РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «КАЛИНИНГРАДСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ» (ГБУ КО «Школа – интернат»)

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» для слабовидящих обучающихся

6класс

Составил: Кондратова Н.Н. учитель технологии

Рабочая программа по предмету «Технология» для 6 класса разработана в соответствии с:

- статьями 2, 79 Федерального закона Российской Федерации № 273-Ф3 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1644, от 31.12.2015 г. № 1577);
- федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа основного общего образования на 2023-2024 учебный год;
- учебно-методическим комплектом по технологии Казакевич В.М. и др. Технология М.: Просвещение, $2020 \, \text{г.};$
- положением о рабочих программах, разрабатываемых по ФГОС Государственного бюджетного образовательного учреждения Калининградской области общеобразовательной организации для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Калининградская средняя общеобразовательная школа интернат»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20)

«Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

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 профессий.

Экологическое воспитание:

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

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации; опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»; владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; делать выбор и брать ответственность за решение. Самоконтроль (рефлексия): давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения; объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности; владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

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:

- умение 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.

Раздел программы	Планируемые результаты		
Раздел 1. Основы	Выпускник научится:		
производства	- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;		
	- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство»,		
	«труд», «средства труда», «предмет труда»,		
	- «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;		
	выявлять и различать потребности людей и способы их		
	удовлетворения;		

- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека; характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; сравнивать и характеризовать различные транспортные средства; конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- -характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Выпускник получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации; проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 2. Общая технология

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию:
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства; объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; - проводить сбор информации по развитию технологий произвольно
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;

-оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности; - прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты. Выпускник получит возможность научиться: - приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере; - выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач. Раздел 3. Техника Выпускник научится: определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»; - находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов; изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; - составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники; изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники; - изготовлять модели рабочих органов техники; проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с стандартных помощью простых механизмов, помошью материального или виртуального конструктора); - управлять моделями роботизированных устройств; осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств. Выпускник получит возможность научиться: проводить испытание, анализ И модернизацию разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: вариантов, решений, нахождение отбор проектирование конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; - осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; - анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Раздел 4. Технологии Выпускник научится: получения, - выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей,

обработки, преобразования и использования материалов наличия материалов и оборудования;

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам; распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок; изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом; осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления молы:
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку; выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; выполнять несложное моделирования швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования, настройки) рабочих инструментов технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения

	VOTABANA TA VARA TA ANATA (NA ANADANNA ANA ANATANA TA MANATANA	
	материального продукта (на основании собственной практики	
Danzar 5 Taurara	использования этого способа).	
Раздел 5. Технологии	Выпускник научится:	
обработки пищевых	- составлять рацион питания адекватный ситуации;	
продуктов	- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их	
	пищевую ценность;	
	- реализовывать санитарно-гигиенические требования	
	применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;	
	- использовать различные виды доступного оборудования в	
	технологиях обработки пищевых продуктов;	
	- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей	
	организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;	
	- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним	
	признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую	
	обработку пищевых продуктов;	
	- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	
	и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;	
	- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых	
	отравлениях.	
	Выпускник получит возможность научиться:	
	- исследовать продукты питания лабораторным способом;	
	- оптимизировать, временя и энергетические затраты при	
	приготовлении различных блюд;	
	- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом	
	их питательной ценности и принципов здорового питания;	
	- составлять индивидуальный режим питания;	
	- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;	
	сервировать стол, эстетически оформлять блюда.	
Раздел 6. Технологии	Выпускник научится:	
получения,	- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме,	
преобразования и	проводит анализ неполадок электрической цепи;	
использования	- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в	
энергии	соответствии с поставленной задачей;	
on e prim	- выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться	
	электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-	
	печью и др.;	
	-выполнять правила безопасного пользования бытовыми	
	электроприборами; читать электрические схемы;	
	- называть и характеризовать актуальные и перспективные	
	технологии в области энергетики, профессии в сфере энергетики.	
	Выпускник получит возможность научиться:	
	- различать и разбираться в предназначении и применении	
	источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;	
	составлять электрические схемы, которые применяются при	
	разработке электроустановок, создании и эксплуатации	
	электрифицированных приборов и аппаратов, используя	
	дополнительные источники информации (включая Интернет);	
	- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта	
	несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами	
	электроники;	
	- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и	
	удобства его использования;	

	- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая	
D 7 T	отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.	
Раздел 7. Технологии	Выпускник научится:	
получения, обработки		
и использования	использования информации из различных источников;	
информации	- отбирать и анализировать различные виды информации; оценивать	
	и сравнивать скорость и качество восприятия информации	
	различными органами чувств; изготовлять информационный продукт	
	по заданному алгоритму в заданной оболочке;	
	- встраивать созданный информационный продукт в заданную	
	оболочку;	
	- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и	
	требований к ресурсам) технологии получения информационного	
	продукта с заданными свойствами; осуществлять сохранение	
	информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;	
	- представлять информацию вербальным и невербальным	
	средствами; определять характеристику и разработку материального	
	продукта, включая его моделирование в информационной среде	
	(конструкторе);	
	- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере	
	информационных технологий.	
	Выпускник получит возможность научиться:	
	- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку	
	информации;	
	- изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму;	
	- создавать информационный продукт по заданному алгоритму,	
	оболочку;	
	- осуществлять компьютерное моделирование проведение	
	виртуального эксперимента.	
Раздел 8. Технологии	Выпускник научится:	
растениеводства	- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур; определять	
	чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;	
	- рассчитывать нормы высева семян;	
	- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;	
	- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных	
	культурных растений в условиях школьного кабинета;	
	- составлять график агротехнологических приёмов ухода за	
	культурными растениями; применять различные способы хранения	
	овощей и фруктов;	
	- определять основные виды дикорастущих растений, используемых	
	человеком;	
	- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на	
	примере растений своего региона;	
	- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в	
	виде докладов и рефератов.	
	Выпускник получит возможность научиться:	
	- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и	
	прогнозы развития агротехнологий;	
	- применять способы и методы вегетативного размножения	
	культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой	
	ткани) на примере комнатных декоративных культур;	

	- определять виды удобрений и способы их применения;	
	- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;	
	- выполнять основные технологические приемы аранжировки	
	цветочных композиций, использования комнатных культур в	
	оформлении помещений (на примере школьных помещений);	
	- применять технологические приемы использования цветочно-	
	декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной	
	территории.	
Раздел 9. Технологии	Выпускник научится:	
животноводства	- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в	
	сельскохозяйственном производстве;	
	- приводить примеры технологий производства основных видов	
	животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;	
	животноводства;	
	- собирать информацию и описывать технологию разведения,	
	содержания домашних животных на примере своей семьи, семей	
	своих друзей, зоопарка;	
	- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию	
	их кормления;	
	- составлять технологические схемы производства продукции	
	животноводства.	
	Выпускник получит возможность научиться:	
	- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и	
	прогнозы развития технологий животноводства;	
	- проводить исследования способов разведения и содержания	
	молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;	
	- проектированию и изготовлению простейших технических	
	устройств, обеспечивающих условия содержания животных и	
	облегчающих уход за ними;	
	- описывать признаки основных заболеваний домашних животных	
	по личным наблюдениям и информационным источникам;	
	- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего	
	микрорайона.	
Раздел 10.	_	
	Выпускник научится:	
Социально-	- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь	
экономические	произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции	
технологии	развития социальных технологий в XXI веке;	
	- называть виды социальных технологий;	
	- характеризовать технологии работы с общественным мнением,	
	технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;	
	- применять методы и средства получения информации в процессе	
	социальных технологий;	
	- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных	
	технологий, оценивать для себя ситуацию на региональном рынке	
	труда, называет тенденции ее развития;	
	- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос»,	
	«цена», «маркетинг», «менеджмент»; определять потребительную и	
	меновую стоимость товара.	
	Выпускник получит возможность научиться:	
	- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их	
	иерархическое построение;	

	- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;	
	- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных	
	мероприятий,	
	- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.	
Раздел 11. Методы и	Выпускник научится:	
средства творческой	– планировать и выполнять учебные технологические проекты:	
исследовательской и	выявлять и формулировать проблему;	
проектной	- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность	
деятельности	итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы	
	выполнения работ;	
	- составлять технологическую карту изготовления изделия;	
	- выбирать средства реализации замысла; осуществлять	
	технологический процесс; контролировать ход и результаты	
	выполнения проекта;	
	 представлять результаты выполненного проекта: пользоваться 	
	основными видами проектной документации;	
	- готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные	
	материалы; представлять проект к защите.	
	Получит возможность научиться:	
	- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического	
	решения;	
	- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией	
	/ заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с	
	их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой	
	технологии;	
	- технологизировать свой опыт, представлять на основе	
	ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в	
	виде инструкции или технологической карты;	
	- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.	

Содержание учебного курса.

6 класс.

Раздел 1. Основные этапы творческой проектной деятельности

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкционный этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия Заключительный этап. Защита проекта.

Раздел 2. Производство

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Селькохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты селькохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Раздел 3. Технология

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

Раздел 4. Техника

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

Раздел 5. Технологии ручной обработки материалов

Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов.

Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Раздел 6. Технологии соединения и отделки детали изделия

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкции из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.

Раздел 7. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали изделия из различных материалов

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

Раздел 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов

Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов им приготовление блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.

Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования тепловой 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.

Раздел 10. Технологии получения, обработки и использования информации Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Раздел 11. Технологии 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 дикорастущей среды

Раздел 12. Технологии животноводства

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

Раздел 13. Социальные технологии

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

№ п/п	Раздел. Тема	Количество часов	Учебно- методический материал (ЭОР и
			ЦОР)
	Раздел 1. Основные этапы	7	
	творческой проектной		
	деятельности	1	
	Введение в творческий проект.	<u> </u>	
	Подготовительный этап.	<u> </u>	
	Конструкционный этап.	<u> </u>	
	Технологический этап.	<u>l</u> 1	
	Этап изготовления изделия Заключительный этап.	1	
	Защита проекта.	1	
	Раздел 2. Производство	10	
	Труд как основа производства.	1	
	Предметы труда.	1	
	Сырье как предмет труда.	1	
	Промышленное сырье	1	
	Сельскохозяйственное и	1	
	растительное сырье.		
	Вторичное сырье и	1	
	полуфабрикаты.		
	Энергия как предмет труда.	1	
	<mark>Информация как предмет труда.</mark>	1	
	Объекты сельскохозяйственных	1	
	технологий как предмет труда.		
	Объекты социальных технологий	1	
	как предмет труда.		
	Раздел 3. Технология	3	
	Основные признаки технологии.	1	
	Технологическая, трудовая и	1	
	производственная дисциплина.	4	
	Техническая и технологическая	1	
	документация.		

Раздел 4. Техника	5	
	1	
Понятие о технической системе.	_	
Рабочие органы технических	1	
систем (машин).		
Двигатели технических систем	1	
<mark>(машин).</mark>		
Механическая трансмиссия в	1	
технических системах.		
Электрическая, гидравлическая и	1	
пневматическая трансмиссии в		
технических системах.		
Раздел 5. Технологии ручной	5	
обработки материалов		
Технологии резания.	1	
Технологии пластического	1	
формирования материалов.	_	
Основные технологии обработки	1	
древесных материалов ручными	1	
инструментами.		
Основные технологии обработки	1	
металлов и пластмасс ручными	1	
инструментами.	1	
Основные технологии	1	
механической обработки		
строительных материалов		
ручными инструментами.	_	
Раздел 6. Технологии	7	
соединения и отделки детали		
<mark>изделия</mark>		
Технологии механического	1	
соединения деталей из древесных		
материалов и металлов.		
Технологии механического	1	
соединения деталей из древесных		
<mark>материалов и металлов.</mark>		
Технологии соединения деталей с	1	
помощью клея.		
Технологии соединения деталей и	1	
элементов конструкции из		
строительных материалов.		
Технологии соединения деталей и	1	
элементов конструкции из		
строительных материалов.		
Особенности технологий	1	
		1

