

Приложение  
№1  
к адаптированной основной  
общеобразовательной программе  
основного общего образования  
для слабовидящих детей

**Рабочая программа учебного предмета**

«Технология»

5 – 9 классы

Срок освоения: 5 лет

## 1. Пояснительная записка

Вариант обучения по АООП – 4.1; 4.2

### УМК учебного предмета технология для обучающихся:

1. Технология: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений под редакцией В.М. Казакевича / В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова и др. –3 изд.,- М.: Просвещение, 2021
2. Технология: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений под редакцией В.М. Казакевича / В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова и др. –3 изд., - М.: Просвещение, 2021.

## 2. Содержание учебного предмета

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие модули предметной области «Технология»:

1. методы и средства творческой и проектной деятельности;
2. производство;
3. технология;
4. техника;
5. технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
6. технологии обработки пищевых продуктов;
7. технологии получения, преобразования и использования энергии;
8. технологии получения, обработки и использования информации;
9. технологии растениеводства;
10. технологии животноводства;
11. социальные технологии.

## 5 класс

### Вводное занятие

Введение. Техника безопасности, пожарная безопасность и правила поведения на уроках технологии.

### Производство

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

**Методы и средства творческой проектной деятельности.**

*Теоретические сведения.*

Проектная деятельность. Что такое творчество.

*Практические работы:*

Проект изготовления поделки. Защита проекта. Разработка рекламы для изготовленной проектной работы.

### **Технология**

*Теоретические сведения.*

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

*Практические работы.*

Сбор дополнительной информации в Интернете о методах и средствах производства хлеба. Составление иллюстрированной последовательности производства.

### **Техника**

*Теоретические сведения.*

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

*Практические работы.*

Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской.

### **Материалы для производства материальных благ.**

*Теоретические сведения.*

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

*Практические работы.*

Сравнение свойств образцов из древесины и пластмассы

### **Свойства материалов.**

*Теоретические сведения.*

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

*Практические работы.*

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей.

### **Пища и здоровое питание**

*Теоретические сведения.*

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

*Практические работы.*

Составление плана «Неделя здорового питания» (составление меню, отвечающего здоровому образу жизни)

### **Технология обработки овощей.**

*Теоретические сведения.*

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

*Практические работы.*

.Определение доброкачества пищевых продуктов органолептическим методом.

### **Технология получения, преобразования и использования энергии**

*Теоретические сведения.*

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

*Практические работы.*

Изготовление игрушки йо-йо.

### **Технология получения, обработки и использования информации**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Составление иллюстрации в формате «комикс» на пройденную тему.

### **Технологии растениеводства**

*Теоретические сведения.*

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

*Практические работы.*

Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке

### **Животный мир в техносфере.**

*Теоретические сведения.*

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.

*Практические работы.*

Сбор информации и описание основных видов птиц и животных.

### **Технология животноводства.**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Ознакомление с правилами поведения при общении с животными.

### **Социальные технологии**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы*

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, и их иерархическое построение.

**Повторение и обобщение пройденного материала.**

*Практические работы*

Итоговое занятие.

**6 класс**

**Вводное занятие**

Введение. Техника безопасности, пожарная безопасность и правила поведения на уроках технологии.

Основные этапы творческой проектной деятельности.

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Создание проекта «Изготовление поделки». Защита проекта.

**Производство.**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Составление коллекции распространенных строительных материалов и их представление в виде стенда.

**Технология.**

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

*Практические работы.*

Составление простого чертежа детали. Составление технологической карты для изготовления изделия.

## **Техника.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Составление каталога установленных в швейной машине передаточных механизмов. Ознакомление с устройством токарного станка по обработке древесины, токарно-винторезного станка.

## **Технологии ручной обработки материалов.**

*Теоритические сведения.*

Технология резания. Технологии практического 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.

*Практические работы.*

Ознакомление с видами инструментов, применяемых при ручной обработке древесины и металлов. Поиск информации в Интернете по методам обработки древесины и древесных материалов. Сравнение пластичности различных металлов. Правила безопасности труда при обработке древесины и древесных материалов ручными инструментами.

## **Технологии соединения и отделки деталей изделия.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Ознакомление с видами клеев для соединения деталей из древесины и древесных материалов. Изучение технологии изготовления казеинового клея. Изготовление казеинового клея. Соединение деталей из древесины и древесных материалов гвоздями, шурупами и саморезами. Склеивание образцов из тканей и пластмасс.

### **Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками. Изготовление штукатурного раствора из готовой смеси на основе гипса.

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

*Теоритические сведения.*

Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и 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.

*Практические работы.*

Составление меню на неделю по законам рационального питания. Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов, из круп и макаронных изделий.

### **Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.**

*Теоритические сведения.*

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. аккумулялирование тепловой энергии.

*Практические работы.*

Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах. Разработка проекта контейнера для хранения без замерзаний на открытом балконе картофеля.

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

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Разработка эффективного символа «При входе в здание вытирайте ноги».

