

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования Самарской области**  
**Юго-Западное управление министерства образования**  
**Самарской области**  
**ГБОУ ООШ с. Тяглое Озеро**

**РАССМОТРЕНО**

руководитель МО  
учителей предметников

---

Федюнина И.Г.  
Протокол №1  
от «27» августа 2025 г.

**ПРОВЕРЕНО**

и.о. директора по УВР

---

Бочарова В.В.

Приказ №1  
от «28» августа 2025 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

директор ГБОУ ООШ  
с. Тяглое Озеро

---

Федюнина Н.В.  
Приказ № 43/1-од  
от «29» августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Труд (технология)»**

для обучающихся 5-9 классов

**с.Тяглое Озеро 2025**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Примерная программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предпринимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим

образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- 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;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

### **Личностные результаты:**

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты:**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной

- деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
  - способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
  - умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
  - понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Предметные результаты:**

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных

потребителей;

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

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

— композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

— способность бесконфликтного общения;

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

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

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

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

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

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

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.



## **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 вешенок. 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 дизайнера деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

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

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

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

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

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

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

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и

продуктивность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **9 класс**

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

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

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

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

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

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

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

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

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

Заболевания животных и их предупреждение.

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

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

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

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

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

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

Представление информации верbalными и неверbalными 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»

<b>Модули и темы программы</b>	<b>Количество учебных часов по годам по классам</b>				
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Творчество и проектная деятельность	4				
Этапы проектной деятельности		4			
Проектная документация			4		
Дизайн при проектировании.				4	
Методы творческой и проектной деятельности					
Экономическая оценка проекта. Реклама проекта					2
<b>2. Производство</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4				
Производство и труд как его основа. Предметы труда		4			
Средства труда			4		
Продукт труда. Современные средства контроля качества				3	
Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов				1	2
<b>3. Технология</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств	6				
Признаки технологии. Технологическая документация		6			
Технологическая культура производства и культура			6		
Общая классификация технологий				4	
Современные и перспективные технологии 21-го века				2	3
<b>4. Техника</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
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.				4	
Системы управления					

Механизация и автоматизация современного производства				1	2
Роботизация современного производства				1	1
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	8	8	8	8	4
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.				6	
Технологии обработки жидкостей и газов. Наукоёмкие технологии. Перспективные технологии 21-го века				2	4
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов</b>					
Рациональное питание. Технологии обработки овощей	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.				5	
Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи					
Технологии обработки и использования для питания мяса				1	4
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>					
Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн	6				
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии		6			
Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии			6		
Технологии получения и использования химической энергии				5	

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

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

<b>Тема 1.</b> Методы и средства творческой и проектной деятельности.	
	Вводное занятие. Правила Т.Б. и поведения в мастерской
	Содержание работы в текущем учебном году.
<b>Тема 2.</b> Производство.	
	Что такое техносфера.
	Что такое потребительские блага.
	Производство потребительских благ
	Общая характеристика производств
	Практическая работа в мастерской
	Практическая работа в мастерской
	Проектная деятельность
	Что такое творчество
	Практическая работа в мастерской
	Практическая работа в мастерской
<b>Тема 3.</b> Технология.	
	Что такое технология
	Классификация производств и технологий
<b>Тема 4.</b> Техника.	
	Практическая работа в мастерской
	Практическая работа в мастерской
<b>Тема 5.</b> Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.	
	Механические свойства конструкционных материалов
	Технология механической обработки материалов
	Графическое отображение формы предмета
	Практическая работа в мастерской
<b>Тема 7.</b> Технология получения, преобразования и использования энергии.	
	Что такое энергия
	Виды энергии
	Накопление механической энергии
<b>Тема 8.</b> Технология получения, обработки и использования информации.	
	Технологии получения, обработки и использования информации. Информация
	Каналы восприятия информации человеком
	Способы материального представления и записи визуальной информации
<b>Тема 11.</b> Социальные технологии.	