<u> </u>		
соединения деталей из текстильных материалов и кожи.		
Технологии влажно-тепловых	1	
операций при изготовлении		
изделий из ткани.		
Раздел 7. Технологии нанесения	6	
защитных и декоративных		
покрытий на детали изделия из		
различных материалов.		
Технологии наклеивания	1	
покрытий.	1	
Технологии наклеивания	1	
покрытий.	1	
Технологии окрашивания и лакирования.	1	
технологии окрашивания и	1	
лакирования.	1	
Технология нанесения покрытий	1	
на детали и конструкций из	1	
строительных материалов.		
Технология нанесения покрытий	1	
на детали и конструкций из		
строительных материалов.		
Раздел 8. Технологии	6	
производства и обработки		
пищевых продуктов		
Основы рационального	1	
(здорового) питания.		
Технологии производства молока	1	
и приготовление продуктов и		
блюд из него.	1	
Технологии производства	1	
кисломолочных продуктов им приготовление блюд из них.		
Технологии производства	1	
кулинарных изделий из круп	1	
бобовых культур.		
Технологии приготовления блюд	1	
из круп и бобовых.	_	
Технологии производства	1	
макаронных изделий и		
приготовление кулинарных блюд		
из них.		
Раздел 9. Технологии	5	

получения, преобразования и		
использования тепловой		
энергии	1	
Что такое тепловая энергия.	1	
Методы и средства получения	1	
тепловой энергии.	1	
Преобразование тепловой энергии	1	
в другие виды энергии и работу.	1	
Передача тепловой энергии.	1	
Аккумулирование тепловой энергии.	1	
Раздел 10. Технологии	4	
получения, обработки и	•	
использования информации		
Восприятие информации.	1	
Кодирование информации при	1	
передаче сведений.		
Сигналы и знаки при	1	
кодировании информации.		
Символы как средство	1	
кодирования информации.		
Раздел 11. Технологии	5	
растениеводства		
Дикорастущие растения,	1	
используемые человеком.		
Заготовка сырья дикорастущих	1	
растений.		
Переработка и применение сырья	1	
дикорастущих растений.		
Влияние экологических факторов	1	
на урожайность дикорастущих		
растений.		
Условия и методы сохранения	1	
дикорастущей среды		
Раздел 12. Технологии	2	
животноводства		
Технологии получения	1	
животноводческой продукции и		
их основные элементы.		
Содержание животных – элемент	1	
технологии производства		
животноводческой продукции.		
Раздел 13. Социальные	3	
технологии		

Виды социальных технологий.	1	
Технологии коммуникации.	1	
Структура процесса	1	
коммуникации.		
ИТОГО:	68	

Тематическое планирование

No No	Раздел. Тема	Количество часов
Π/Π	т аздел. тема	Количество часов
11/11	D 4 0	7
	Раздел 1. Основные этапы	1
	творческой проектной деятельности	
	Введение в творческий проект.	1
	Подготовительный этап.	1
	Конструкционный этап.	1
	Технологический этап.	1
	Этап изготовления изделия	1
	Заключительный этап.	1
	Защита проекта.	1
	Раздел 2. Производство	10
	Труд как основа производства.	1
	Предметы труда.	1
	Сырье как предмет труда.	1
	Промышленное сырье	1
	Сельскохозяйственное и растительное	1
	сырье.	
	Вторичное сырье и полуфабрикаты.	1