### **Технологии растениеводства.**

*Теоритические сведения.*

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

*Практические работы.*

На пришкольном участке. Определение групп дикорастущих растений Прием подготовки и способы закладки сырья дикорастущих растений на хранение. В природной среде. Приемы заготовки полезных дикорастущих растений.

### **Технологии животноводства.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Описание технологии производства молока и яиц.

### **Социальные технологии.**

*Теоритические сведения.*

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

*Практические работы.*

Составление социологического опроса на определенную тему.

### **Повторение и обобщение пройденного материала.**

*Практические работы*

Итоговое занятие.

### **7 класс**

#### **Вводное занятие**

Введение. Техника безопасности, пожарная безопасность и правила поведения на уроках технологии.

Методы и средства творческой проектной деятельности.

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Разработка оригинального варианта изделия методом фокальных объектов.

### **Производство.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Сбор информации и оформление иллюстрированного буклета о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах, применяемых в производстве. Ознакомление и правила пользования отдельными видами аккумуляторных ручных инструментов.

### **Технология.**

*Теоритические сведения.*

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

*Практические работы.*

Оформление иллюстрированного буклета о культуре ученического труда « правила поведения в школе».

## **Техника.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Изготовление модели ракеты с водяным двигателем.

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

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины и древесных материалов. Изготовление изделий с использованием швейной машинки.

## **Технологии приготовления мучных изделий.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста.

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

### *Теоритические сведения.*

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

### *Практические работы.*

Разделка чешуйчатой рыбы. Приготовление кулинарного блюда из рыбы.

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

#### *Теоритические сведения.*

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

#### *Практические работы.*

Самостоятельная работа по пройденной теме.

### **Технологи получения, обработки и использования информации.**

#### *Теоритические сведения.*

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

#### *Практические работы.*

Составление бланка протокола для проведения наблюдения за поведением домашнего животного.

### **Технологии растениеводства.**

#### *Теоритические сведения.*

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

#### *Практические работы.*

Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.

### **Кормление животных как основа технологи их выращивания и преобразования в интересах человека.**

#### *Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Первое кормление цыплят. Составление технологической документации по кормлению цыплят.

### **Социальные технологии.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Разработать анкету для изучения успеваемости обучающихся.

### **Повторение и обобщение пройденного материала.**

*Практические работы.*

Итоговое занятие.

## **8 класс**

### **Вводное занятие**

Введение. Техника безопасности, пожарная безопасность и правила поведения на уроках технологии.

Методы и средства творческой проектной деятельности.

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

разработка изделия на основе метода фокальных объектов.

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

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Ознакомление с контрольно-измерительными инструментами и измерительными приборами.

## **Технология.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Разработка современной технологии.

## **Техника.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Устройство и работа автоматического выключателя в сети переменного тока.

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

### *Теоритические сведения.*

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.

### *Практические работы.*

Изготовление мыла.

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

### *Теоритические сведения.*

Мясо птицы. Мясо животных.

### *Практические работы.*

Органолептическая оценка качества мяса.

## **Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Преобразование химической энергии в тепловую энергию.

## **Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Проект «Кинофильм о нашем классе»

## **Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей.

## **Технологии животноводства.**

### *Теоритические сведения.*

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

### *Практические работы.*

Ознакомление с вариантами технологий доения коровы.

## **Социальные технологии. Маркетинг.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Деловая игра: «Прием специалиста на работу на предприятие».

**Повторение и обобщение пройденного материала.**

*Практические работы.*

Итоговое занятие.

**9 класс**

**Вводное занятие**

Введение. Техника безопасности, пожарная безопасность и правила поведения на уроках технологии.

**Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

*Теоритические сведения.*

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

*Практические работы.*

Разбор бизнес-плана.

**Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Подготовка реферата на тему: «История выпуска автомобильной марки КамАЗ»

**Технология.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Беседа на тему: «Нанотехнологии – мифы и реальность».

### **Техника.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Беседа на тему: «Роботы в быту: мечты и реальность»

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

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Сбор информации в Интернете о новых достижениях в технологии производства искусственных материалов.

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

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Составление меню школьника на один день и расчет калорийности блюд.

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

*Теоритические сведения.*

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

*Практические работы.*

Самостоятельная работа.

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

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Оформление иллюстрации на тему: «Невербальные средства коммуникации».

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

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Самостоятельная работа.

## **Технологии животноводства.**

*Теоритические сведения.*

Заболевания животных и их предупреждение.

*Практические работы.*

правила дезинфекции помещений, в которых содержатся животные. Правила безопасной работы при вакцинации животных. Правила общения с животными.

## **Социальные технологии. Менеджмент.**

*Теоритические сведения.*

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

*Практические работы.*

Деловая игра «Приём на работу»

**Повторение и обобщение пройденного материала.**

*Практические работы.*

Итоговое занятие.

