

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

7-9 класс

Составил: Кондратова Н.Н.  
учитель технологии

г. Калининград  
2023 г.

Рабочая программа по предмету «Технология» для 6-9 класса разработана в соответствии с:

- статьями 2, 79 Федерального закона Российской Федерации № 273-ФЗ 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 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](#))

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ» соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета**

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит 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.</li> </ul>
	<p style="text-align: center;">Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации; проводить испытания, анализа, модернизации модели;</li> <li>- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>
<p>Раздел 2. Общая технология</p>	<p style="text-align: center;">Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять понятия «техносфера» и «технология»;</li> <li>- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;</li> <li>- 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;</li> <li>- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;</li> <li>- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Выпускник получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.</li> </ul>
Раздел 3. Техника	<p style="text-align: center;"><b>Выпускник научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- изготавливать модели рабочих органов техники;</li> <li>- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);</li> <li>- управлять моделями роботизированных устройств; осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Выпускник получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить испытание, анализ и модернизацию модели; разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;</li> <li>- 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.</li> </ul>
Раздел 4. Технологии получения,	<p style="text-align: center;"><b>Выпускник научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей,</li> </ul>

<p>обработки, преобразования и использования материалов</p>	<p>наличия материалов и оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- выполнять разметку заготовок; изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом; осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);</li> <li>- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> <li>- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>- определять назначение и особенности различных швейных изделий;</li> <li>- различать основные стили в одежде и современные направления моды;</li> <li>- отличать виды традиционных народных промыслов;</li> <li>- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;</li> <li>- снимать мерки с фигуры человека;</li> <li>- строить чертежи простых швейных изделий;</li> <li>- подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;</li> <li>- проводить влажно-тепловую обработку; выполнять художественное оформление швейных изделий.</li> </ul>
	<p style="text-align: center;">Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять способа графического отображения объектов труда;</li> <li>- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</li> <li>- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; выполнять несложное моделирования швейных изделий;</li> <li>- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</li> <li>- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования, настройки) рабочих инструментов технологического оборудования;</li> <li>- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;</li> <li>- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;</li> <li>- оптимизировать заданный способ (технологии) получения</li> </ul>

	материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов	Выпускник научится:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять рацион питания адекватный ситуации;</li> <li>- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;</li> <li>- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;</li> <li>- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;</li> <li>- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.</li> </ul>
	Выпускник получит возможность научиться:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исследовать продукты питания лабораторным способом;</li> <li>- оптимизировать, времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;</li> <li>- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>- составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>- осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда.</li> </ul>
Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	Выпускник научится:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;</li> <li>- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;</li> <li>- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами; читать электрические схемы;</li> <li>- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, профессии в сфере энергетики.</li> </ul>
	Выпускник получит возможность научиться:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;</li> <li>- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.</li> </ul>
Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации	Выпускник научится:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;</li> <li>- отбирать и анализировать различные виды информации; оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> <li>- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;</li> <li>- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;</li> <li>- представлять информацию вербальным и невербальным средствами; определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li> <li>- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.</li> </ul>
	Выпускник получит возможность научиться:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;</li> <li>- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</li> <li>- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;</li> <li>- осуществлять компьютерное моделирование проведение виртуального эксперимента.</li> </ul>
Раздел 8. Технологии растениеводства	Выпускник научится:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур; определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;</li> <li>- рассчитывать нормы высева семян;</li> <li>- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;</li> <li>- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;</li> <li>- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями; применять различные способы хранения овощей и фруктов;</li> <li>- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;</li> <li>- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;</li> <li>- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.</li> </ul>
	Выпускник получит возможность научиться:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;</li> <li>- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды удобрений и способы их применения;</li> <li>- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);</li> <li>- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.</li> </ul>
<p>Раздел 9. Технологии животноводства</p>	<p>Выпускник научится:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;</li> <li>- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;</li> <li>- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;</li> <li>- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;</li> <li>- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;</li> <li>- составлять технологические схемы производства продукции животноводства.</li> </ul>
	<p>Выпускник получит возможность научиться:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>- проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними;</li> <li>- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;</li> <li>- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.</li> </ul>
<p>Раздел 10. Социально-экономические технологии</p>	<p>Выпускник научится:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;</li> <li>- называть виды социальных технологий;</li> <li>- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;</li> <li>- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;</li> <li>- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий, оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;</li> <li>- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»; определять потребительную и меновую стоимость товара.</li> </ul>
	<p>Выпускник получит возможность научиться:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;</li> <li>- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий,</li> <li>- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.</li> </ul>
Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности	Выпускник научится:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;</li> <li>- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;</li> <li>- составлять технологическую карту изготовления изделия;</li> <li>- выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>– представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;</li> <li>- готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul>
	Получит возможность научиться:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li> <li>- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> <li>- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</li> <li>- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</li> </ul>