	Социальные технологии. Человек как объект технологии
	Потребности людей
	Содержание социальных технологий
	Практическая работа в мастерской
	Практическая работа в мастерской
	Промежуточная аттестация
	Резерв
	Резерв
	Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.
	Виды материалов
	Натуральные, искусственные и синтетические материалы
	Конструкционные материалы
	Текстильные материалы
	Механические свойства конструкционных материалов
	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон
	Технологии механической обработки материалов
	Графическое отображение формы предмета
	Кулинария. Основы рационального питания
	Витамины и их значение в питании
	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне
	Овощи в питании человека
	Технология механической кулинарной обработки овощей
	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей
	Заготовка и консервирование продуктов
	Технология тепловой обработки овощей
	Растения как объект технологии
	Профессии и производство
	Значения культурных растений в жизнедеятельности человека
	Эволюция культурных растений
	Переработка и хранение овощей и фруктов
	Общая характеристика и классификация культурных растений
	Профессии и производство
	Исследования культурных растений или опыты с ними
	Животные и технологии 21 века
	Животноводство и материальные потребности человека
	Сельскохозяйственные животные и животноводство
	Животные-помощники человека
	Животные на службе безопасности жизни человека
	Животные для спорта, охоты, цирка и науки

	Промежуточная аттестация
	Резерв
	Резерв

**6 класс (68 ч)****Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

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

**Тема 2. Производство.**

	Труд как основа производства.
	Предметы труда.
	Сырьё как предмет труда.
	Промышленное сырьё.

**Тема 3. Технология.**

	Основные признаки технологии.
	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.

**Тема 4. Техника.**

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

**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.
	Технологии наклеивания покрытий.
	Технологии окрашивания и лакирования.
<b>Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии</b>	
	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.
<b>Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.</b>	
	Восприятие информации.
	Кодирование информации при передаче сведений.
	Сигналы и знаки при кодировании информации.
	Символы как средство кодирования информации.
	Промежуточная аттестация.
	Промежуточная аттестация
	Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте.
	Содержание работы в текущем учебном году.
	Основы рационального питания.
	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.
	Технология производства кисломолочных продуктов и блюд из них.
	Пр.р. « Приготовление творожных сырников».
	Технология приготовления кулинарных блюд из круп, бобовых культур.
	Пр.р. « Приготовление манной каши».
	Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.
	Пр.р. «Приготовление макарон с сыром».
	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.
	Пр.р. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.
	Технологии ВТО.
	Технологии ВТО.
	Дикорастущие растения, используемые человеком.
	Дикорастущие растения, используемые человеком.
	Заготовка сырья дикорастущих растений.
	Заготовка сырья дикорастущих растений.
	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.

	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.
	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.
	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.
	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.
	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.
	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.
	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.
	Виды социальных технологий.
	Виды социальных технологий.
	Технологии коммуникации.
	Технологии коммуникации.
	Структура процесса коммуникации.
	Структура процесса коммуникации.
	Итоговое занятие.
	Итоговое занятие.

## 7 класс (68 ч)

### Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

	Создание новых идей при помощи метода 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.

	Основные признаки технологии.
	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.

### Тема 4. Техника.

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

### 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.
	Технологии наклеивания покрытий.
	Технологии окрашивания и лакирования.

### 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.
<b>Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.</b>	
	Восприятие информации.
	Кодирование информации при передаче сведений.
	Сигналы и знаки при кодировании информации.
	Символы как средство кодирования информации.
	Промежуточная аттестация.
	Промежуточная аттестация
	Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте.
	Содержание работы в текущем учебном году.
	Основы рационального питания.
	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.
	Технология производства кисломолочных продуктов и блюд из них.
	Пр.р. « Приготовление творожных сырников».
	Технология приготовления кулинарных блюд из круп, бобовых культур.
	Пр.р. « Приготовление манной каши».
	Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.
	Пр.р. «Приготовление макарон с сыром».
	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.
	Пр.р. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.
	Технологии ВТО.
	Технологии ВТО.
	Дикорастущие растения, используемые человеком.
	Дикорастущие растения, используемые человеком.
	Заготовка сырья дикорастущих растений.
	Заготовка сырья дикорастущих растений.
	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.
	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.
	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.
	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.
	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.
	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.
	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.

	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.
	Виды социальных технологий.
	Виды социальных технологий.
	Технологии коммуникации.
	Технологии коммуникации.
	Структура процесса коммуникации.
	Структура процесса коммуникации.
	Итоговое занятие.
	Итоговое занятие.