Энергия как предмет труда.	1
Информация как предмет труда.	1
Объекты сельскохозяйственных	1
технологий как предмет труда.	
ба <mark>Объекты соци</mark> альных технологий как	1
предмет труда.	
Раздел 3. Технология	3
Основные признаки технологии.	1
Технологическая, трудовая и	1
производственная дисциплина.	
Техническая и технологическая	1
документация.	
Раздел 4. Техника	5
Понятие о технической системе.	1
Рабочие органы технических систем	1
<mark>(машин).</mark>	
Двигатели технических систем	1
(машин).	
Механическая трансмиссия в	1
технических системах.	
Электрическая, гидравлическая и	1
пневматическая трансмиссии в	
технических системах.	
Раздел 5. Технологии ручной	5
обработки материалов	
Технологии резания.	1
Технологии пластического	1
формирования материалов.	
Основные технологии обработки	1
древесных материалов ручными	
инструментами.	
Основные технологии обработки	1
металлов и пластмасс ручными	
инструментами.	
Основные технологии механической	1
обработки строительных материалов	
ручными инструментами.	
Раздел 6. Технологии соединения и	7
отделки детали изделия	
Технологии механического соединения	1
деталей из древесных материалов и	
<mark>металлов.</mark>	
Технологии механического соединения	1
деталей из древесных материалов и	

металлов.	
7а Технологии соединения деталей с	1
помощью клея.	
Технологии соединения деталей и	1
элементов конструкции из	
строительных материалов.	
Технологии соединения деталей и	1
элементов конструкции из	
строительных материалов.	
Особенности технологий соединения	1
деталей из текстильных материалов и	
кожи.	
Технологии влажно-тепловых операций	1
при изготовлении изделий из ткани.	
Раздел 7. Технологии нанесения	6
защитных и декоративных покрытий	-
на детали изделия из различных	
материалов.	
Технологии наклеивания покрытий.	1
Технологии наклеивания покрытий.	1
Технологии окрашивания и	1
лакирования.	_
Технологии окрашивания и	1
лакирования.	-
Технология нанесения покрытий на	1
детали и конструкций из строительных	-
материалов.	
Технология нанесения покрытий на	1
детали и конструкций из строительных	_
материалов.	
Раздел 8. Технологии производства и	6
обработки пищевых продуктов	
Основы рационального (здорового)	1
питания.	
Технологии производства молока и	1
приготовление продуктов и блюд из	
него.	
Технологии производства	1
кисломолочных продуктов им	
приготовление блюд из них.	
Технологии производства кулинарных	1
изделий из круп бобовых культур.	
Технологии приготовления блюд из	1
круп и бобовых.	-

	Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных	1
	блюд из них. Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования	5
	тепловой энергии Ито токоо топпород энергия	1
	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой	1
	энергии.	1
	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1
	Передача тепловой энергии.	1
6a	Аккумулирование тепловой энергии.	1
	Раздел 10. Технологии получения,	4
	обработки и использования	
	<mark>информации</mark>	
	Восприятие информации.	1
	Кодирование информации при передаче сведений.	1
	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1
	Символы как средство кодирования информации.	1
	Раздел 11. Технологии	5
	растениеводства	
		1
	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1
		1
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих	1 1
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья	1 1 1
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения	1 1 1 1
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1 1 1 1 1 4
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения дикорастущей среды	1
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения дикорастущей среды Раздел 12. Технологии животноводства Технологии получения животноводческой продукции и их	1
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения дикорастущей среды Раздел 12. Технологии животноводства Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1 1 4
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения дикорастущей среды Раздел 12. Технологии животноводства Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Технологии получения животноводческой продукции и их получения животноводческой продукции и их	1 1 4
	человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения дикорастущей среды Раздел 12. Технологии животноводства Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Технологии получения	1 1 4

технологии	про	<mark>изводства</mark>
животноводческо	<mark>ой продукции.</mark>	
Содержание ж	сивотных –	элемент
технологии	про	изводства
животноводческо	ой продукции.	
Раздел 13. Соция	альные техно	логии
Раздел 13. Соция Виды социальны		
	іх технологий.	
Виды социальны	іх технологий. муникации.	

