

Краснодарский край Курганинский район

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №27 имени И.Г.Георгиева с. Урмия

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

МБОУ СОШ №27 им. И.Г. Георгиева

от 27. 08. 2021 года протокол №1

Председатель _____ Е.С.Ованесов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

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

Количество часов 306

Учитель Ованесов Иосиф Яковлевич, учитель технологии

МБОУ СОШ №27 им. И.Г. Георгиева с.Урмия

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования с учётом Примерной основной образовательной программы основного общего образования 2015 года.

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования

с учётом ООП ООО МБОУСОШ №27, авторской программы В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019

с учётом УМК В. М. Казакевич и др. Технология 5 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 255 с.

Рабочая программа разработана в соответствии:

- Со статьёй 28 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- С Федеральным государственным образовательным стандарта основного общего образования (с изменениями от 11.12.2020);
- Примерной рабочей программой основного общего образования «Технология» для 5-9 классов (ФГБНУ «Институт стратегии развития образования»);
- Примерной программы воспитания и Концепции преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы.
- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №27 им. И.Г. Георгиева с. Урмия.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты:

Патриотическое воспитание:

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

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

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

Эстетическое воспитание:

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

Ценности научного познания и практической деятельности:

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

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

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

Трудовое воспитание:

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

Экологическое воспитание:

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

Метапредметные результаты:

У учащихся будут сформированы:

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

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

Предметные результаты:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

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

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

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

2. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Тема 2. Производство.

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

Тема 3. Технология.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Тема 4. Техника.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Тема 5. Технология 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.

Тема 6. Технология 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.

Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.

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

Тема 9. 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.

Тема 10. Технология животноводства.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Тема 11. Социальные технологии.

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

6 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Тема 2. Производство.

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

Тема 3. Технология.

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

Тема 4. 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.

Тема 5. Технология 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 и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

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

Тема 6. Технология 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. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Тема 7. Технология 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. Аккумулирование тепловой энергии.

Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.

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

Тема 9. 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.

Тема 10. Технология животноводства.

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

Тема 11. Социальные технологии.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

7 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

Тема 2. Производство.

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

Тема 3. Технология.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Тема 4. Техника.

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

Тема 5. Технология 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. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Тема 6. Технология 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 кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия

электромагнитного поля.

Тема 8. Технология 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.

Тема 9. 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 вешенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Тема 10. Технология животноводства.

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

Тема 11. Социальные технологии.

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

8 класс

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

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

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

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и

продуктивность.

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

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

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

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

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

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

9 класс

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

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

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

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

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

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

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия. Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

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

Заболевания животных и их предупреждение.

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

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

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

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

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

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

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

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

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

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

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

3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

| Модули и темы программы | Количество учебных часов по годам по классам | | | | |
|--|--|----------|----------|------------|----------|
| | 5 | 6 | 7 | 8/8+ | 9 |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | 4 | 4 | 4 | 2/4 | 4 |
| Творчество и проектная деятельность | 4 | | | | |
| Этапы проектной деятельности | | 4 | | | |
| Проектная документация | | | 4 | | |
| Дизайн при проектировании. Методы творческой и проектной деятельности | | | | 1/4 | |
| Экономическая оценка проекта. Реклама проекта | | | | 1/- | 4 |
| 2. Производство | 4 | 4 | 4 | 2/4 | 4 |
| Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера) | 4 | | | | |
| Производство и труд как его основа. Предметы труда | | 4 | | | |
| Средства труда | | | 4 | | |
| Продукт труда. Современные средства контроля качества | | | | 1/4 | |
| Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов | | | | 1 | 4 |
| 3. Технология | 6 | 6 | 6 | 3/6 | 6 |
| Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств | 6 | | | | |
| Признаки технологии. Технологическая документация | | 6 | | | |
| Технологическая культура производства и культура | | | 6 | | |
| Общая классификация технологий | | | | 1/6 | |
| Современные и перспективные технологии 21-го века | | | | 2 | 6 |
| 4. Техника | 6 | 6 | 6 | 3/6 | 6 |
| Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж | 6 | | | | |
| Конструкционные составляющие техники. Рабочие | | 6 | | | |
| Двигатели и передаточные механизмы | | | 6 | | |
| Органы управления и системы управления техникой. Системы управления | | | | 1/6 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|-----|---|
| Механизация и автоматизация современного производства | | | | 1 | 4 |
| Роботизация современного производства | | | | 1 | 2 |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 8 | 8 | 8 | 4/8 | 8 |
| Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая документация | 8 | | | | |
| Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки | | 8 | | | |
| Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов | | | 8 | | |
| Технологии термической обработки материалов. | | | | 2/8 | |
| Технологии обработки жидкостей и газов. Научноёмкие технологии. Перспективные технологии 21-го века | | | | 2 | 8 |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | | | | | |
| Рациональное питание. Технологии обработки овощей | 8 | 8 | 8 | 4/8 | 8 |
| Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий | | 8 | | | |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов | | | 8 | 2 | |
| Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи | | | | 1/8 | |
| Технологии обработки и использования для питания мяса | | | | 1 | 8 |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | | | | | |
| Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн | 6 | 6 | 6 | 3/6 | 6 |
| Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии | | 6 | | | |
| Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергия | | | 6 | | |
| Технологии получения и использования химической энергии | | | | 2/6 | |

| | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|--------------|-----------|
| Технологии получения и применения ядерной и термо-ядерной энергии | | | | 1 | 6 |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | 6 | 6 | 6 | 3/6 | 6 |
| Информация и её виды | 6 | | | | |
| Способы отображения информации | | 6 | | | |
| Технологии получения информации | | | 6 | | |
| Технологии записи и хранения информации | | | | 1/6 | |
| Коммуникационные технологии | | | | 2 | 6 |
| 9. Технологии растениеводства | 8 | 8 | 8 | 4/8 | 8 |
| Культурные растения и агротехнологии | 8 | | | | |
| Технологии использования дикорастущих растений | | 8 | | | |
| Технологии разведения и использования грибов | | | 8 | | |
| Технологии выращивания и использования микроорганизмов | | | | 2/6 | |
| Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и генной инженерии в растениеводстве | | | | 2 | 6 |
| 10. Технологии животноводства | 6 | 6 | 6 | 3/6 | 6 |
| Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека | 6 | | | | |
| Основные технологии животноводства | | 6 | | | |
| Технологии разведения и содержания животных | | | 6 | | |
| Технологии кормления животных | | | | 1/6 | |
| Технологии разведения и клонирования животных | | | | 2 | 6 |
| 11. Социальные технологии | 6 | 6 | 6 | 3/6 | 6 |
| Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека | 6 | | | | |
| Виды социальных технологий | | 6 | | | |
| Методы сбора информации в социальных технологиях | | | 6 | | |
| Рынок и маркетинг. Исследование рынка. Особенности предпринимательской деятельности | | | | 2/6 | |
| Технологии менеджмента | | | | 1 | 6 |
| ИТОГО | 68 | 68 | 68 | 34/68 | 68 |

**Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Технология»
5 класс**

| I-полугодие | |
|--|---|
| Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. | |
| 1. | Вводное занятие. Правила Т.Б. и поведения в мастерской |
| 2. | Содержание работы в текущем учебном году. |
| Тема 2. Производство. | |
| 3. | Что такое техносфера. |
| 4. | Что такое потребительские блага. |
| 5. | Производство потребительских благ |
| 6. | Общая характеристика производств |
| 7. | Практическая работа в мастерской |
| 8. | Практическая работа в мастерской |
| 9. | Проектная деятельность |
| 10. | Что такое творчество |
| 11. | Практическая работа в мастерской |
| 12. | Практическая работа в мастерской |
| Тема 3. Технология. | |
| 13. | Что такое технология |
| 14. | Классификация производств и технологий |
| Тема 4. Техника. | |
| 15. | Практическая работа в мастерской |
| 16. | Практическая работа в мастерской |
| Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов. | |
| 17. | Механические свойства конструкционных материалов |
| 18. | Технология механической обработки материалов |
| 19. | Графическое отображение формы предмета |
| 20. | Практическая работа в мастерской |
| Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии. | |
| 21. | Что такое энергия |
| 22. | Виды энергии |
| 23. | Накопление механической энергии |
| Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации. | |
| 24. | Технологии получения, обработки и использования информации. Информация |
| 25. | Каналы восприятия информации человеком |
| 26. | Способы материального представления и записи визуальной информации |
| Тема 11. Социальные технологии. | |