### 7 класс (68 ч.)

№ урока	раздел	тема	Кол-во часов	Характеристика действий
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.	1	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		Техническая документация в проекте.	1	
3		Конструкторская документация.	1	
4		Технологическая документация в проекте	1	
5	Производство	Современные средства ручного труда.	1	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
6		Средства труда современного производства.	1	
7		Агрегаты и производственные линии	1	
8		Экскурсия на производственное предприятие	1	
9	Технология	Культура производства.	1	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и
10		Культура производства	1	

11		Технологическая культура производства	1	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
12		Технологическая культура производства	1	
13		Культура труда	1	
14		Культура труда	1	
15	Техника	Двигатели. Воздушные двигатели.	1	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.
16		Гидравлические двигатели	1	
17		Паровые двигатели.	1	
18		Тепловые машины внутреннего сгорания.	1	
19		Реактивные и ракетные двигатели	1	
20		Электрические двигатели	1	
21	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Производство металлов. Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
22		Производство древесных материалов.	1	
23		Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	
24		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1	
25		Свойства искусственных волокон.		
26		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	
27		Производственные технологии	1	

		пластического формования материалов		
28		Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1	
29	Технологии обработки пищевых продуктов	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	<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>
30		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	
31		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	
32		Переработка рыбного сырья.	1	
33		Пищевая ценность рыбы.	1	
34		Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1	
35		Нерыбные пищевые продукты моря.	1	
36		Рыбные консервы и пресервы	1	
37	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Энергия магнитного поля.	1	<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.</p> <p>Выполнить опыты</p>
38		Энергия магнитного поля.	1	
39		Энергия электрического тока	1	
40		Энергия электрического тока	1	
41		Энергия электромагнитного поля	1	
42		Энергия электромагнитного поля	1	
43	Технологии получения, обработки и использования информации	Источники и каналы получения информации.	1	<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений.</p> <p>Проводить исследования о</p>
44		Метод наблюдения в получении новой информации.	1	
45		Технические средства	1	

		проведения наблюдений		методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них
46		Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	
47		Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	
48	Технологии растениеводства	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных 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
49		Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	1	
50		Характеристика искусственно выращенных грибов	1	
51		Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	
52		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	
53		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	
54		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	
55		Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1	
56		Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1	
57	Технологии животноводства	Корма для животных. Состав кормов и их питательность	1	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и
58		Корма для животных. Состав кормов и их питательность	1	
59		Составление рационов кормления	1	
60		Составление рационов	1	

		кормления.		правилами раздачи кормов
61		Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1	
62		Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1	
63	Социально-экономические технологии	Назначение социологических исследований	1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросы, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов
64		Назначение социологических исследований	1	
65		Технология опроса: анкетирование.	1	
66		Технология опроса: анкетирование.	1	
67		Технология опроса: интервью	1	
68		Технология опроса: интервью	1	

## 8 класс (68 ч.)

№ урока	раздел	тема	Кол-во часов	Характеристика действий
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1	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		Методы дизайнерской деятельности	1	
3		Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	
4		Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	

5	Производство	Продукт труда.	1	<p>Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.</p> <p>Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии</p>
6		Стандарты производства продуктов труда.		
7		Эталоны контроля качества продуктов труда		
8		Измерительные приборы и контроль стандартизованных характеристик продуктов труда	1	
9	Технология	Классификация технологий.	1	<p>Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о различных видах технологий.</p>
10		Классификация технологий.	1	
11		Технологии производства и земледелия		
12		Технологии производства и земледелия		
13		Классификация информационных технологий	1	
14		Классификация информационных технологий	1	

15	Техника	Органы управления технологическими машинами	1	Получать представление о органах управления, системе управления, особенностях автоматической техники, автоматических устройств и машин. ЧПУ. Знакомство с конструкцией и правила работы устройств управления техники автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств
16		Системы управления.	1	
17		Автоматическое управление устройствами и машинами	1	
18		Основные элементы автоматики		
19		Автоматизация производства	1	
20		Автоматизация производства	1	
21	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Плавление материалов и отливка изделий.	1	Получать представление о технологиях термообработки материалов, литье, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий. Технологий плавления.
22		Пайка металлов.	1	
23		Сварка материалов.	1	
24		Закалка материалов	1	
25		Электроискровая обработка материалов.	1	
26		Электрохимическая обработка металлов.	1	
27		Лучевые методы обработки материалов.	1	
28		Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1	
29	Технологии обработки пищевых продуктов	Мясо птицы	1	Знакомство с видами животных. Видами мяса, которое используется в
30		Мясо птицы	1	
31		Мясо птицы	1	

