## МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ АПШЕРОНСКИЙ РАЙОН

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 28

« УТВЕРЖДЕНО» решением педагогического совета от № августа 2023 годинатого кол № 1 Председатель

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММ

## По \_ТЕХНОЛОГИИ

**Уровень образования (класс)** <u>основное общее образование (7-8 класс)</u> **Количество часов** 102 (базовый уровень)

Учитель Борисова Анжелика Равильевна — учитель технологии МБОУСОШ № 28

Программа разработана в соответствии с Примерной основной образовательной программой основного общего образования (ПООП ООО 2015 г.) и требованиями, представленными в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.), ФОП ООО от 18.05.2023 г.

с учетом УМК Технология. 7 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. Под ред. В.М. Казакевича — М.: Просвещение, 2022. Технология. 8 класс: учеб. пособие для общеобразоват. организаций: базовый уровень. Под. ред. В.М. Казакевича — М.: Просвещение, 2023.

# ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

#### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

#### 1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

#### 2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### 3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

### 4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

## 5) формирования 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) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность

инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

#### 7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

## МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

## Универсальные познавательные учебные действия

#### Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

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

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

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

#### Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

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

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

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

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

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

## Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

## Регулятивные универсальные учебные действия

## Самоорганизация:

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

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

## Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

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

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

## Умения принятия себя и других:

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

## Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения *общения* как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

#### Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

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

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

## ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

# Предметные результаты освоения содержания **модуля** «**Производство и технологии**»

К концу обучения в 7 классе:

приводить примеры развития технологий;

приводить примеры эстетичных промышленных изделий;

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

называть производства и производственные процессы;

называть современные и перспективные технологии;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

К концу обучения в 8 классе:

характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий;

характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;

называть и характеризовать биотехнологии, их применение;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;

определять проблему, анализировать потребности в продукте;

овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

- , связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- б) осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- в) освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### 3.Эстетическое воспитание:

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

## 4. Ценности научного познания и практической деятельности:

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

## 5. Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- а) осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- б) умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

## 6. Трудовое воспитание:

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

#### 7. Экологическое воспитание:

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

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в

различных сферах с позиций будущей социализации;

- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

## Метапредметные результаты:

У учащихся будут сформированы:

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

## Предметные результаты:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и

технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:
- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.
- В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:
- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или

социальной сфере;

- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
  - экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.
  - В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:
  - умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
  - владение методами моделирования и конструирования;
  - навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
  - умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
  - композиционное мышление.
  - В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:
  - умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
  - способность бесконфликтного общения;
  - навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
  - способность к коллективному решению творческих задач;
  - желание и готовность прийти на помощь товарищу;
  - умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.
  - В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:
  - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
  - достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
  - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
  - развитие глазомера;
  - развитие осязания, вкуса, обоняния.

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться					
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой проектной деятельности						
• обосновывать и осуществлять учебные проекты	•Применять методы творческого поиска					
материальных объектов, нематериальных услуг,	технических или технологических решений;					
технологий;	• корректировать технологию и					

- •обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; •чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебнотехнологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; •подбирать оборудование и материалы;
  - организовывать рабочее место;
  - контролировать ход и результаты работы;
  - оформлять проектные материалы;
  - осуществлять презентацию проекта с использованием средств ИКТ.
  - работать над проектом.
- Формировать команду. Построить карту ассоциации на основе социального и технологического прогнозов будущего. формировать идей на базе многоуровневых ассоциаций. Проверять и анализировать идеи с помощью сценариев развития и «линз» (экономической, технологической, соц.политической и экологической).
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

- программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладевать элементами предпринимательской деятельности

- осваивать новые понятия: техносфера и потребительские благо. 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 мат. и нематериальных благ.
- формировать и работать в команде. Анализ формообразования промышленного изделия на примере школьного пенала. Сравнение разных типов пеналов, выявление связи функции и формы. Выполнение натурных зарисовок пенала в технике скетчинга.
- осознавать роль технологии в производстве потребительских благ.
- знакомиться с видами технологии в разных сферах производства.
- определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности.
- собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологии.

## МОДУЛЬ 2. Производство

- соотносить изучаемый объект или явление с
- изучать характеристики

природной средой и техносферой;

- изучить воздействие современных производств на окружающую среду,
- ориентироваться в экологических требованиях к производствам;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства.