№	Раздел. Тема	Количество часов
п/п	Введение. Техника безопасности.	1
	Глава 1. Методы и средства творческой проектной деятельности	7
	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1
	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1
	Техническая документация в проекте.	1
	Техническая документация в проекте.	1
	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	1
	Конструкторская документация.	1
	Технологическая документация в проекте.	1
	Глава 2. Производство.	3
	Современные средства ручного труда.	1
	Средства труда современного производства.	1
	Агрегаты и производственные линии.	1
	Глава 3. Технология.	3
	Культура производства.	1
	Технологическая культура производства.	1
	Культура труда.	1
	Глава 4. Техника	7
	Двигатели.	1
	Воздушные двигатели.	1
	Гидравлические двигатели	1
	Паровые двигатели.	1
	Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	1
	Реактивные и ракетные двигатели.	1
	Электрические двигатели.	1

Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8
Производство металлов.	1
Производство древесных материалов.	1
Производство искусственных и синтетических	1
материалов и пластмасс.	
Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве.	1
Свойства искусственных волокон.	1
Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1
Производственные технологии пластического формования материалов.	1
Физико- химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1
Глава 6. Технологии приготовления мучных изделий.	5
Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе изготовления изделий изтеста.	1
Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1
Практическая работа	1
Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1
Практическая работа	1
Глава 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.	6
Переработка рыбного сырья.	1
Пищевая ценность рыбы.	1
Механическая кулинарная обработка рыбы	1
Тепловая кулинарная обработка рыбы	1
Морепродукты.	1
Рыбные консервы и пресервы.	1
Глава 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии.	8
Энергия магнитного поля.	1
Энергия магнитного поля.	1
Энергия электрического поля.	1
Энергия электрического поля.	1
Энергия электрического тока.	1
Энергия электрического тока.	1
Энергия электромагнитного поля.	1

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Попыты или эксперименты для получения новой информации. Глава 10. Технологии растениеводства. Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственного выращивания съедобных грибов. Требования к среде выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии и получение урожая шампиньонов и вешенок. Технологии и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 назначение социологических исследований. 1 назначение социологических исследований. 1 схнологии опроса: анкетирование. 1 схнологии опроса: анкетирование.	использования информации	
Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Глава 10. Технологии растениеводства. В Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственного выращивания съедобных грибов Требования к среде выращивания культивируемых грибов. Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Составление рационов кормления. Подготовка кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.	Источники и каналы получения информации.	1
Опыты или эксперименты для получения новой информации. Глава 10. Технологии растениеводства. Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственного выращивания съедобных грибов. Требования к среде выращивания культивируемых грибов. Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Базопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.	Метод наблюдения в получении новой информации.	1
информации. 8 Грибы, их значение в природе и жизни человека. 1 Характеристика искусственного выращивания съедобных грибов 1 Требования к среде выращивания культивируемых грибов. 1 Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. 1 Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. 1 Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. 1 Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. 1 Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. 1 Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. 6 Корма для животных кормов и их питательность. 1 Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1		1
Глава 10. Технологии растениеводства. 8 Грибы, их значение в природе и жизни человека. 1 Характеристика искусственного выращивания съедобных грибов 1 Требования к среде выращивания культивируемых грибов. 1 Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. 1 Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. 1 Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. 1 Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. 1 Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. 1 Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. 6 Корма для животных 1 Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1	Опыты или эксперименты для получения новой	1
Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственного выращивания съедобных грибов Требования к среде выращивания культивируемых грибов. Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.	информации.	
Характеристика искусственного выращивания 1 съедобных грибов 1 1 Требования к среде выращивания культивируемых грибов. 1 1 Темнологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. 1 1 Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. 1 1 Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. 1 1 Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. 1 1 Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. 6 6 Корма для животных 1 1 1 Состав кормов и их питательность. 1 1 1 Составление рационов кормления. 1 1 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 1	Глава 10. Технологии растениеводства.	8
Требования к среде выращивания культивируемых грибов. Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.		
Требования к среде выращивания культивируемых грибов. Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.		1
Требования к условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача закивотным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.	Требования к среде выращивания культивируемых	1
Грибов. Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии, Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.		
Технологии ухода за грибницами шампиньонов и вешенок. Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.	<u> </u>	1
Технологии получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача 1 животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.	Технологии ухода за грибницами шампиньонов и	1
Вешенок. Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов. Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача заживотным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.		1
Безопасные технологии заготовки дикорастущих грибов. Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных 1 Корма для животных 1 Состав кормов и их питательность. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача 1 животным. 1 Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1	вешенок.	
Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача д животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.	Безопасные технологии сбора дикорастущих грибов.	1
Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. 6 Корма для животных 1 Корма для животных 1 Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Корма для животным. 4 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Корма для животным. 4 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Корма для животных питательность. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача прадача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача кивотным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача прадача кивотным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача прадача кивотным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача прадача прадача кивотным прадача	Безопасные технологии заготовки дикорастущих	1
технологии их выращивания и преобразования в интересах человека. Корма для животных Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача 1 животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.	<mark>грибов.</mark>	
интересах человека. Корма для животных 1 Корма для животных 1 Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Казначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1	-	6
Корма для животных 1 Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1		
Корма для животных 1 Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1		
Состав кормов и их питательность. 1 Составление рационов кормления. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. 1 Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1		1
Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.		1
Подготовка кормов к скармливанию и раздача имивотным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача имивотным. Глава 12. Социальные технологии. Назначение социологических исследований. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.		<u>l</u>
животным. Подготовка кормов к скармливанию и раздача 1 животным. Глава 12. Социальные технологии. Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.		<u>l</u>
Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Глава 12. Социальные технологии. Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.		1
животным. Глава 12. Социальные технологии. Назначение социологических исследований. Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью.		1
Глава 12. Социальные технологии. 4 Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1	1	1
Назначение социологических исследований. 1 Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1		
Назначение социологических исследований. 1 Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1		4
Технологии опроса: анкетирование. 1 Технологии опроса: интервью. 1		1
Технологии опроса: интервью.		
	технологии опроса: интервью.	70