### **3. Планируемые результаты**

#### **Личностные результаты**

У обучающихся будут сформированы:

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

#### **Метапредметные результаты**

У обучающихся будут сформированы:

1. умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
2. умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
3. творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
4. самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
5. способность моделировать планируемые процессы и объекты;
6. умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
7. способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
8. умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
9. умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
10. умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
11. способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
12. умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
13. понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

## **Предметные результаты**

В познавательной сфере у обучающихся будут сформированы:

1. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
2. 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;
3. ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
4. использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
5. навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
6. владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение методами творческой деятельности;
8. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере **созидательной деятельности** у обучающихся будут сформированы:

1. способности планировать технологический процесс и процесс труда;
2. умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
3. умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
4. умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
5. умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
6. умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
7. умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
8. умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
9. умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
10. навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
11. навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

12. навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
13. умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
14. способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
15. знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
16. ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
17. 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;
18. умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у обучающихся будут сформированы:

1. готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
2. навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
3. 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;
4. навыки согласования своих возможностей и потребностей;
5. ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
6. проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
7. экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере** у обучающихся будут сформированы:

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

**В коммуникативной сфере** у обучающихся будут сформированы:

1. умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
2. способность бесконфликтного общения;

3. навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
4. способность к коллективному решению творческих задач;
5. желание и готовность прийти на помощь товарищу;
6. умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере** у обучающихся будут сформированы:

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

#### 4. Тематическое планирование

5 класс

№п.п.	Наименование темы	Количество часов	Электронные учебно-методические материалы	Способы учета рабочей программы воспитания
1.	Вводное занятие.	1	<a href="https://ohrana-tryda.com/node/711">https://ohrana-tryda.com/node/711</a> Инструкции по технике безопасности	Воспитание трудолюбия, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости; Приучать обучающихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований;
2.	Производство.	6	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7555/consp ect/308814/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7555/consp ect/308814/</a> - урок Техносферы; <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7556/start/314269/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7556/start/314269/</a> - урок Производство потребительских благ.	Познакомить с понятием «Техносфера»; научить разделять блага на материальные и нематериальные
3.	Методы и средства	4	Последовательность выполнения творческого проекта (петля дизайна по	Применение полученных

	творческой проектной деятельности.		Симоненко В. Д.) - URL: <a href="http://uchutrudu.ru/tvorcheskiy-proekt-po-simonenko/">http://uchutrudu.ru/tvorcheskiy-proekt-po-simonenko/</a> ; <a href="https://pandia.ru/text/77/378/36492.php">https://pandia.ru/text/77/378/36492.php</a> - текстовый документ. этапы проектной деятельности	теоретических знаний на практике;
4.	Технология.	4	<a href="https://fabricators.ru/article/proizvodstvo-khleba">https://fabricators.ru/article/proizvodstvo-khleba</a> - Методы и средства производства хлеба; <a href="https://foodsuppliers.ru/article/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-v-rossii">https://foodsuppliers.ru/article/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-v-rossii</a> - Технология производства хлеба	Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений.
5.	Техника.	3	<a href="http://2gimn51.ru/files/tehn_mal.pdf">http://2gimn51.ru/files/tehn_mal.pdf</a> - инструкция работы в учебных мастерских	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией.
6.	Материалы для производства материальных благ.	5	<a href="https://studylib.ru/doc/2604616/drevesina-i-plastmassy">https://studylib.ru/doc/2604616/drevesina-i-plastmassy</a> - древесина и пластмассы; <a href="http://video-tutorial.ru/05/">http://video-tutorial.ru/05/</a> - видеоуроки по материалам; <a href="https://youtu.be/etaT09OoY70">https://youtu.be/etaT09OoY70</a> Искусственные и синтетические материалы.	Знакомиться с понятием конструкционные материалы. Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.
7.	Свойства материалов.	6	Российский учебник «Корпорация «Российский учебник» - <a href="http://rosuchebnik.ru">http://rosuchebnik.ru</a> ;	Использовать на уроке раздаточные материалы для раскрытия информации о свойствах тканей; Организует и поддерживает порядок на рабочем месте; Применяет и рационально использует материал в соответствии с

				задачей собственной деятельности;
8.	Пища и здоровое питание.	5	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=</a> - Электронная библиотека	Воспитывать аккуратность ведения записей, внимательность, Способствовать воспитанию культуры общения и поведения, расширять кругозор обучающихся.
9.	Технология обработки овощей.	5	<a href="https://youtu.be/4PcawOcEAN8">https://youtu.be/4PcawOcEAN8</a> - Методы оценки качества пищевых продуктов; <a href="https://youtu.be/Btk7dKXcqEk">https://youtu.be/Btk7dKXcqEk</a> - Механическая кулинарная обработка овощей; <a href="https://youtu.be/iuyOtrHuK5E">https://youtu.be/iuyOtrHuK5E</a> - Украшение блюд; <a href="https://youtu.be/wY19KslhGlg">https://youtu.be/wY19KslhGlg</a> - Карвинг.	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработкой овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).
10.	Технология получения, преобразования и использования энергии.	5	<a href="https://youtu.be/4UVRk27YUy4">https://youtu.be/4UVRk27YUy4</a> - Изготовление игрушки йо-йо; <a href="https://youtu.be/qkPuxZW-mHk">https://youtu.be/qkPuxZW-mHk</a> - Накопление механической энергии	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии.