производства;

- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологического местного производства;
- определять для себя необходимость той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также источники информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

#### МОДУЛЬ 3. Технология

- чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях:
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в бытовой деятельности своей семьи

#### МОДУЛЬ 4. Техника

- понимать, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы
- •Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать простейшие механизмы и машины;
- разрабатывать оригинальные

современной техники;

- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- •проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- характеризовать перспективные профессии в сфере высокотехнологичных автоматизированных производств.

конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;

• проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или конкретному заданию

# МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

- читать и создавать технические рисунки, чертежи,
- технологические карты; анализировать возможные технологические решения,
- определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративноприкладной обработки материалов

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью ЗД-принтера;
- · совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

#### МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

•ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках,
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;

углеводах, жирах, витаминах;

- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; •выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания

- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией карвинга для оформления торжеств

#### МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

- характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- использовать химическую энергию при обработке материалов и получении новых веществ;
- оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи

- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- оценивать экологичность производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

#### МОДУЛЬ8. Технологии получения, обработки и использования информации

• разбираться в сущности информации и формах

•пользоваться различными

её материального воплощения;

- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств

современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;

- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях

#### модуль 9. Технологии растениеводства

- выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;  $^{\circ}$  классифицировать дикорастущие растения;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять подготовку и закладку сырья дикорастущих растений на хранение разными способами;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;

- •проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- •приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- давать аргументированные оценки и составлять прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений

- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания;
- характеризовать востребованные профессии в сфере агротехнологии на рынке труда

#### МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

- описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и соответствие этих условий требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- •оценивать по внешним признакам и благодаря простейшим исследованиям качество продукции животноводства;
- проектировать и изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

(в городской школе) в клубах собаководов;

- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
- описывать содержание труда представителей основных профессий, связанных с технологиями использования животных.
- характеристика профессий в области животноводства;
- характеризовать востребованные профессии сфере животноводства на рынке труда

#### МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

- разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; создавать средства получения информации для социальных технологий;
- •ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»

- •обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- •выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

•

## 2. Содержание учебного предмета «Технология»

#### 7 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

Тема 2. Производство.

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

Тема 3. Технология.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Тема 4. Техника.

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

**Тема 5.** Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

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

Тема 6. Технология обработки пищевых продуктов.

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

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

Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии.

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

Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.

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

Тема 9. Технология растениеводства.

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

#### **Тема 10.** Технология животноводства.

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

#### Тема 11. Социальные технологии.

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

#### 8 класс

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

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

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

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

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

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

7 класс					
Раздел	Ко л- во час ов	Темы	Кол- во часо в	Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творче-ской и проектной деятельнос ти	4	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторск ая документация. Технологическая документация в проекте	4	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	2,3
во	4	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	4	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на	1,7

				предприятие.	
Технология	6	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	6	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательно м учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.	2,4
Техника	6	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели.	6	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках	5

Г	1	Τ	T		T
		Электрические			
		двигатели.			
Технологии	8	Производство	8	Получать	1,6
получения,		металлов.		представление о	,
об-		Производство		производстве	
работки,		древесных		различных	
преобразов		материалов.		материалов и их	
ания и ис-		Производство		свойствах.	
пользовани		синтетических		Знакомиться с видами машинной	
Я		материалов и		обработки	
материалов		пластмасс.		конструкционных	
marcphanob		Особенности		и текстильных	
		производства		материалов, делать	
		искусственных		выводы об их	
				сходстве и	
		волокон в		различиях.	
		текстильном		Выполнить	
		производстве. Свойства		практические	
				работы по	
		искусственных		изготовлению	
		волокон.		проектных изделий	
		Производственн		на основе обработки	
		ые технологии		конструкционных и	
		обработки		текстильных	
		конструкционн		материалов с	
		ых материалов		помощью ручных	
		резанием.		инструментов,	
		Производ		приспособлений,	
		ственные		станков, машин.	
		технологии			
		пластического			
		формования			
		материалов.			
		Физико-			
		химические и			
		термические			
		технологии			
		обработки			
		материалов			