$N_{\underline{0}}$	Раздел. Тема	Количество часов
Π/Π		

Глава 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.	3
Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1
Методы дизайнерской деятельности.	1
Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1
Глава 2. Основы производства. Продукт труда и	2
контроль качества производства.	
Продукт труда. Стандарты производства продуктов	1
труда.	
Эталоны контроля качества продуктов труда.	1
Измерительные приборы и контроль	
стандартизированных характеристик продуктов труда.	
Глава 3. Технология	3
Классификация технологий. Технологии материального	1
производства.	
Технологии сельскохозяйственного производства и	1
земледелия.	
Классификация информационных технологий.	1
Глава 4. Техника	3
Органы управления технологическими машинами.	1
Системы управления.	
Автоматическое управление устройствами и машинами.	1
Основные элементы автоматики. Автоматизация	1
производства.	
Глава 5. Технологии получения, обработки,	5
преобразования и использования материалов.	
Плавление материалов и отливка изделий.	1
Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка	1
материалов.	4
Электроискровая обработка материалов.	1
Электрохимическая обработка металлов.	1
Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые	1
методы обработки материалов.	1
Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1
Глава 6. Технологии производства и обработки	4
пищевых продуктов.	1
Мясо птицы. Мясо животных.	<u> </u>
Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых	1
используется в кулинарии.	1
Осваивать правила механической кулинарной	1
обработки мяса птиц и животных.	1
Осваивать правила механической кулинарной	1
обработки мяса птиц и животных.	2
Глава 7. Технологии получения, преобразования и	<u> </u>

использования энергии	
Выделение энергии при химических реакциях.	1
Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
Глава 8. Технологии получения, обработки и использования информации	3
Материальные формы представления информации для хранения.	1
Средства записи информации	1
Современные технологии записи и хранения информации.	1
Глава 9. Технологии растениеводства.	4
8а Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1
8а Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1
Использование одноклеточных грибов в	1
биотехнологиях.	
Глава 10. Технологии животноводства. Микроорганизмы	2
Получение продукции животноводства.	1
Разведение животных, их породы и продуктивность.	1
Глава 11. Социальные технологии. Маркетинг.	4
Основные категории рыночной экономики. Что такое	1
рынок.	
Маркетинг как технология управления рынком.	1
Методы стимулирования сбыта.	1
Методы исследования рынка.	1
	35