11.	Технология получения, обработки и использования информации.	5	<a href="https://youtu.be/E2HjD_SNXSY">https://youtu.be/E2HjD_SNXSY</a> - Информация. Каналы восприятия информации человеком.	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации.
12.	Технологии растениеводства	6	<a href="https://youtu.be/e76WISwNyeM">https://youtu.be/e76WISwNyeM</a> - Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета; <a href="https://youtu.be/e76WISwNyeM">https://youtu.be/e76WISwNyeM</a> - Классифицирование культурных растений по группам; <a href="https://youtu.be/3WNU4WcKsoo">https://youtu.be/3WNU4WcKsoo</a> - Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнических приемах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности и человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.
13.	Животный мир в техносфере.	3	<a href="https://youtu.be/9qoYwMsEQlk">https://youtu.be/9qoYwMsEQlk</a> - Животноводство как технология выращивания животных; <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7585/consp/256746/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7585/consp/256746/</a> - урок животноводства; Дроздов Н. Макеев А. Домашние животные. М.: Мнемозина. – 2014. – 48с.	Дать представление об истории одомашнивания и использования животных
14.	Технология животноводства.	5	<a href="https://theslide.ru/uncategorized/selskohozyaystvennye-zhivotnye-i-zhivotnovodstvo-zhivotnye-pomoshchniki">https://theslide.ru/uncategorized/selskohozyaystvennye-zhivotnye-i-zhivotnovodstvo-zhivotnye-pomoshchniki</a> - С/Х Животноводства; <a href="https://youtu.be/luAtqRoNhvw">https://youtu.be/luAtqRoNhvw</a> - Животноводство как технология выращивания животных	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чем заключаются потребности человека, которые

				удовлетворяют животные.
15.	Социальные технологии.	4	<a href="https://www.hr-director.ru/article/67382-test-na-lichnostnye-kachestva-19-m4">https://www.hr-director.ru/article/67382-test-na-lichnostnye-kachestva-19-m4</a> - тесты на личные качества	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека
16.	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	Практические задания на выбор	
	<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>		

**Календарно-тематическое планирование**

Тема/раздел урока	Кол-во часов	Виды деятельности	Планируемые результаты	Дата	
				Пл.	Факт.

**6 класс**

№п.п.	Наименование темы	Количество часов	Электронные учебно-методические материалы	Способы учета рабочей программы воспитания
1.	Вводное занятие.	1	<a href="https://ohrana-tryda.com/node/711">https://ohrana-tryda.com/node/711</a> Инструкции по технике безопасности	Знать правила безопасности и поведения и труда (ТБ) в кабинете и дома. Уметь

				применять на практике.
2.	Основные этапы творческой проектной деятельности.	5	<a href="https://youtu.be/9Ug-0DTT2m4">https://youtu.be/9Ug-0DTT2m4</a> - основы проектной деятельности	Способствовать воспитанию аккуратности и точности при выполнении работ, правильной самооценки своей работы, навыков самоконтроля и взаимопомощи.
3.	Производство.	6	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7081/start/289099/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7081/start/289099/</a> - урок труд как основа производства.	познакомить с различными видами предметов труда;- представить основные виды сырья для разных отраслей производства.
4.	Технология.	6	<a href="https://xn----7sbbfb7a7aej.xn--p1ai/technology_kaz_06/technology_kaz_06_03_02.html">https://xn----7sbbfb7a7aej.xn--p1ai/technology_kaz_06/technology_kaz_06_03_02.html</a> - Технологическая, трудовая производственная дисциплина; <a href="https://youtu.be/Pq_2aJPasHo">https://youtu.be/Pq_2aJPasHo</a> - составление технологических карт	Собирать и анализировать до дополнительную информацию о видах технологий.
5.	Техника.	5	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7085/conspect/257369/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7085/conspect/257369/</a> - Рабочие органы технических систем (машин). <a href="https://youtu.be/acH8pVahJko">https://youtu.be/acH8pVahJko</a> - Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простым и механизмами и машинами.
6.	Технологии ручной обработки материалов.	5	<a href="https://studfile.net/preview/5409342/page:16/">https://studfile.net/preview/5409342/page:16/</a> - Технология резания; <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7088/conspect/257055/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7088/conspect/257055/</a> -Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	Рассмотреть и проанализировать изучаемые виды технологий
7.	Технологии соединения и отделки деталей изделия.	7	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7091/main/257218/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7091/main/257218/</a> - Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	Рассмотреть и проанализировать изучаемые виды технологий
8.	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.	4	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7094/conspect/257119/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7094/conspect/257119/</a> - технология нанесения защитных покрытий	Познакомить с технологиями отделки изделий из различных материалов; - воспитывать эстетический вкус