<b>Технологии</b> обработки пищевых продуктов	8	характеристики  основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышл енности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	8	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов.	1,3,5
		тепловая кулинарная		доброкачественности мучных и рыбных	
		Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные		Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.	
		пресервы.			
Технология получения, преобразов ания и	6	Энергия магнитного поля. Энергия электриче	6	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного	4,7
использова ния		ского тока. Энергия электромагнитн		поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного	

энергии.		ого поля		поля.	
•				Собирать	
				дополнительную	
				информацию об	
				областях получения	
				и применения	
				магнитной,	
				электрической и	
				электромагнитной	
				энергии.	
				Анализировать	
				-	
				полученные знания и	
				выполнять реферат.	
				Выполнить опыты	
Технологии	6	Источники и	6	Знакомиться,	2,5
получения,		каналы		анализировать и	
обработки		получения		осваивать	
И		информации.		технологии	
использова		Метод		получения	
ния ин-		наблюдения в		информации,	
формации		получении		методы и средства	
		новой		наблюдений.	
		информации.		Проводить	
		Технические		исследования о	
		средства		методах и средствах	
		проведения		наблюдений за	
		наблюдений.		реальными	
		Опыты или		процессами и	
		эксперименты		формировать	
		для получения		представление о	
		новой		них.	
		информации.			
Tom	O	F	0		1 ( 7
Технологии	8	Грибы. Их значение в	8	Ознакомиться с	1,6,7
растениево		природе и		особенностями	
дства		жизни человека.		строения	
		Характеристика		одноклеточных и	
		искусственновы		многоклеточных	
		ращиваемых		грибов, с	
		съедобных		использованием	
		грибов.		одноклеточных и	

		1	1		
		Требования к		многоклеточных	
		среде и		грибов в	
		условиям		технологических	
		выращивания		процессах и	
		культивируемых		технологиях, с	
		грибов.		технологиями	
		Технологии		искусственного	
		ухода за		выращивания	
		грибницами и		грибов. Усваивать	
		получение		особенности	
		урожая		внешнего строения	
		шампиньонов		съедобных и	
		и вёшенок.		ядовитых грибов.	
		Безопасные		Осваивать	
		технологии		безопасные	
		сбора и заготовки		технологии сбора	
				грибов. Собирать	
		грибов		дополнительную информацию о	
				информацию о технологиях	
				заготовки и	
				хранения грибов	
Технологии	6	Корма для	6	Получать	2,6
животново		животных.		представление о	_,
		Состав кормов		содержании	
дства		_		-	
		и их		животных как	
		питательность.		элементе технологии	
		Составление		преобразования	
		рационов		ЖИВОТНЫХ	
		кормления.		организмов в	
		Подготовка		интересах человека.	
		кормов к		Знакомиться с	
		скармливанию		технологиями	
		и раздача их		составления рационов	
		животным.		кормления	
		WIDOTHDIM.		•	
				различных животных	
				и правилами раздачи	
				кормов.	
Социально	6	Назначение	6	Осваивать методы и	2,5
Социально	"		U	средства применения	4,0
-		социологически		социальных	
экономичес		X		технологий для	
кие		исследова		получения	
		ний.		информации.	
				штформации.	

технологии		Технология		Составлять	
		опроса:		вопросники, анкеты	
		анкетирование.		и тесты для учебных	
		Технология		предметов.	
		опроса:		Проводить	
		интервью		анкетирование и	
				обработку	
				результатов.	
Итого	68		68		

8 класс	8 класс						
Раздел  Методы и средства творче- ской и проектной деятельнос ти	Ко л- во час ов 2	Темы  Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.	Кол- во часо в	Основные виды деятельности обучающихся  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.	Основные направления воспитательной деятельности  2,3		
во	2	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля	2	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние	1,7		

качества частоты	
продуктов проведения	
труда. контрольных	
Измерительные измерений с	
приборы и помощью	
контроль различных	
стандартизирова инструментов и	
нных эталонов на	
характеристик качество продуктов	
продуктов труда. Собирать	
труда 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.	
Технология 3 Классификация 3 Получать более 2,4	
технологий. полное	
Технологии представление о	
материального различных видах	
производства. технологий разных	
Технологии производств.	
сельскохозяйств Собирать	
енногопроизводс дополнительную	
тва и информацию о видах	
земледелия. отраслевых	
Классификация технологий.	
информационны	