## Содержание учебного курса.

### 7 класс.

#### **Глава 1. Методы и средства творческой проектной деятельности**

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

#### **Глава 2. Производство.**

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

#### **Глава 3. Технология.**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

#### **Глава 4. Техника**

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

## **Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.**

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.

## **Глава 6. Технологии приготовления мучных изделий.**

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе изготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

## **Глава 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.**

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.

## **Глава 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

## **Глава 9. Технологии получения, обработки и использования информации**

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

## **Глава 10. Технологии растениеводства.**

Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственного выращивания 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.

## **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.

## **Глава 12. Социальные технологии.**

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

### **8 класс.**

## **Глава 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

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

## **Глава 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.**

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.

Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

### **Глава 3. Технология**

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

### **Глава 4. Техника**

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

### **Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 3ч.**

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.

### **Глава 6. Технологии производства и обработки пищевых продуктов**

Мясо птицы. Мясо животных. Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.

Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.

Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.

### **Глава 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

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

### **Глава 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации

Современные технологии записи и хранения информации.

### **Глава 9. Технологии растениеводства.**

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

### **Глава 10. Технологии животноводства. Микроорганизмы**

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

### **Глава 11. Социальные технологии. Маркетинг.**

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

## **9 класс.**

### **Глава 12. Методы и средства творческой проектной деятельности.**

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес- плана.



### **Глава 13. Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда.**

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

### **Глава 14. Технология.**

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21 – века.

### **Глава 15. Техника.**

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

### **Глава 16. Технологии производства и применения синтетических и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи.**

Технологии производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и ее свойства.

Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.

### **Глава 17. Технологии обработки и использования пищевых продуктов.**

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

### **Глава 18. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергия.**

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

### **Глава 19. Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии.**

Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

### **Глава 20. Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия.**

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

### **Глава 21. Технологии животноводства.**

Заболевания животных и их предупреждение.

### **Глава 22. Социальные технологии. Менеджмент.**

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

## **Тематическое планирование**

7 класс.

№ п/п	Раздел. Тема	Количество часов
	<b>Введение. Техника безопасности.</b>	<b>1</b>

<b>Глава 1. Методы и средства творческой проектной деятельности</b>	<b>5</b>
Создание новых идей методом фокальных объектов.	1
Техническая документация в проекте.	1
Техническая документация в проекте.	1
Конструкторская документация.	1
Технологическая документация в проекте.	1
<b>Глава 2. Производство.</b>	<b>3</b>
Современные средства ручного труда.	1
Средства труда современного производства.	1
Агрегаты и производственные линии.	1
<b>Глава 3. Технология.</b>	<b>3</b>
Культура производства.	1
Технологическая культура производства.	1
Культура труда.	1
<b>Глава 4. Техника</b>	<b>7</b>
Двигатели.	1
Воздушные двигатели.	1
Гидравлические двигатели	1
Паровые двигатели.	1
Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	1
Реактивные и ракетные двигатели.	1
Электрические двигатели.	1
<b>Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>	<b>8</b>
Производство металлов.	1
Производство древесных материалов.	1
Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс.	1
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
<b>Глава 6. Технологии приготовления мучных изделий.</b>	<b>5</b>
Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе изготовления изделий из теста.	1
Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1

Практическая работа	1
Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1
Практическая работа	1
<b>Глава 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.</b>	<b>6</b>
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
<b>Глава 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	<b>8</b>
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
Энергия электромагнитного поля.	1
<b>Глава 9. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>
Источники и каналы получения информации.	1
Метод наблюдения в получении новой информации.	1
Технические средства проведения наблюдений.	1
Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1
<b>Глава 10. Технологии растениеводства.</b>	<b>8</b>
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

	<b>Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.</b>	<b>6</b>
	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
	<b>Глава 12. Социальные технологии.</b>	<b>4</b>
	Назначение социологических исследований.	1
	Назначение социологических исследований.	1
	Технологии опроса: анкетирование.	1
	Технологии опроса: интервью.	1
		<b>68</b>

8 класс.