No॒	Раздел. Тема	Количество часов
Π/Π		
	Введение. Техника безопасности.	1
	Глава 12. Методы и средства творческой проектной	6
	деятельности.	
	Экономическая оценка проекта.	1
	Экономическая оценка проекта.	1
	Разработка бизнес- плана.	1

Разработка бизнес- плана.	1
Разработка бизнес- плана.	1
Разработка бизнес- плана.	1
Глава 13. Основы производства. Средства	4
транспортирования продуктов труда.	
Транспортные средства в процессе производства.	1
Транспортные средства в процессе производства.	1
Особенности средства транспортировки газов,	1
жидкостей и сыпучих веществ.	
Особенности средства транспортировки газов,	1
жидкостей и сыпучих веществ.	
Глава 14. Технология.	6
Новые технологии современного производства.	1
Новые технологии современного производства.	1
Новые технологии современного производства.	1
Перспективные технологии и материалы 21 – века.	1
Перспективные технологии и материалы 21 – века.	1
Перспективные технологии и материалы 21 – века.	1
Глава 15. Техника.	6
Роботы и робототехника.	1
Роботы и робототехника.	1
Классификация роботов.	1
Классификация роботов.	1
Направления современных разработок в области	1
робототехники.	
Направления современных разработок в области	1
робототехники.	
Глава 16. Технологии производства и применения	6
синтетических и применения синтетических	
текстильных материалов и искусственной кожи.	
Технологии производства синтетических волокон.	1
Технологии производства синтетических волокон.	1
Ассортимент и свойства тканей из синтетических	1
волокон.	1
Технологии производства искусственной кожи и ее свойства.	1
	1
Технологии производства искусственной кожи и ее свойства.	1
	1
Современные конструкционные материалы и	1
технологии для индустрии моды. Глава 17. Технологии обработки и использования	6
пищевых продуктов.	U
Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1
	1

Практическая работа	1
Рациональное питание современного человека.	1
Практическая работа	1
Практическая работа	1
	35

9 доп. класс

№ п/п	Раздел. Тема	Количество часов
	Глава 18. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергия.	4
	Ядерная и термоядерная реакции.	1
	Ядерная и термоядерная реакции.	1
	Ядерная энергия.	1
	Термоядерная энергия.	1
	Глава 19. Технологии обработки информации.	6
	Коммуникационные технологии.	
	Структура процесса коммуникации.	1
	Структура процесса коммуникации.	1
	Структура процесса коммуникации.	1
	Каналы связи при коммуникации.	1
	Каналы связи при коммуникации.	1
	Каналы связи при коммуникации.	1
	Глава 20. Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия.	8
	Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	1
	Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	1
	Технологии клеточной инженерии.	1
	Технологии клеточной инженерии.	1
	Технология клонального микроразмножения растений.	1
	Технологии клеточной инженерии.	1
	Технологии генной инженерии.	1
	Технологии генной инженерии.	1
	Глава 21. Технологии животноводства.	2
	Заболевания животных и их предупреждение.	1
	Заболевания животных и их предупреждение.	1
	Глава 22. Социальные технологии. Менеджмент.	14
	Что такое организация.	1
	Что такое организация.	1
	Управление организацией.	1
	Управление организацией.	1

	Менеджмент.	1
9б	Менеджмент.	1
	Менеджер и его работа.	1
	Менеджер и его работа.	1
	Менеджер и его работа.	1
	Методы управления в менеджменте.	1
	Методы управления в менеджменте.	1
	Методы управления в менеджменте.	1
	Трудовой договор как средство управления в	1
	менеджмент.	
	Трудовой договор как средство управления в	1
	менеджмент.	
		34