

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД АРМАВИР**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**лицей № 11 имени Вячеслава Владимировича Рассохина**

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета  
от 31.08.2021 года протокол № 1

Председатель

\_\_\_\_\_ А.М. Абелян

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ,**  
**ВНОСИМЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

по технологии (вариант В)

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

Количество часов: 5-8 класс – 68 часов( 2 часа в неделю) 9 класс по 34 часа,  
всего 306 часов

Учитель, разработчик рабочей программы:

Орловская Лилия Алексеевна

Программа разработана в *соответствии с*

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с дополнениями и изменениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 11 декабря 2020 г. № 712);

*с учетом*

- примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15 (с дополнениями и изменениями, протокол 1/20 от 04.02.2020 г. федерального учебно-методического объединения по общему образованию);

- примерной рабочей программой основного общего образования по технологии.

УМК: Технология. 5-9 класс: учеб. Для общеобразоват. Организаций/  
( В.М.Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение  
Армавир, 2021 г.

## ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### 1. Патриотическое воспитание:

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

### 2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественнозначимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой 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.

### 3. Эстетическое воспитание:

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

### 4. Ценности научного познания и практической деятельности:

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

### 5. 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.

### 6. Трудовое воспитание:

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

### 7. Экологическое воспитание:

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

### Тематическое планирование с определением видов деятельности учащихся

Тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания и направлений воспитания, определенных в разделе «Обновление воспитательного процесса с учетом современных достижений науки и на основе отечественных традиций» Стратегии развития воспитания

в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р):

№	Направление	Код направления
1.	Гражданское воспитание	1
2.	Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности	2
3.	Духовное и нравственное воспитание на основе российских национальных ценностей	3
4.	Эстетическое воспитание(приобщение к культурному наследию)	4
5.	Популяризация научных знаний	5
6.	Физическое воспитание и формирование культуры здоровья	6
7.	Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение	7
8.	Экологическое воспитание	8

Раздел	Количество часов	Темы	Количество часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности *
<b>5 класс</b>					
<b>Производство</b>	2	Техносфера и сфера природы как среды обитания человека	1	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ.	1,4,6,7
		Общая характеристика производства	1		

<b>Технология</b>	<b>3</b>	Сущность и виды технологии. Характеристика технологий	2	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений	1,2,4,6,7
		Классификация производств и технологий	1		
<b>Техника</b>	<b>3</b>	Техника и ее классификация	1	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства	2,3,4,5,6,7
		Инструменты, механизмы и технические устройства	2		
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>28</b>	Виды конструкционных материалов и их свойства.	2	Изучать способы представления технической и технологической информации. Знать условия выполнения графической документации Выполнять эскизы или технический рисунок детали.	3,4,5,6,7
		Чертёж, эскиз и технический рисунок	2		
		Элементы Материаловедения	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. .	3,4,5,6,7

	Конструирование швейных изделий	5	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предоставлять информацию об истории швейных изделий	3,4,5,6,7
	Раскрой швейного изделия	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	3,4,5,6,7
	Швейная машина.	4	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. . Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. . Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	3,4,5,6,7
	Влажно - тепловая обработка	2		
	Машинные швы	2	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание. Овладевать безопасными	3,4,5,6,7

				приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.	
		Технология изготовления швейных изделий	4	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды	3,4,5,6,7
		Контрольная работа по теме	1		
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	Санитария и Гигиена	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место.	3,4,5,6,7
		Физиология Питания	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.	3,4,5,6,7
		Витамины и их значение в питании человека	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	3,4,5,6,7
		Блюда из овощей	5	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.	3,4,5,6,7
<b>Технологии получения, преобразов</b>	<b>3</b>	Работа и энергия. Виды энергии.	2	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии.	1,2,3,4,5,6,7

<b>ания и использования энергии</b>		Механическая энергия	1	Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применение кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии.	
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3	Информация. Виды информации	1	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения	1,2,3,4,5,6,7
		Способы отображения информации	2		
<b>Технологии растениеводства</b>	4	Характеристика и классификация культурных растений Общая технология выращивания культурных растений	2	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и с видами исследований культурных растений.	1,2,3,4,5,6,7
		Технологии использования дикорастущих растений	2		
<b>Технологии животноводства</b>	3	Животные как объект технологий.		Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.	1,2,3,4,5,6,7
		Животные – помощники человека			

<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>3</b>	Социальные технологии.	1	Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке, как об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на его поступки	1,2,3,4,5,6,7
		Виды социальных технологий	2		
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>7</b>	Творческий проект. Этапы выполнения проекта.	2	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	1,2,3,4,5,6,7
		Технологический этап проекта	2		
		Выполнение творческого проекта	2		
		«Защита творческого проекта.	2		
<b>Итоговое занятие</b>	<b>1</b>				1,2,3,4,5,6,7
<b>6 класс</b>					
<b>Производство</b>	<b>2</b>	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.	1	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	1,2,3,4,5,6,7
		Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1		
<b>Технология</b>	<b>3</b>	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт	1,2,3,4,5,6,7
		Техническая и технологическая документация	2		