№ п/п	Раздел. Тема	Количество часов
	<b>Глава 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.</b>	<b>3</b>
	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1
	Методы дизайнерской деятельности.	1
	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1
	<b>Глава 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.</b>	<b>2</b>
	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1
	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1
	<b>Глава 3. Технология</b>	<b>3</b>
	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1
	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1
	Классификация информационных технологий.	1
	<b>Глава 4. Техника</b>	<b>3</b>
	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1

Автоматическое управление устройствами и машинами.	1
Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1
<b>Глава 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>	<b>5</b>
Плавление материалов и отливка изделий.	1
Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	1
Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов.	1
Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	1
Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1
<b>Глава 6. Технологии производства и обработки пищевых продуктов.</b>	<b>3</b>
Мясо птицы. Мясо животных.	1
Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.	1
Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных.	1
<b>Глава 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>2</b>
Выделение энергии при химических реакциях.	1
Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
<b>Глава 8. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>3</b>
Материальные формы представления информации для хранения.	1
Средства записи информации	1
Современные технологии записи и хранения информации.	1
<b>Глава 9. Технологии растениеводства.</b>	<b>4</b>
Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1
Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1
Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1
<b>Глава 10. Технологии животноводства. Микроорганизмы</b>	<b>2</b>
Получение продукции животноводства.	1
Разведение животных, их породы и продуктивность.	1
<b>Глава 11. Социальные технологии. Маркетинг.</b>	<b>4</b>
Основные категории рыночной экономики. Что такое	1

	рынок.	
	Маркетинг как технология управления рынком.	1
	Методы стимулирования сбыта.	1
	Методы исследования рынка.	1
		<b>34</b>

9 класс.

№ п/п	Раздел. Тема	Количество часов
	<b>Введение. Техника безопасности.</b>	<b>1</b>
	<b>Глава 12. Методы и средства творческой проектной деятельности.</b>	<b>3</b>
	Экономическая оценка проекта.	1
	Разработка бизнес- плана.	1
	Разработка бизнес- плана.	1
	<b>Глава 13. Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда.</b>	<b>2</b>
	Транспортные средства в процессе производства.	1
	Особенности средства транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	1
	<b>Глава 14. Технология.</b>	<b>3</b>
	Новые технологии современного производства.	1
	Новые технологии современного производства.	1
	Перспективные технологии и материалы 21 – века.	1
	<b>Глава 15. Техника.</b>	<b>3</b>
	Роботы и робототехника.	1
	Классификация роботов.	1
	Направления современных разработок в области робототехники.	1
	<b>Глава 16. Технологии производства и применения синтетических и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи.</b>	<b>4</b>
	Технологии производства синтетических волокон.	1
	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	1
	Технологии производства искусственной кожи и ее свойства.	1
	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.	1
	<b>Глава 17. Технологии обработки и использования пищевых продуктов.</b>	<b>2</b>

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1
Рациональное питание современного человека.	1
<b>Глава 18. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергия.</b>	<b>3</b>
Ядерная и термоядерная реакции.	1
Ядерная энергия.	1
Термоядерная энергия.	1
<b>Глава 19. Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии.</b>	<b>2</b>
Структура процесса коммуникации.	1
Каналы связи при коммуникации.	1
<b>Глава 20. Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия.</b>	<b>4</b>
Растительные ткань и клетка как объекты технологий.	1
Технологии клеточной инженерии.	1
Технология клонального микроразмножения растений.	1
Технологии генной инженерии.	1
<b>Глава 21. Технологии животноводства.</b>	<b>1</b>
Заболевания животных и их предупреждение.	1
<b>Глава 22. Социальные технологии. Менеджмент.</b>	<b>6</b>
Что такое организация.	1
Управление организацией.	1
Менеджмент.	1
Менеджер и его работа.	1
Методы управления в менеджменте.	1
Трудовой договор как средство управления в менеджменте.	1
	<b>34</b>