| | |
|---------------------|---|
| 27. | Социальные технологии. Человек как объект технологии |
| 28. | Потребности людей |
| 29. | Содержание социальных технологий |
| 30. | Практическая работа в мастерской |
| 31. | Практическая работа в мастерской |
| 32. | Промежуточная аттестация |
| 33. | Резерв |
| 34. | Резерв |
| II-полугодие | |
| 35. | Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине. |
| 36. | Виды материалов |
| 37. | Натуральные, искусственные и синтетические материалы |
| 38. | Конструкционные материалы |
| 39. | Текстильные материалы |
| 40. | Механические свойства конструкционных материалов |
| 41. | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон |
| 42. | Технологии механической обработки материалов |
| 43. | Графическое отображение формы предмета |
| 44. | Кулинария. Основы рационального питания |
| 45. | Витамины и их значение в питании |
| 46. | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне |
| 47. | Овощи в питании человека |
| 48. | Технология механической кулинарной обработки овощей |
| 49. | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей |
| 50. | Заготовка и консервирование продуктов |
| 51. | Технология тепловой обработки овощей |
| 52. | Растения как объект технологии |
| 53. | Профессии и производство |
| 54. | Значения культурных растений в жизнедеятельности человека |
| 55. | Эволюция культурных растений |
| 56. | Переработка и хранение овощей и фруктов |
| 57. | Общая характеристика и классификация культурных растений |
| 58. | Профессии и производство |
| 59. | Исследования культурных растений или опыты с ними |
| 60. | Животные и технологии 21 века |
| 61. | Животноводство и материальные потребности человека |
| 62. | Сельскохозяйственные животные и животноводство |
| 63. | Животные-помощники человека |
| 64. | Животные на службе безопасности жизни человека |

| | |
|-----|---|
| 65. | Животные для спорта, охоты, цирка и науки |
| 66. | Промежуточная аттестация |
| 67. | Резерв |
| 68. | Резерв |

6 класс (68 ч)

I-полугодие

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

| | |
|----|---|
| 1. | Вводное занятие. Правила Т.Б. и поведения в мастерской. Содержание работы в текущем учебном году. |
| 2. | Введение в творческий проект. Подготовительный, конструкторский, технологический, этап изготовления изделия, заключительный этап. |

Тема 2. Производство.

| | |
|----|-------------------------------|
| 3. | Труд как основа производства. |
| 4. | Предметы труда. |
| 5. | Сырьё как предмет труда. |
| 6. | Промышленное сырьё. |

Тема 3. Технология.

| | |
|----|--|
| 7. | Основные признаки технологии. |
| 8. | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. |

Тема 4. Техника.

| | |
|-----|--|
| 9. | Техническая и технологическая документация |
| 10. | Понятие о технической системе. |
| 11. | Рабочие органы технических систем (машин). |
| 12. | Двигатели технических систем (машин). |
| 13. | Механическая трансмиссия в технических системах. |
| 14. | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. |

Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

| | |
|-----|---|
| 15. | Технологии резания. |
| 16. | Технологии пластического формования материалов. |
| 17. | Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. |
| 18. | Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. |
| 19. | Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. |
| 20. | Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. |
| 21. | Технологии соединения деталей с помощью клея. |

| | |
|---|--|
| 22. | Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. |
| 23. | Технологии наклеивания покрытий. |
| 24. | Технологии окрашивания и лакирования. |
| Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии | |
| 25. | Что такое тепловая энергия. |
| 26. | Методы и средства получения тепловой энергии. |
| 27. | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. |
| 28. | Аккумуляция тепловой энергии. |
| Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации. | |
| 29. | Восприятие информации. |
| 30. | Кодирование информации при передаче сведений. |
| 31. | Сигналы и знаки при кодировании информации. |
| 32. | Символы как средство кодирования информации. |
| 33. | Промежуточная аттестация. |
| 34. | Резерв |
| II-полугодие | |
| 35. | Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. |
| 36. | Содержание работы в текущем учебном году. |
| 37. | Основы рационального питания. |
| 38. | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. |
| 39. | Технология производства кисломолочных продуктов и блюд из них. |
| 40. | Пр.р. « Приготовление творожных сырников». |
| 41. | Технология приготовления кулинарных блюд из круп, бобовых культур. |
| 42. | Пр.р. « Приготовление манной каши». |
| 43. | Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них. |
| 44. | Пр.р. «Приготовление макарон с сыром». |
| 45. | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. |
| 46. | Пр.р. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. |
| 47. | Технологии ВТО. |
| 48. | Технологии ВТО. |
| 49. | Дикорастущие растения, используемые человеком. |
| 50. | Дикорастущие растения, используемые человеком. |
| 51. | Заготовка сырья дикорастущих растений. |
| 52. | Заготовка сырья дикорастущих растений. |
| 53. | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. |

| | |
|-----|---|
| 54. | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. |
| 55. | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. |
| 56. | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. |
| 57. | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. |
| 58. | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. |
| 59. | Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. |
| 60. | Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. |
| 61. | Виды социальных технологий. |
| 62. | Виды социальных технологий. |
| 63. | Технологии коммуникации. |
| 64. | Технологии коммуникации. |
| 65. | Структура процесса коммуникации. |
| 66. | Структура процесса коммуникации. |
| 67. | Итоговое занятие. |
| 68. | Итоговое занятие. |
| 69. | Резерв. |