		х технологий.			
					_
Техника	3	Органы	3	Получать	5
		управления		представление об	
		технологически		органах управления	
		ми машинами.		техникой, о системе	
		Системы		управления, об	
		управления.		особенностях	
		Автоматическое		автоматизированной	
		управление		техники,	
		устройствами и		автоматических	
		машинами.		устройств и машин,	
		Основные		станков с ЧПУ.	
		элементы		Знакомиться с	
		автоматики.		конструкцией и	
		Автоматизация		принципами	
		производства.		работы устройств и	
				систем управления	
				техникой,	
				автоматических	
				устройств бытовой	
				техники.	
				Выполнить сборку	
				простых	
				автоматических	
				устройств из	
				деталей	
				специального	
				конструктора.	
Технологии	4	Плавление	4	Получать	1,6,7
получения,		материалов и		представление о	
об-		отливка изделий.		технологиях	
работки,		Пайка металлов.		термической	
преобразов		Сварка		обработки	
ания и ис-		материалов.		материалов, плавления	
пользовани		Закалка		материалов и литье,	
Я		материалов.		закалке, пайке,	
материалов		Электроискровая		сварке.	
		обработка		Выполнять	
		материалов.		практические	

		Электрохимичес		работы по	
		кая обработка		изготовлению	
		металлов.		проектных изделий	
		Ультразвуковая		посредством	
		обработка		технологий	
		материалов.		плавления и литья	
		Лучевые методы		(новогодние свечи из	
		обработки		парафина или воска)	
		материалов.			
		Особенности			
		технологий			
		обработки			
		жидкостей и			
		газов.			
Towns	4	Mass	1	2,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	1 2 5
Технологии	4	Мясо птицы.	4	Знакомиться с	1,3,5
обработки		Мясо		видами птиц и	
пищевых		животных.		животных, мясо	
продуктов				которых	
				используется в	
				кулинарии.	
				Осваивать правила	
				механической	
				кулинарной	
				обработки мяса птиц	
				и животных.	
				Получать	
				представление о	
				здоровье человека	
				полезных веществ и	
				витаминов,	
				содержащихся в мясе	
				птиц и животных.	
				Осваивать	
				органолептический	
				способ оценки	
				качества мяса птиц	
				и животных.	
Технология	3	Выделение	3	Знакомиться с	4,7
получения,		энергии при		новым понятием:	
	1			<u> </u>	

		ı	1		1
преобразов		химических		химическая энергия.	
ания и		реакциях.		Получать	
использова		Химическая		представление о	
ния		обработка		превращении	
энергии		материалов и		химической	
		получение		энергии в тепловую:	
		новых веществ.		выделение тепла,	
				поглощение тепла.	
				Собирать	
				дополнительную	
				информацию об	
				областях получения	
				и применения	
				химической	
				энергии,	
				анализировать	
				полученные	
				сведения.	
				Подготовить	
				реферат.	
				1 1 1	
Технологии	3	Материальные	3	Ознакомиться с	2,5
Технологии получения,	3	Материальные формы	3	формами хранения	2,5
	3	-	3	формами хранения информации.	2,5
получения,	3	формы	3	формами хранения информации. Получать	2,5
получения, обработки	3	формы представления	3	формами хранения информации. Получать представление о	2,5
получения, обработки и	3	формы представления информации для	3	формами хранения информации. Получать	2,5
получения, обработки и использова	3	формы представления информации для хранения.	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации.	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	3	формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	3	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.	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	3	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	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	3	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	2,5
получения, обработки и использова ния ин-	3	формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	3	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	2,5