9.	Технологии производства и обработки пищевых продуктов.	7	<p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=</a> - Электронная библиотека;</p> <p><a href="https://youtu.be/3WZ207wg4uM">https://youtu.be/3WZ207wg4uM</a> - Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них;</p> <p><a href="https://youtu.be/V1nbYOBvuc">https://youtu.be/V1nbYOBvuc</a> - Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.</p> <p><a href="https://youtu.be/n-qhtKotWCw">https://youtu.be/n-qhtKotWCw</a> - Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.</p> <p>Гигиена детей и подростков : учебник / Кучма В.Р. - 2-е изд., испр. и доп. 2013. - 528 с.: ил.  <a href="http://www.studmedlib.ru/ru/book/ISBN9785970426234.htm">http://www.studmedlib.ru/ru/book/ISBN9785970426234.htm</a>.</p> <p>Жить здорово - передача 1 канала - <a href="http://zdorovie.com/category/health/child-health">http://zdorovie.com/category/health/child-health</a>.</p> <p>Журнал "Здоровье" - <a href="http://zdorovie.com/category/health/child-health">http://zdorovie.com/category/health/child-health</a>.</p> <p>Министерство здравоохранения РФ - <a href="https://www.rosminzdrav.ru/">https://www.rosminzdrav.ru/</a>.</p>	<p>Воспитывать эстетический вкус;</p> <p>Ознакомить с понятийным аппаратом и терминологией в области основ рационального питания;</p> <p>Изучить особенности обмена веществ и энергии растущего организма, физиологические нормы питания человека;</p>
10.	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.	5	<p><a href="https://stanleyrussia.ru/blog/kak-termos-derjit-temperaturu">https://stanleyrussia.ru/blog/kak-termos-derjit-temperaturu</a> - Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах;</p> <p><a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7101/conspect/257869/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7101/conspect/257869/</a> - Методы и средства получения тепловой энергии</p>	<p>Дать понятия о тепловой энергии, способах её получения и передачи;</p> <p>- познакомить учащихся с классификацией видов тепловой энергии в зависимости от источника и способами её получения и передачи.</p>
11.	Технологии получения, обработки и использования информации.	4	<p><a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7103/start/296734/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7103/start/296734/</a> - Кодирование информации при передаче сведений;</p>	<p>Объяснить суть и принцип кодирования информации;- научить шифрованию информации</p>
12.	Технологии растениеводства.	6	<p><a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7104/start/257089/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7104/start/257089/</a> - Дикорастущие растения, используемые человеком</p>	<p>Познакомить с классификацией дикорастущих растений; - сформировать представление о</p>

				значении дикорастущих растений для людей.
13.	Технологии животноводства.	3	<a href="https://youtu.be/luAtqRoNhvw">https://youtu.be/luAtqRoNhvw</a> - Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	Определять, в чем заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах
14.	Социальные технологии.	3	<a href="https://moodle.kstu.ru/mod/book/view.php?id=35855">https://moodle.kstu.ru/mod/book/view.php?id=35855</a> – технологии коммуникации	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека.
15.	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	Практические задания на выбор	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>		

### 7 класс

№п.п.	Наименование темы	Количество часов	Электронные учебно-методические материалы	Способы учета рабочей программы воспитания
1.	Вводное занятие.	1	<a href="https://ohrana-tryda.com/node/711">https://ohrana-tryda.com/node/711</a> Инструкции по технике безопасности	Воспитание трудолюбия, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости; Приучать обучающихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических

				требований;
2.	Методы и средства творческой проектной деятельности.	5	<a href="https://youtu.be/eDNvfm-y2A8">https://youtu.be/eDNvfm-y2A8</a> - классификация проектов	Воспитание мотивации к организации творческой и проектной деятельности
3.	Производство.	4	<a href="https://znanio.ru/media/sovremennye-sredstva-ruchnogo-truda-7-klass-2651829">https://znanio.ru/media/sovremennye-sredstva-ruchnogo-truda-7-klass-2651829</a> - Современные средства ручного труда	Анализировать собственные наблюдения
4.	Технология.	4	<a href="http://www.publishing-vak.ru/archive/culture.htm">http://www.publishing-vak.ru/archive/culture.htm</a> –архив журнала «Культура и цивилизация».	Применение методов поиска и отбора материалов по проблематике культуры производства на уровне компиляции.
5.	Техника.	8	<a href="https://youtu.be/PWnU-pxSH58">https://youtu.be/PWnU-pxSH58</a> - Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Воздушные двигатели. <a href="https://kopilkaurokov.ru/fizika">https://kopilkaurokov.ru/fizika</a> - Тепловые машины внутреннего сгорания	Определения технического состояния систем и механизмов тепловых двигателей осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины обеспечения безопасности работ по техническому обслуживанию и ремонту тепловых двигателей
6.	Технологии и получения, обработки, преобразования и использования материалов ..	9	<a href="http://ru.wikipedia.org/">http://ru.wikipedia.org/</a> (Сайт самой большой виртуальной энциклопедии на русском языке). <a href="http://yaca.yandex.ru/Science/Sciences/Engineering">http://yaca.yandex.ru/Science/Sciences/Engineering</a> (Технические науки). <a href="http://www.wood.ru">www.wood.ru</a> , <a href="http://www.derewo.ru">www.derewo.ru</a> , <a href="http://www.fabricam.ru">www.fabricam.ru</a> - <a href="https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/urok-tiekhnologhii-po-tiemie-tiekhnologhiia-proizvodstva-i-svoistva-iskusstviennykh-voikon-i-tkaniei-iz-nikh">https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/urok-tiekhnologhii-po-tiemie-tiekhnologhiia-proizvodstva-i-svoistva-iskusstviennykh-voikon-i-tkaniei-iz-nikh</a> - урок технологии	Иметь представления о физических и химических свойствах цветных металлов; Понимать основные физические и химические процессы в производстве цветных металлов. Определять основные древесные породы Знать строение древесины хвойных и

				<p>лиственных пород;  Понимать физические, механические и технологические свойства древесины;  Дать представление о видах химических волокон и производстве тканей из них.  Научить разбираться в свойствах тканей и применять эти знания в жизни.  Воспитывать практичность и способствовать развитию эстетического вкуса.</p>
7.	Технологии и приготовления мучных изделий.	5	<p>ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";  ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";  «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Наша кухня» «Готовим вкусно» – 2010 – 2015 г.  <a href="http://www.inforvideo.ru/">http://www.inforvideo.ru/</a>  <a href="http://supercook.ru">http://supercook.ru</a>  <a href="http://www.millionmenu.ru/">http://www.millionmenu.ru/</a>  <a href="http://www.gastronom.ru/">http://www.gastronom.ru/</a>  <a href="http://s-l-s.ru/">http://s-l-s.ru/</a>  <a href="http://cheflab.org/">http://cheflab.org/</a></p>	<p>Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  Оценивать качество готовых изделий;  Понимать правила выбора основных продуктов и</p>

				дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
8.	Технологии и получения и обработки рыбы и морепродуктов.	7	<p><a href="https://youtu.be/4BNHTzato5U">https://youtu.be/4BNHTzato5U</a> - Механическая обработка рыбы;</p> <p><a href="https://youtu.be/Uk37nPm2fuE">https://youtu.be/Uk37nPm2fuE</a> - Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 311 с.</p> <p>Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник / С.А. Артюхова, В.В. Баранов, Н.Э. Бражная и др. / Под ред. А.М. Ершова. – М.: Колос, 2010. – 1063 с.</p>	Разработка новых современных методов обработки рыбы и морепродуктов. Поиск путей рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Применять на практике методы совершенствования качества готовой продукции
9.	Технологии и получения, преобразования и использования энергии.	4	<p>Электромагнитные поля и волны. Сборник задач и упражнений : учебное пособие / Л. А. Боков, А. Е. Мандель, Ж. М. Соколова, Л. И. Шангина. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2014. — 185 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/72229.html">http://www.iprbookshop.ru/72229.html</a></p> <p>2. Электромагнитное поле в прямоугольном волноводе : практикум № 3 / составители А. Б. Прошин. — Москва : Московский технический университет связи и информатики, 2015. — 16 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/63349.html">http://www.iprbookshop.ru/63349.html</a></p> <p>3. Электродинамика. Специальная теория относительности. Теория электромагнитного поля : учебно-методическое пособие / составители Е. А. Памятных. — Екатеринбург : Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 72 с. — ISBN 978-5-7996-1105-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/68416.html">http://www.iprbookshop.ru/68416.html</a></p> <p>4. Федотова, Т. Н. Электромагнитные поля и волны. Ч.2 : практикум / Т. Н. Федотова, А. Д. Муравцов. — Москва : Московский технический университет связи и информатики, 2018. — 26 с. — ISBN 2227-</p>	Усвоение и понимание явлений, происходящих в электрических цепях