7 класс (68 ч)

| Темы, входящие | Количе | Тематическое | Характеристика видов |
|--|--------|--|---|
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | 2 | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте | Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов |
| 2. Производство | 2 | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии | Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на |
| 3. Технология | 3 | Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда | Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 4. Техника | 3 | <p>Двигатели. Воздушные двигатели.</p> <p>Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.</p> <p>Реактивные и ракетные двигатели.</p> <p>Электрические</p> | <p>Получать представление о двигателях и их видах.</p> <p>Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.</p> <p>Выполнять работы на станках</p> |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 4 | <p>Производство металлов.</p> <p>Производство древесных материалов.</p> <p>Производство синтетических материалов и пластмасс.</p> <p>Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.</p> <p>Свойства искусственных волокон.</p> <p>Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.</p> <p>Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов</p> | <p>Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах.</p> <p>Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.</p> <p>Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | 4 | <p>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</p> | <p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.</p> <p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления</p> |
| | | <p>рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы</p> | <p>рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов</p> |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | 3 | <p>Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля</p> | <p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | 3 | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации | Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них |
| 9. Технологии растениеводства | 4 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. | Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | <p>выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов</p> | <p>использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов</p> |
| 10. Технологии животноводства | 3 | <p>Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным</p> | <p>Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов</p> |
| 11. Социально-экономические технологии | 3 | <p>Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью</p> | <p>Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов</p> |
| Итоговое занятие | | <p>Обобщающая беседа по изученному курсу</p> | |

8 (8+) класс (34/68 ч)

| Темы, входящие | Количе | Тематическое | Характеристика видов |
|--|--------|--|--|
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | 2 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций | Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа |
| 2. Производство | 2 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на |
| 3. Технология | 3 | Классификация технологий. Технологии производства и земледелия. Классификация информационных технологий | Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 4. Техника | 3 | <p>Органы управления технологическими машинами. Системы управления.</p> <p>Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.</p> <p>Автоматизация производства</p> | <p>Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора</p> |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 4 | <p>Плавление материалов и отливка изделий.</p> <p>Пайка металлов.</p> <p>Сварка материалов.</p> <p>Закалка материалов.</p> <p>Электроискровая обработка материалов.</p> <p>Электрохимическая обработка металлов.</p> <p>Ультразвуковая обработка материалов.</p> <p>Лучевые методы обработки материалов.</p> <p>Особенности технологий обработки жидкостей и газов</p> | <p>Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке.</p> <p>Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.</p> |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | 4 | <p>Мясо птицы. Мясо животных</p> | <p>Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.</p> <p>Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | 3 | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ | Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Сбирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | 3 | Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации | Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации |

| | | | |
|--------------------------------------|----------|---|--|
| <p>9. Технологии растениеводства</p> | <p>4</p> | <p>Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях</p> | <p>Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)</p> |
| <p>10. Технологии животноводства</p> | <p>3</p> | <p>Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность</p> | <p>Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно</p> |

| | | | |
|---------------------------|---|--|---|
| 11. Социальные технологии | 3 | <p>Основные категории рыночной экономики.</p> <p>Что такое рынок.</p> <p>Маркетинг как технология управления рынком.</p> <p>Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка</p> | <p>Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.</p> <p>Осваивать характеристики и особенности маркетинга.</p> <p>Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы.</p> <p>Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта</p> |
| Итоговое занятие | | Обобщающая беседа по изученному курсу | |

9 класс (68 ч)

| Темы, входящие | Количество | Тематическое планирование | Характеристика видов деятельности учащихся |
|--|------------|--|--|
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | 2 | Экономическая оценка проекта. Разработка бизнесплана | Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта |
| 2. Основы производства | 2 | Транспортные средства в процессе производства. Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ | Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и |
| 3. Технология | 3 | Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века | Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий |

| | | | |
|------------|---|---|--|
| 4. Техника | 3 | Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники | Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы |
|------------|---|---|--|

| | | | |
|---|---|--|---|
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 4 | 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 | Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | 4 | Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека | Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов. Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | 3 | Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия | Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | 3 | Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации | Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона» |

| | | | |
|--------------------------------------|----------|---|---|
| <p>9. Технологии растениеводства</p> | <p>3</p> | <p>Растительные ткани и клетки как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии</p> | <p>Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы</p> |
| <p>10. Технологии животноводства</p> | <p>3</p> | <p>Заболевания животных и их предупреждение</p> | <p>Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных</p> |
| <p>11. Социальные технологии</p> | <p>3</p> | <p>Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте</p> | <p>Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу»</p> |

| | | | |
|---------------------|--|---|--|
| Итоговое занятие | | Обобщающая беседа по изученному курсу | |
|---------------------|--|---|--|