32		Мясо птицы	1	кулинарии. Осваивать правила кулинарной обработки мяса птиц и животных. Иметь представление о здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных
33		Мясо животных	1	
34		Мясо животных	1	
35		Мясо животных	1	
36		Мясо животных	1	
37	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Выделение энергии при химических реакциях.	1	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии
38		Выделение энергии при химических реакциях.	1	
39		Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1	
40		Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1	
41		Сбор дополнительной информации об областях получения и применения химической энергии	1	
42		Сбор дополнительной информации об областях получения и применения химической энергии	1	
43	Технологии получения, обработки и	Материальные формы представления информации для хранения.	1	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать

44	использования информации	Материальные формы представления информации для хранения.	1	представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средство получения, обработки и записи информации.
45		Средства записи информации.	1	
46		Средства записи информации.	1	
47		Современные технологии записи и хранения информации	1	
48		Современные технологии записи и хранения информации	1	
49	Технологии растениеводства	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1	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
50		Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1	
51		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	
52		Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	
53		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	
54		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	
55		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	
56		Использование одноклеточных грибов в	1	

		биотехнологиях		кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)
57	Технологии животноводства	Получение продукции животноводства.	1	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, хозяйственности
58		Получение продукции животноводства.	1	
59		Получение продукции животноводства.	1	
60		Разведение животных, их породы и продуктивность	1	
61		Разведение животных, их породы и продуктивность	1	
62		Разведение животных, их породы и продуктивность	1	
63	Социально- экономические технологии	Основные категории рыночной экономики	1	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках
64		Что такое рынок	1	
65		Маркетинг как технология управления рынком	1	
66		Методы стимулирования сбыта	1	
67		Методы исследования рынка	1	
68		Методы исследования рынка	1	

				рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта
--	--	--	--	---

**9 класс (34 ч.)**

№ урока	раздел	тема	Кол-во часов	Характеристика действий
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Экономическая оценка проекта.	1	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		Разработка бизнесплана	1	
3	Производство	Транспортные средства в процессе производства.	1	Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте.
4		Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	1	

				Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства
5	Технология	Новые технологии современного производства.	1	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 .
6		Перспективные технологии и материалы XXI века	1	
7		Перспективные технологии и материалы XXI века		
8	Техника	Роботы и робототехника.	1	Получать представление о органах управления, системе управления, особенностях автоматической техники, автоматических устройств и машин. ЧПУ. Знакомство с
9		Классификация роботов.	1	
10		Направления современных разработок в области робототехники	1	

				конструкцией и правила работы устройств управления техники автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств
11	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Технология производства синтетических волокон.	1	Получать представление о технологиях термообработки материалов, литье, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий. Технологий плавления.
12		Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	1	
13		Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	1	
14		Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1	
15	Технологии обработки пищевых продуктов	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	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
16		Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	
17		Рациональное питание современного человека	1	
18		Рациональное питание современного человека	1	

				органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов
19	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Ядерная и термоядерная реакции	1	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
20		Ядерная энергия.	1	
21		Термоядерная энергия	1	
22	Технологии получения, обработки и использования информации	Сущность коммуникации.	1	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона» .
23		Структура процесса коммуникации	1	
24		Каналы связи при коммуникации	1	
25	Технологии растениеводства	Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	1	Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального
26		Технологии клеточной инженерии. Технология	1	

		клонального микроразмножения		микроразмножения растений, технологии генной инженерии.
27		Технология клонального микроразмножения	1	Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии.
28		Технологии генной инженерии		Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы
29	Технологии животноводства	Заболевания животных и их предупреждение	1	Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения.
30		Заболевания животных и их предупреждение	1	Знакомиться с представлением о ветеринарии.
31		Заболевания животных и их предупреждение	1	Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных.
				Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных
32	Социально-экономические технологии	Что такое организация. Управление организацией.	1	Получать представление о технологии

33	Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте.	1	менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений.
34	Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1	Принять участие в деловой игре «Приём на работу»

### **Учебно-методическая литература**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 5,6,7,8-9 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В.,

Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией

Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»;

Ведите свой вариант:

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

Технология 5-9 классы. Методическое пособие. Казакевич В.

М., Молева Г.А. Издательство

"Просвещение"

#### **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

#### **ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Компьютер, интерактивная доска. Таблицы "Технологические

карты блюд"