			8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/92493.htm">http://www.iprbookshop.ru/92493.htm</a>	
10.	Технологи получения, обработки и использования информации.	5	<a href="https://znanio.ru/media/tehnologicheskaya-karta-uroka-istochniki-i-kanaly-polucheniya-informatsii-2720145">https://znanio.ru/media/tehnologicheskaya-karta-uroka-istochniki-i-kanaly-polucheniya-informatsii-2720145</a>	Готовность учащихся к саморазвитию, формирование мотивации к познавательной деятельности. Анализировать, структурировать знания, осуществлять классификацию и сравнение, понимать и интерпретировать полученную информацию.
11.	Технологи и растениеводства.	6	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3270/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3270/start/</a> - Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. <a href="https://youtu.be/SrwBNmkRjpU">https://youtu.be/SrwBNmkRjpU</a> -Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	Разбираться в технологии сбора, уборки грибов
12.	Кормление животных как основа технологий их выращивания и преобразования в интересах человека.	5	Хазиахметов, Ф.С. Рациональное кормление животных: учебное пособие по специальности «Зоотехния». Допущено Министерством сельского хозяйства РФ / Ф.С. Хазиахметов – СПб.: Лань, 2011.- 270с. Фаритов Т.А. Корма и кормовые добавки для животных: учебное пособие по специальности «Зоотехния». Допущено Министерством сельского хозяйства РФ / Т.А. Фаритов – СПб.: Лань, 2010.- 304с.	Проводить качественную оценку силоса, сенажа, корнеклубнеплодов, зерновых кормов и давать заключение по возможности их применения; Проводить оценку питательности кормов по химическому составу и переваримым питательным веществам состав и питательность кормов, рациональное их использование; Основные элементы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;

				Значение отдельных питательных веществ для организма животного и их влияние на продуктивность, состояние здоровья, качество продукции; Экономическую эффективность полноценного и сбалансированного кормления с\х животных.
13.	Социальные технологии	4	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3288/main/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3288/main/</a> - Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.	Научится разбираться, с помощью каких технологий и какими профессионалами осуществляется проведение интервью
14.	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	Практические задания на выбор	
	<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>		

## 8 класс

№ п.п	Наименование темы	Количество часов	Электронные учебно-методические материалы	Способы учета рабочей программы воспитания
1.	Вводное занятие. 1 час.	1	<a href="https://ohrana-tryda.com/node/711">https://ohrana-tryda.com/node/711</a> Инструкции по технике безопасности	Воспитание трудолюбия, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости; Приучать обучающихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований;

2.	Методы и средства творческой проектной деятельности. 2 часа.	2	<a href="https://youtu.be/9Ug-0DTT2m4">https://youtu.be/9Ug-0DTT2m4</a> - основы проектной деятельности	Воспитывать уверенность в представление и защиты проекта.
3.	Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.	3	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3318/main/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3318/main/</a> - Стандарты производства продуктов труда	Научатся разбираться в качестве производства продуктов труда
4.	Технология.	3	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3317/start-rt/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3317/start-rt-</a> Основные технологии материального производства. Классификация информационных и сельскохозяйственных технологий	Узнать об основных технологиях, типичных для большинства отраслей современного материального производства; Познакомится с классификацией информационных технологий; спецификой технологий в сельском хозяйстве.
5.	Техника.	3	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2725/start-rt/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2725/start-rt/</a> - Органы управления технологическими машинами	Осуществлять системное управление и что могут включать в себя разные по назначению системы управления
6.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	5	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3315/main/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3315/main/</a> -Плавление материалов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка материалов	Научится определять и характеризовать эти технологии, определяют необходимые виды технологий для своей учебной и проектной деятельности
7.	Технологии обработки и использования пищевых продуктов.	2	<a href="https://youtu.be/BfrEO2N5Yj8">https://youtu.be/BfrEO2N5Yj8</a> - мясо птицы, <a href="https://youtu.be/A05osBfENk4">https://youtu.be/A05osBfENk4</a> - мясо животных	Научитесь использовать мясо птицы и животных в приготовлении различных блюд. Определять полезные свойства мясо. Познакомится с технологией

				механической и кулинарной обработки мяса разных видов птиц и животных. Научится правильно определять качество мяса птиц и животных в магазине
8.	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3313/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3313/start/</a> - Химическая энергия	Научить использовать химическую энергию в доступных вам технологиях обработки материалов.
9.	Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.	3	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7103/conspect/296732/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7103/conspect/296732/</a>	Объяснить суть и принцип кодирования информации. Научить шифрованию информации.
10.	Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	3	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/</a> - Значение и применение микроорганизмов в биотехнологиях	Определять микроорганизмы по внешнему виду. Создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов
11.	Технологии животноводства.	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/main/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/main/</a>	Определять качество продукции животноводства.
12.	Социальные технологии. Маркетинг.	4	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3308/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3308/start/</a>	Различать нужды и потребности в товарах; Разрабатывать опросники для исследования спроса и предложений на рынке товаров и услуг
13.	Повторение и обобщение	1	Практические задания на выбор	

