое занятие (1 час)				
68		Итоговое занятие	1	
Итого				68 часов

7 класс (68 часов)

№	Дата по плану	Тема урока	Количество часов	Примечание
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)				
1		Создание новых идей методом фокальных объектов.	1	
2		Техническая и технологическая документация в проекте.	1	
Раздел 2. Производство (4 часа)				
3		Что такое производство	1	
4		Современные средства ручного труда.	1	
5		Средства труда современного производства.	1	
6		Агрегаты и производственные линии	1	
Раздел 3 Технология (6 часов)				
7		Культура производства.	1	
8		Культура производства.	1	
9		Технологическая культура производства	1	
10		Технологическая культура производства..	1	

11		Культура труда.	1	
12		Культура труда.	1	
Раздел 4. Техника (6 часов)				
13		Двигатели. Электрические двигатели.	1	
14		Воздушные двигатели.	1	
15		Гидравлические двигатели.	1	
16		Паровые двигатели.	1	
17		Тепловые машины внутреннего сгорания.	1	
18		Реактивные и ракетные двигатели.	1	
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)				
19		Производство металлов	1	
20		Производство древесных материалов	1	
21		Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	
22		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1	
23		Свойства искусственных волокон	1	
24		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	
25		Производственные технологии пластического формования материалов.	1	
26		Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	1	
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)				
27		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1	
28		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	
29		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	
30		Переработка рыбного сырья.	1	
31		Пищевая ценность рыбы.	1	
32		Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы.	1	
33		Нерыбные пищевые продукты моря.	1	
34		Рыбные консервы и пресервы	1	
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)				
35		Энергия магнитного поля.	1	
36		Энергия магнитного поля.	1	
37		Энергия электрического тока	1	
38		Энергия электрического тока	1	
39		Энергия электромагнитного поля	1	
40		Энергия электромагнитного поля	1	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)				
41		Источники и каналы получения информации.	1	
42		Источники и каналы получения информации	1	
43		Метод наблюдения в получении новой информации.	1	
44		Метод наблюдения в получении новой информации.	1	
45		Технические средства проведения наблюдений	1	
46		Технические средства проведения наблюдений	1	
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)				

47		Грибы, . значение в природе и жизни человека.	1	
48		Грибы, значение в природе и жизни человека.	1	
49		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1	
50		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1	
51		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	
52		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	
53		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	1	
54		Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1	
Раздел 10. Технологии животноводства (6 часов)				
55		Корма для животных	1	
56		Состав кормов и их питательность.	1	
58		Состав кормов и их питательность.	1	
59		Составление рационов кормления	1	
60		Составление рационов кормления	1	
61		Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1	
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)				
62		Назначение социологических исследований.	1	
63		Назначение социологических исследований.	1	
64		Технология опроса: анкетирование.	1	
65		Технология опроса: анкетирование.	1	
66		Технологии опроса: интервью.	1	
67		Технологии опроса: интервью.	1	
Итоговое занятие (1 час)				
68		Итоговое занятие	1	
Итого				68 часов

8 класс (68 часов)

№	Дата по плану	Тема урока	Количество часов	Примечание
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)				
1		Методы дизайнерской деятельности.	1	
2		Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1	
Раздел 2. Производство (4 часа)				
3		Продукт труда.	1	
4		Стандарты производства продуктов труда.	1	
5		Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	
6		Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	
Раздел 3 Технология (6 часов)				

7		Классификация технологий.	1	
8		Технологии материального производства	1	
9		Технологии материального производства.	1	
10		Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	
11		Классификация информационных технологий.	1	
12		Классификация информационных технологий.	1	
Раздел 4. Техника (6 часов)				
13		Органы управления технологическими машинами	1	
14		Системы управления	1	
15		Системы управления	1	
16		Автоматическое управление устройствами и машинами	1	
17		Основные элементы автоматики	1	
18		Автоматизация производства	1	
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)				
19		Плавление материалов и отливка изделий.	1	
20		Пайка металлов.	1	
21		Сварка материалов.	1	
22		Закалка материалов.	1	
23		Электроискровая обработка материалов.	1	
24		Электрохимическая обработка металлов.	1	
25		Ультразвуковая обработка материалов.	1	
26		Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1	
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)				
27		Мясо птицы.	1	
28		Мясо птицы.	1	
29		Мясо животных	1	
30		Мясо животных	1	
31		Нормы санитарии и гигиены на рабочем месте	1	
32		Нормы санитарии и гигиены на рабочем месте	1	
33		Охрана труда и техника безопасности на кухне	1	
34		Охрана труда и техника безопасности на кухне	1	
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)				
35		Выделение энергии при химических реакциях.	1	
36		Выделение энергии при химических реакциях.	1	
37		Выделение энергии при химических реакциях.	1	
38		Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	
39		Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	
40		Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)				
41		Материальные формы представления информации для хранения.	1	
42		Материальные формы представления информации для хранения.	1	
43		Средства записи информации.	1	
44		Средства записи информации.	1	

