

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Пензенской области
«Пензенская школа-интернат для глухих и слабослышащих детей,
обучающихся по адаптированным образовательным программам»
(ГКОУ «Пензенская школа-интернат для глухих и слабослышащих детей»)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ «Пензенская школа-интернат
для глухих и слабослышащих детей»



Т.Н. Каравайкина

Приказ № 53
от 01.09.2023г.

**Адаптированная рабочая программа
учебного предмета «Технология»
для обучающихся 9 класса**

Рассмотрено

на заседании МО учителей
предметов естественнонаучного
и развивающего цикла.

Протокол №1 от «29» августа 2023 г.

Одобрено

педагогическим советом.

Протокол №1

от «31» августа 2023г.

Пояснительная записка

Статус документа

Адаптированная рабочая программа (АРП) по технологии для учащихся 9 класса разработана на основе следующих нормативно-правовых документов;

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации [принят Государственной Думой 21 декабря 2012г.: одобрен Советом Федерации 26 декабря 2012г.] (Актуальный закон в редакции от 04.08.2023г. №479-ФЗ).
2. Федерального закона от 24.11.1995 № 181 ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» [принят Государственной Думой 20 июля 1995г.: одобрен Советом Федерации 15 ноября 1995г.]
3. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 05.07.2021г. рег. Номер – 64101) (ФГОС ООО)
4. СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015г. №26, зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 14 августа 2015года, регистрационный № 38528).
5. Адаптированной основной образовательной программы по технологии основного общего образования для учащихся 6-11 классов ГКОУ «Пензенская школа – интернат для глухих и слабослышащих детей»
- 6.. Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».

Программа ориентирована на использование учебника технологии авторов В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. В программе отражены цели и задачи изучения технологии на ступени полного общего образования и заложены возможности предусмотренного стандартом формирования у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Принципы отбора основного и дополнительного содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также возрастными особенностями обучающихся.

Структура документа

Программа по технологии представляет собой целостный документ из 5 разделов: пояснительной записки, содержания тем учебного курса, тематического планирования, методического обеспечения образовательного процесса и требований к уровню подготовки учащихся.

Особенности профильного обучения детей с нарушением слуха.

Нарушение слуха – один из видов сенсорных нарушений. Глухие и слабослышащие дети это одна из особых категорий, нуждающихся в особых, специальных условиях обучения и развития. Данного рода поражения слухового анализатора оказывают влияние на весь путь ребёнка, затрудняют приём информации: её восприятие, переработку, передачу. По данным Т.В. Егоровой, В.И. Лубовского, Т.Д. Пускаевой и др., отставание мыслительной

деятельности у детей с нарушением слуха проявляется во всех компонентах структуры мышления, а именно: - в резком отставании словесно – логического мышления.

Образовательная программа для обучения детей с нарушениями слуха имеет коррекционную направленность:

- Коррекция зрительного восприятия учащихся на основе наблюдений.
- Коррекция логического мышления на основе упражнений, классификаций, сравнений, умозаключений.
- Коррекция вербальной памяти на основе упражнений на узнавание.
- Коррекция слухового восприятия и произносительных навыков.

Коррекционные цели образования глухих и специфика их познавательной деятельности (восприятия, речи, мышления) обуславливают ряд отличительных черт, характеризующих процесс обучения:

- преобладание наглядности, особенно при формировании первичных представлений;
- дозирование учебного материала;
- использование учебного материала;
- использование адаптированных учебных текстов;
- использование почти на каждом уроке практических и лабораторных работ, экскурсий.

Рабочая программа ориентирована на учебник:

Порядков ый номер учебника в Федеральн ом перечне	Автор /Авторский коллектив	Название учебника	Класс	Издатель учебника	Нормативный документ
1.2.7.1.1.3	В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова, Е.Н.Филимоно ва Г.Л.Копотева, Е.Н.Максимова	Технологи я	7	Москва, Просвещени е, 2020	заключения по результатам научной экспертизы (РАО № 905 от 18.11.2016г.), педагогической экспертизы (заключение РАО № 676 от 21.11.2016г) и общественной экспертизы(заключение РКС № 378-ОЭ от 22.11.2016г.)

Пояснительная записка к рабочей программе по технологии 9 класс.

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по модулям и темам учебного предмета;
- планирование последовательности изучения содержания учебного предмета «Технология», учитывающее увеличение сложности изучаемого материала в течение каждого учебного года, исходя из возрастных особенностей, обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом.

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи**:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Современные требования социализации в обществе в ходе технологической подготовки ставят задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен **принцип блочно-модульного построения** информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

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

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;

- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
- технологии обработки пищевых продуктов;
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии.

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Каждый модуль содержит основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники освоят необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно. Методически возможно построение годового учебного плана с введением творческой, проектной деятельности в любое время учебного года.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

- с *алгеброй и геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений;
- с *химией* при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;
- с *биологией* при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;
- с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных энергетических технологий.

Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю (68 часов в год) в 9 классе.

Учитель технологии при разработке рабочей программы вправе изменить количество часов на изучение тех или иных тем при сохранении всего материала и объёма часов. Это даёт возможность разработать рабочую программу под каждую группу с учётом её интересов и материально-технической базы. Например, группа А сформирована для подробного изучения технологий получения и преобразования древесины, технологий получения и преобразования металлов, а группа Б — для подробного изучения технологий получения и преобразования текстильных материалов, технологий обработки пищевых продуктов.

Выбор для изучения варианта тематического планирования производится с учётом оснащённости учебных мастерских образовательной организации и желания обучающихся.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Программа курса предполагает достижение выпускниками следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

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 его 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 задаче форме результаты своей 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:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- 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 учебно-технологическую 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;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

Выпускник получит возможность научиться:

- Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

МОДУЛЬ 2. Производство

Выпускник научится:

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- 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

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 3. Технология**Выпускник научится:**

- 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 применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 для бытовой деятельности своей семьи

МОДУЛЬ 4. Техника**Выпускник научится:**

- Разбираться в сущности того, 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 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

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;

— проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.

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

Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделие в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- находить варианты изготовления и испытания изделий с учетом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D – принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, 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 в технологиях заготовки продуктов питания и применять их

Выпускник получит возможность научиться:

- Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- 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;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия 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 формы 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- Пользоваться различными 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

Выпускник научится:

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;

- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- 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;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;
- давать 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 прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- 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 их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- 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 (в городских школах, 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 основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать 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.

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

Выпускник научится:

- 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»;
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.

Выпускник получит возможность научиться:

- обосновывать личные потребности и выявлять среди них приоритетные;
- 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.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА 9 класс

Теоретические сведения.

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

Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.

Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

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.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной 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.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Грибы. Их назначение 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 вёшенек. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы.

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.

Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками.

Учебно – практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

Содержание учебного предмета (курса) 9 класс

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

№ п/п	Название раздела (блока)	Кол-во часов на изучение раздела (блока)	Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль			
			лабор. раб.	практ. раб.	сочинен.	контр. раб.
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4		1		
2	Производство.	4		1		
3	Технология.	6		3		
4	Техника.	6		1		
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8	1			
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	8	1	4		
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	6		1		
8	Технологии получения, обработки и использования информации.	6		2		
9	Технологии растениеводства	8		2		
10	Технологии животноводства	6		1	1	

11	Социальные технологии.	6		2		
----	------------------------	---	--	---	--	--

Календарно-тематическое планирование

№ урок а	Тема урока	Виды деятельности обучающихся
1	§1.1 Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Практическая работа: разработать вариант нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.
2	§1.2 Техническая документация в проекте.	Знакомиться с видами технической документации.
3	§1.3 Конструкторская документация.	Получать представление о конструкторской документации. Читать чертёж. Знакомиться с видами конструкторской документации.
4	§1.4 Технологическая документация в проекте.	Знакомиться с видами технологической документации. Понимать различия технической и технологической документации.
5	§2.1 Современные средства ручного труда.	Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.
6	Практическая работа: сбор дополнительной информации о современных электрических и пневматических ручных инструментах с.30	Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.
7	§2.2 Средства труда современного производства.	Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию.
8	§2.3 Агрегаты и производственные линии.	Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию.
9	§3.1 Культура производства.	Осваивать новые понятия: культура производства. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.
10	Практическая работа: сбор информации о	Осваивать новые понятия: культура

	технологической культуре и культуре труда. с.38	производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.
11	§3.2 Технологическая культура производства.	Осваивать новые понятия: технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.
12	§3.3 Культура труда.	Осваивать новые понятия: культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда на производстве и в образовательной организации.
13	Практическая работа: разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий. с.39	Разрабатывать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. Делать выводы о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях.
14	Практическая работа: разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий. с.39	Разрабатывать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. Делать выводы о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях.
15	§4.1, §4.2 Двигатели. Воздушные двигатели. Практическая работа: изготовление действующей модели ветряного двигателя.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Изготовить действующую модель ветряного двигателя.
16	§4.3 Гидравлические двигатели.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.
17	§4.4 Паровые двигатели.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.
18	§4.5 Тепловые машины внутреннего сгорания.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.
19	§4.6 Реактивные и ракетные двигатели.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.
20	§4.7 Электрические двигатели.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.