<b>Техника</b>	<b>3</b>	Понятие технической системе. Рабочие органы технических систем (машин).	1	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнить упражнения по пользованию инструментами	1,2,3,4,5,6,7
		Двигатели технических систем (машин)	2		
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>14</b>	Технологии резания	1	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины	3,4,5,6,7
		Технологии пластического формования материалов	1		
		Текстильные материалы из волокон животного происхождения	3		
		Конструирование швейных изделий	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	3,4,5,6,7

		<p>Моделирование и раскрой плечевой Одежды</p>	3	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Знакомиться с профессией закройщика</p>	3,4,5,6,7
		<p>Работа на швейной машине</p>	2	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Владеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц</p>	3,4,5,6,7
<p><b>Технология изготовления швейных изделий с цельнокроечным рукавом</b></p>	10	<p>Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов</p>	4	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Владеть безопасными приемами труда. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды</p>	3,4,5,6,7
		<p>Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия в шве.</p>	2		
		<p>Обработка нижнего среза изделия</p>	2		
		<p>Окончательная отделка изделия</p>	2		
<p><b>Технологии обработки пищевых продуктов</b></p>	10	<p>Основы рационального (здорового) питания</p>	2	<p>Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p>	3,4,5,6,7

		Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	2	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу. Определять качество молочного супа, каши. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p>	5,6,7
		Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	2	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать блюдо из творога. Определять качество блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию</p>	3,4,5,6,7
		Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости</p>	3,4,5,6,7

				при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых Знакомиться с профессией повар	
		Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	2	Осваивать технологии кулинарной обработки макаронных изделий Готовить гарнир из макаронных изделий. Дегустировать блюда из макаронных изделий.	3,4,5,6,7
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	3	Методы и средства получения тепловой энергии.	1	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	1,2,3,4,5,6,7
		Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии.	2		
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3	Кодирование информации при передаче сведений.	1	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	4,6
		Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	2		

<b>Технологии растениеводства</b>	<b>4</b>	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладеть основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	3,4,5,6,7
		Заготовка сырья дикорастущих растений	2		
<b>Технологии животноводства</b>	<b>3</b>	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвященные технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка	3,4,5,6,7
		Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	2		
<b>Социальные технологии</b>	<b>3</b>	Виды социальных технологий	2	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	2,3,4,7
		Технологии коммуникации	1		
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>9</b>	Введение в творческий проект.	1	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	2,3,4,7
		Подготовительный этап. Конструкторский этап.	1		

		Тех- нологический этап	1		
		Этап изготовления изделия	5		
		За- ключительный этап	1		
<b>Итоговое занятие</b>	<b>1</b>				2,3,4,7
<b>7 класс</b>					
<b>Производст во</b>	<b>2</b>	Современные средства руч- ного труда.	1	Получать представление о сов- ременных средствах труда, агре- гатах и производственных ли- ниях.	2,3,4,7
		Средства труда современного производства. Агрегаты и производст- венные линии	1	Наблюдать за средствами труда, собирать их дополнительную информацию и <b>выполнять</b> реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие	
<b>Технология</b>	<b>3</b>	Культура производства.	1	Осваивать новые понятия: культура производства, техно- логическая культура и культура труда. Делать выводы о необ- ходимости применения культу- ры труда, культуры производст- ва и технологической культуры на производстве и в общеобра- зовательном учреждении. Собирать дополнительную ин- формацию о технологической культуре работника производства	1,2,4
		Тех- нологическая культура про- изводства. Культура труда	2		
<b>Техника</b>	<b>3</b>	Двигатели. Воздушные двигатели	1	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями	2,4

		Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	2	конструкций двигателей. Выполнять работы на станках	
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>6</b>	Производство металлов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	2	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах.	2,4,7
		Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	2	Получать представление о производстве искусственных материалов и их свойствах. Составлять коллекции тканей из искусственных волокон. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства тканей из искусственных волокон. Определять сырьевой состав тканей. Оформлять результаты исследований	2,4,7
		Свойства искусственных волокон.	2		
<b>Конструирование поясной одежды</b>	<b>6</b>	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	3,4,5,6,7
		Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	2		
		Построение чертежа прямой юбки	2		

<b>Моделирование и раскрой поясной одежды</b>	<b>4</b>	Приёмы моделирования поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою.	2	Моделировать проектное швейное изделие. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	3,4,5,6,7
		Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем	2		
<b>Технология изготовления поясных швейных изделий</b>	<b>10</b>	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине	2	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	3,4,5,6,7
		Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом	2		
		Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе	1		
		Обработка нижнего среза изделия.	1		
		Обработка	2		