различных технологий записи и хранения информации.  Технологии растениево дства  И микроорганиз мы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирован ие одноклеточных зелёных зелёных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологических грибов в биотехнологических грибов в процессах и		т паэличных	i .	i		ı
Технологии 4 Микроорганиз мы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирован ие одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологических грибов в биотехнологических грибов в биотехнологических грибов в биотехнологических процессах и		-				
Технологии растениево дства  Микроорганиз мы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирован ие одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологических грибов в биотехнологических процессах и  Микроорганизмов представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и						
Технологии растениево дства         4         Микроорганиз представление об представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий и вирусы в биотехнологиях. Культивирован ие одноклеточных зелёных водорослей и одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в         1,6           Технологии и на дами долов дами долов доло		-				
растениево дства  мы, их строение и значение для человека. Строения микроорганизмов биотехнологиях. Культивирован ие одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологических грибов в процессах и		информации.				
и значение для человека. Строения Бактерии и микроорганизмов (бактерий, вирусов, биотехнологиях. Культивирован ие одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологических грибов в процессах и	1,6	Получать	4	Микроорганиз	4	Технологии
человека. Бактерии и микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных культивирован ие одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей. использовании микроорганизмов в одноклеточных грибов в биотехнологических грибов в процессах и		_		мы, их строение		растениево
Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирован ие одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей. Использование одноклеточных грибов в микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и		особенностях		и значение для		дства
вирусы в биотехнологиях.  Культивирован ие одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей.  Использование одноклеточных информации об использовании микроорганизмов в биотехнологических грибов в процессах и		строения		человека.		
биотехнологиях.  Культивирован ие одноклеточных одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей. использовании Использование одноклеточных грибов в процессах и		микроорганизмов		Бактерии и		
Культивирован ие одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей. Использование одноклеточных грибов в процессах и		(бактерий, вирусов,		вирусы в		
ие одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей. использовании Микроорганизмов в одноклеточных грибов в процессах и		одноклеточных		биотехнологиях.		
одноклеточных грибов). Получать информацию об водорослей. использовании Микроорганизмов в одноклеточных грибов в процессах и		водорослей и		Культивирован		
зелёных информацию об водорослей. использовании Использование микроорганизмов в одноклеточных грибов в процессах и		одноклеточных		ие		
водорослей. использовании Использование микроорганизмов в одноклеточных грибов в процессах и		грибов). Получать		одноклеточных		
Использование микроорганизмов в одноклеточных грибов в процессах и		информацию об		зелёных		
одноклеточных биотехнологических процессах и		использовании		водорослей.		
грибов в процессах и		микроорганизмов в		Использование		
		биотехнологических		одноклеточных		
		процессах и		грибов в		
биотехнологиях. биотехнологиях.		биотехнологиях.		биотехнологиях.		
Узнавать технологии		Узнавать технологии				
искусственного		искусственного				
выращивания		выращивания				
одноклеточных		одноклеточных				
зелёных водорослей.		зелёных водорослей.				
Собирать		Собирать				
дополнительную		дополнительную				
информацию об		информацию об				
использовании		использовании				
кисломолочных		кисломолочных				
бактерий для		бактерий для				
получения		получения				
кисломолочной		кисломолочной				
продукции (творога,		продукции (творога,				
кефира и др.)		кефира и др.)				
Технологии 3 Получение 3 Узнавать о 2,6	•	Узнавать о	3	Получение	3	Технологии
животново продукции получении	 2,6		Ī	пропушни	1	
дства животноводства продукции	 2,6	получении		продукции	1	животново
. Разведение животноводства в	2,6					

животных, их птицеводстве, овцеводстве, проды и продуктивность скотоводстве.	
IIPOGIKIIDIIOVID     VKOIODOMVIDV	
Ознакомиться с	
необходимостью	
постоянного	
обновления и	
пополнения стада.	
Усвоить	
представления об	
основных качествах	
сельскохозяйственны	
х животных: породе,	
продуктивности,	
хозяйственно	
полезных признаках,	
экстерьере.	
Анализировать	
правила разведения	
животных с учетом	
того, что все породы	
животных были	
созданы и	
совершенствуются	
путем отбора и	
подбора. Выполнять	
практические работы	
по ознакомлению с	
породами животных	
(кошек, собак и др.) и	
оценке их экстерьера.	
Социальны 3 Основные 3 Получать 2,5	
категории представление о	
ехнологии рыночной рынке и рыночной	
экономики. Что экономике, методах	
такое рынок. и средствах	
Маркетинг как стимулирования	
технология сбыта. Осваивать	
управления характеристики и	
рынком. особенности	

Итого	34		34	проекта.
				услуги творческого
				рекламу изделия или
				Подготовить
				рекламы.
				характеристиках
				качестве и
				представление о
				Получать
				товара, деньги.
		рынка.		стоимость и цена
		исследования		потребительная
		сбыта. Методы		понятиями:
		стимулирования		Ознакомиться с
		Методы		маркетинга.