21	§5.1 Производство металлов.	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.
22	§5.2 Производство древесных материалов.	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.
23	§5.3 Производство синтетических материалов и пластмасс. Проектное изделие: выбрать изделие изготовить его из папье-маше	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Запуск проектного изделия из папье-маше.
24	§5.4 Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.
25	§5.5 Свойства искусственных волокон. Лабораторная работа: определение волокнистого состава тканей	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и

		<p>текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p> <p>Определять волокнистый состав тканей. Заполнять таблицу «Свойства волокнистого состава тканей»</p>
26	§5.6 Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p>
27	§5.7 Производственные технологии пластического формования материалов.	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p>
28	§5.8 Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p>
29	§6.1 Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомиться с технологиями обработки теста и кулинарных изделий из него.</p>
30	§6.2 Хлеб и продукты хлебопекарной	<p>Получать представление о технологиях</p>

	<p>промышленности.</p> <p>Практическая работа: подобрать пословицы и поговорки о хлебе.</p> <p>с.92</p>	<p>приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Подбирать из дополнительных источников информации пословицы и поговорки о хлебе.</p>
31	<p>§6.3 Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.</p>	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях видов теста. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста.</p>
32	<p>Практическая работа: сравнение видов теста по предложенным показателям</p> <p>с.92</p>	<p>Сравнивать между собой песочное, бисквитное, заварное и слоеное тесто по консистенции, температуре выпекания, продолжительности выпекания. Записывать результаты в таблицу. Делать выводы. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов.</p>
33	<p>§7.1 Переработка рыбного сырья.</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p>
34	<p>§7.2 Пищевая ценность рыбы.</p> <p>Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Практическая работа: разработка меню рыбного ресторана здорового питания</p> <p>с.104</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов. Разрабатывать меню рыбного ресторана здорового питания. Оценивать качество разработанного меню</p>
35	<p>Лабораторная работа: определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. с.104</p> <p>Практическая работа: разделка чешуйчатой рыбы</p> <p>с.106</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы и её кулинарным использованием. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Разделять чешуйчатую рыбы для подготовки полуфабрикатов.</p>
36	<p>§7.3 Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки морепродуктов и их кулинарным</p>

		использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Готовить кулинарные блюда из морепродуктов.
37	§8.1 Энергия магнитного поля.	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.
38	§8.2 Энергия электрического поля.	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.
39	§8.3 Энергия электрического тока.	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.
40	§8.3 Энергия электрического тока.	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.
41	§8.4 Энергия электромагнитного поля.	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные

		знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.
42	Практическая работа: подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн. с.122	Анализировать полученные знания и подготовить реферат.
43	§9.1 Источники и каналы получения информации.	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений.
44	§9.2 Метод наблюдения и получения новой информации.	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.
45	§9.3 Технические средства проведения наблюдений.	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.
46	Практическая работа: составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения) с.134	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них. Составить бланк протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения). Проводить наблюдения по составленному протоколу.
47	§9.4 Опыты или эксперименты для получения новой информации.	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.
48	Практическая работа: проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели.	Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них. Проводить хронометраж выполнения домашних заданий в выбранный день недели.
49	§10.1 Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов,

		с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.
50	§10.1 Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.
51	§10.2 Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов.
52	§10.3 Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов.
53	§10.4 Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек.	Ознакомиться с особенностями строения многоклеточных грибов, с использованием многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.
54	Практическая работа : определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания	Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов. Определять культивируемые грибы по внешнему виду и условиям их выращивания
55	§10.5 Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.
56	Практическая работа: определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. Определять по внешнему виду съедобные

		и ядовитые грибы. Заполнять таблицу.
57	§11.1 Корма для животных.	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.
58	§11.1 Корма для животных. ЭКСКУРСИЯ	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.
59	§11.2 Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.
60	§11.2 Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.
61	§11.3 Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.
62	§11.3 Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. Практическая работа: определение качества сена	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. Определять качество сена по внешнему виду, запаху, влажности. Делать выводы и записывать результаты в таблицу.
63	§12.1 Назначение социологических исследований.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.
64	§12.1 Назначение социологических исследований.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.
65	§12.2 Технология опроса: анкетирование.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.
66	§12.2 Технология опроса: анкетирование. Практическая работа: разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся класса	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты для изучения успеваемости учащихся класса из 15-25 вопросов. Проводить анкетирование и обработку результатов.
67	§12.3 Технология опроса: интервью. Практическая работа: составление плана	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения

	интервью.	информации. Составлять план интервью, готовить вопросы для проведения интервьюирования родственников или учителя.
68	Обобщающая беседа по изученному курсу	Обобщать знания.

Материально – техническое обеспечение образовательного процесса.

Техническое средства обучения:

-компьютер, презентации, швейные машины, утюг, инструменты.

1. Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».

2. Технология. 5 класс : учеб, для общеобразоват. организаций / [В. М. Казаке- 138 вич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. : Просвещение. 2019. — 176 с. : ил. - ISBN 978-05-09-071667-3.

3. Таблицы по технике безопасности при работе электрическим утюгом, швейными инструментами, по правильной организации рабочего места.

4. Дидактический материал:

-памятки:

- тестовые задания:

- листовки с текстом по каждой теме.

5. Раздаточный материал.