	пройденного материала.			
	<b>ИТОГО</b>	<b>34</b>		

## 9 класс

№ п.п	Наименование темы	Количество часов	Электронные учебно-методические материалы	Способы учета рабочей программы воспитания
1.	Вводное занятие.	1	<a href="https://ohrana-tryda.com/node/711">https://ohrana-tryda.com/node/711</a> Инструкции по технике безопасности	Воспитание трудолюбия, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости; Приучать обучающихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований;
2.	Методы и средства творческой и проектной деятельности.	2	<a href="https://youtu.be/eDNvfm-y2A8">https://youtu.be/eDNvfm-y2A8</a> - классификация проектов	Воспитание мотивации к организации творческой и проектной деятельности
3.	Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда.	3	<a href="https://иванов-ам.рф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_13_01.html">https://иванов-ам.рф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_13_01.html</a> - Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда. <a href="https://youtu.be/WeO1aqchdc8">https://youtu.be/WeO1aqchdc8</a> - История советского автопрома.	Определять рационально и экономно транспортировать большие объемы жидкостей и газов. Разбираться в видах транспортных средств. Проектировать транспортное средство индивидуального пользования
4.	Технология.	2	<a href="https://youtu.be/g-WjveTTomw">https://youtu.be/g-WjveTTomw</a> - что такое нанотехнологии. <a href="https://youtu.be/ckxxFWw4C2M">https://youtu.be/ckxxFWw4C2M</a> - нанотехнологии: мифы и реальность.	Научатся определять термины. Получат возможность научиться: извлекать необходимую информацию из источника, объяснять зависимость экономического развития от технологии
5.	Техника.	4	<a href="https://yandex.ru/video/preview/12236055219051346025">https://yandex.ru/video/preview/12236055219051346025</a> - что такое робототехника. <a href="http://center.intellektor.ru/Robototechnika">http://center.intellektor.ru/Robototechnika</a> <a href="http://robotrends.ru/robotopedia/domashnie-roboty">http://robotrends.ru/robotopedia/domashnie-roboty</a> <a href="https://robotics.ua/shows/modernity/3345your_health_health_robotics_today">https://robotics.ua/shows/modernity/3345your_health_health_robotics_today</a> <a href="https://eduherald.ru/ru/article/view?id=14293">https://eduherald.ru/ru/article/view?id=14293</a> 	

			<a href="http://science.ru/3/4/32015">science.ru/3/4/32015</a> <a href="https://www.ronl.ru/referaty/raznoe/655418/">https://www.ronl.ru/referaty/raznoe/655418/</a> <a href="https://yandex.ru/video/preview/2565945314923943358">https://yandex.ru/video/preview/2565945314923943358</a> - роботы в повседневной жизни	
6.	Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи.	4	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/conspect/289191/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/conspect/289191/</a>	Сравнивать и различать натуральные и искусственные, синтетические материалы. Анализировать свойства и предназначение искусственных и синтетических материалов.
7.	Технологии обработки и использования пищевых продуктов.	3	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/main/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/main/</a> - Технологии обработки мяса животных	Готовить блюда из мясных продуктов по различным технологиям. Планировать и рассчитывать рацион питания
8.	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергии	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7927/start/306148/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7927/start/306148/</a> - урок.	Изучить информацию о различных источниках энергии, которые использует человечество для выработки электрической энергии; Изучить принципы работы солнечной, ветровой, гидро- и атомной электростанций; Получить представление о преимуществах и перспективах генерации электроэнергии на электростанциях «Зелёного квадрата»; познакомиться с примерами крупнейших электростанций «Зелёного квадрата»
9.	Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии.	4	<a href="https://yandex.ru/video/preview/16777928421263403854">https://yandex.ru/video/preview/16777928421263403854</a> - Невербальное общение	Осуществлять речевой самоконтроль. Извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в

				электронном виде на различных информационных носителях.
10.	Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия.	4	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/4943/conspect/148219/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/4943/conspect/148219/</a> - Клеточная и генная инженерия. Информационный портал / Раздел: достижения биотехнологий. URL: <a href="https://gmpnews.ru/terminologiya/biotechnology/">https://gmpnews.ru/terminologiya/biotechnology/</a>	Дать представление о современных системах ведения генов в клетку. Ознакомить с методиками получения стерильных культур, микроразмножения и культивирования растительного материала на питательных средах.
11.	Технологии животноводства.	2	<a href="https://иванов-ам.рф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_21_01.html">https://иванов-ам.рф/technology_kaz_09/technology_kaz_09_21_01.html</a> <a href="https://kubsau.ru/upload/iblock/a82/a82eb90ef2ae67fc32ef92a61d989869.pdf">https://kubsau.ru/upload/iblock/a82/a82eb90ef2ae67fc32ef92a61d989869.pdf</a> - Учебное пособие. <a href="https://yandex.ru/video/preview/2138796577333680000">https://yandex.ru/video/preview/2138796577333680000</a> - вакцинация животных.	Выявлять по внешним признакам заболевших животных; Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных; Проводить дезинфекцию оборудования для содержания животных
12.	Социальные технологии. Менеджмент.	5	<a href="https://yandex.ru/video/preview/13591696087068691799">https://yandex.ru/video/preview/13591696087068691799</a> - менеджер.	Сформировать понимание основных процессов управления организацией в условиях рынка; Выявить общие характеристики в деятельности всех организаций, особенности работы менеджеров, функции и методы управления
13.	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	Практические задания на выбор	
	<b>ИТОГО</b>	<b>34</b>		