		разреза в шве.			
		Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	2		
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>10</b>	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	4	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.	1,2,3,5,6,7
<b>Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы</b>	<b>6</b>	Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.	2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по	1,2,3,5,6,7
		Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы	2		

		Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.	
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	3	Энергия магнитного поля	1	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты.	1,2,3,5,6,7
		Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	2		
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3	Источники и каналы получения информации	1	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них	4,6,7
		Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	2		

<b>Технологии растениеводства</b>	4	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов	4,5,7
		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания грибов.	2		
<b>Технологии животноводства</b>	3	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	2	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	4,5,7
		Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1		
<b>Социально-экономические технологии 3 часа</b>					
<b>Социально-экономические технологии (3 часа)</b>		Назначение социологических исследований.	1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	1,2,3
		Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	2		
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности 7 часов</b>					
<b>Методы и средства</b>	7	Создание новых идей при	1	Получать представление о методе фокальных объектов при	1,2,3,6

<b>творческой и проектной деятельности</b>		помощи метода фокальных объектов.		создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	
		Техническая документация в проекте.	2		
		Конструкторская документация.	2		
		Технологическая документация в проекте	2		
<b>Итоговое занятие</b>	<b>1</b>				4
<b>8 класс</b>					
<b>Производство</b>	<b>2</b>	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	1	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	1,2,4
		Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1		
<b>Технология</b>	<b>3</b>	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	3,4,6
		Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	2		
<b>Техника</b>	<b>3</b>	Органы управления техно-	1	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особен-	3,4,6

		логическими машинами.		<p>ностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.</p> <p>Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств(роботов) из деталей специального конструктора</p>	
		Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами	1		
		. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства. Робототизация современного производства.	1		
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 4 часов</b>					
<b>Технологии обработки жидкостей и газов. Научные технологии. Перспективные технологии 21 – го века</b>	<b>1</b>			<p>Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке.</p> <p>Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.</p>	3,4,6
<b>Технологии термической обработки материалов</b>	<b>3</b>	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов	1		
		Электроискровая обработка материалов	1		
		Лучевые методы обработки материалов Электрохимическая обработка металлов.	1		
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	Технология обработки мяса и мясных продуктов	2	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической	3,4,5,6,7

		Технология обработки птицы	2	кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных	
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	3	Выделение энергии при химических реакциях	1	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат	3,4,5,6,7
		Химическая обработка материалов и получение новых веществ	2		
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3	Материальные формы представления информации для хранения	1	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации	1,2,3,4,5,7
		Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	2		
<b>Технологии растениеводства</b>	4	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	2	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	2,3,4,5,6,7
		Бактерии и вирусы в биотехнологиях	2		

<b>Технологии животноводства</b>	<b>3</b>	Получение продукции животноводства	1	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	2,3,4,5,6,7
		Разведение животных, их породы и продуктивность	2		
<b>Социальные технологии (3 часа)</b>		Основные категории рыночной экономики	1	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта	1,2,3,4,5
		Что такое рынок	1		
		Маркетинг как технология управления рынком.	1		
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>1</b>			Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	1,2,3,4,5,6,7
<b>Итоговое занятие</b>	<b>1</b>				4
<b>9 класс</b>					
<b>Производство</b>	<b>2</b>			Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте.	1,4,5,7

				Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах	
<b>Технология</b>	<b>3</b>	Новые технологии современного производства	1	Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий	1,4,5,7
		Перспективные технологии и материалы XXI века	2		
<b>Техника</b>	<b>3</b>	Роботы и робототехника. Классификация роботов	1	Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы	1,4,5,7
		Направления современных разработок в области робототехники	2		
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>4</b>	Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	2	Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон	1,4,5,7
		Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и	2		

		технологии для индустрии моды			
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	2	Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов. Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов	4,5,6,7
		Рациональное питание современного человека	2		
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>	Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия.	2	Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике	4,5,6,7
		Термоядерная энергия	1		
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>3</b>			Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»	4,5,6,7
<b>Технологии растениеводства</b>	<b>4</b>	Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.	2	Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии,	4,5,6,7

		Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии	2	клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы	
<b>Технологии животноводства</b>	<b>3</b>			Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных	4,5,6,7
<b>Социальные технологии (3 часа)</b>	<b>3</b>			Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу»	1,2,3,4,5
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>1</b>			Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта	1,2,3,4,5
<b>Итоговое занятие (1 час)</b>					1,2,3,4,5

СОГЛАСОВАНО  
 Протокол заседания НМК ЭО ВВ  
 МАОУ лицея №11 им  
 В.В.Рассохина  
 от 28.08 2021 года № 1  
 \_\_\_\_\_ Орловская Л.А.

СОГЛАСОВАНО  
 Заместитель директора по УМР  
 \_\_\_\_\_ Н.Е. Гюльназарян  
 подпись Ф.И.О.  
 28.08. 2021 года

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 2241331179433258965477892812032749152869128250

Владелец Абеян Арменуи Мартиновна

Действителен с 21.10.2022 по 21.10.2023