45		Современные технологии записи и хранения информации.	1	
46		Современные технологии записи и хранения информации.	1	
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)				
47		Микроорганизмы их строение и значение для человека.	1	
48		Микроорганизмы их строение и значение для человека.	1	
49		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	
50		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	
51		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	
52		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	
53		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	
54		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	
Раздел 10. Технологии животноводства (6 часов)				
55		Получение продукции животноводства.	1	
56		Получение продукции животноводства.	1	
58		Получение продукции животноводства.	1	
59		Разведение животных, их породы и продуктивность	1	
60		Разведение животных, их породы и продуктивность	1	
61		Разведение животных, их породы и продуктивность.	1	
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)				
62		Основные категории рыночной экономики.	1	
63		Основные категории рыночной экономики	1	
64		Что такое рынок	1	
65		Маркетинг как технология управления рынком.	1	
66		Методы стимулирования сбыта.	1	
67		Методы исследования рынка.	1	
Итоговое занятие (1 час)				
68		Итоговое занятие	1	
Итого				68 часов

9 класс (68 часов)

№	Дата по плану	Тема урока	Количество часов	Примечание
Раздел 1. Методы и средства проектной деятельности (2 часа)				
1		Экономическая оценка проекта.	1	
2		Разработка бизнесплана.	1	
Раздел 2. Производство (4 часа)				
3		Транспортные средства в процессе производства.	1	
4		Транспортные средства в процессе производства.	1	
5		Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	1	

6		Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	1	
Раздел 3 Технология (6 часов)				
7		Новые технологии современного производства.	1	
8		Новые технологии современного производства.	1	
9		Новые технологии современного производства.	1	
10		Перспективные технологии и материалы 21- го века.	1	
11		Перспективные технологии и материалы 21- го века.	1	
12		Перспективные технологии и материалы 21- го века.	1	
Раздел 4. Техника (6 часов)				
13		Роботы и робототехника.	1	
14		Роботы и робототехника.	1	
15		Классификация роботов.	1	
16		Классификация роботов.	1	
17		Направления современных разработок в области робототехники	1	
18		Направления современных разработок в области робототехники	1	
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)				
19		Технология производства синтетических волокон.	1	
20		Технология производства синтетических волокон	1	
21		Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	1	
22		Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	1	
23		Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	1	
24		Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	1	
25		Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1	
26		Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1	
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)				
27		Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	
28		Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	
29		Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	
30		Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	
31		Рациональное питание современного человека	1	
32		Рациональное питание современного человека	1	
33		Рациональное питание современного человека	1	
34		Рациональное питание современного человека	1	
Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 часов)				
35		Ядерная и термоядерная реакции.	1	
36		Ядерная и термоядерная реакции.	1	
37		Ядерная энергия.	1	
38		Ядерная энергия.	1	
39		Термоядерная энергия.	1	

40		Термоядерная энергия	1	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)				
41		Сущность коммуникации	1	
42		Сущность коммуникации.	1	
43		Структура процесса коммуникации	1	
44		Структура процесса коммуникации	1	
45		Каналы связи при коммуникации	1	
46		Каналы связи при коммуникации.	1	
Раздел 9. Технологии растениеводства (8 часов)				
47		Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	1	
48		Растительные ткань и клетка как объекты технологии	1	
49		Технологии клеточной инженерии	1	
50		Технологии клеточной инженерии	1	
51		Технология клональномикроразмножения растений	1	
52		Технология клональномикроразмножения растений	1	
53		Технологии генной инженерии.	1	
54		Технологии генной инженерии.	1	
Раздел 10. Технологии животноводства (6 часов)				
55		Животноводство	1	
56		Животноводство	1	
58		Заболевания животных и их предупреждение.	1	
59		Заболевания животных и их предупреждение.	1	
60		Заболевания животных и их предупреждение.	1	
61		Заболевания животных и их предупреждение.	1	
Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)				
62		Что такое организация.	1	
63		Управление организацией.	1	
64		Менеджмент.	1	
65		Менеджер и его работа	1	
66		Методы управления в менеджменте.	1	
67		Трудовой договор как средство управления в менеджменте.	1	
Итоговое занятие (1 час)				
68		Итоговое занятие	1	
Итого				68 часов