

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 36»**

РАССМОТРЕНО
научно-методическим советом
Протокол № 1
от 27 августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
директор школы Свешникова Л.И.
Приказ № 1080
от 28 августа 2024 г.

**Адаптированная рабочая программа
учебного предмета
«Труд (технология)»
для учащихся с задержкой психического
развития
вариант 7
для 5-9 класса
основного общего образования**

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету Труд «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.). Программа включает цели и задачи предмета Труд «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание предмета, тематическое планирование.

Программа подготовлена в соответствии с федеральным компонентом государственных образовательных стандартов основного общего образования, утвержденной Министерством образования Российской Федерации, учебным планом МАОУ СОШ № 36 с учетом учебно-материальной базы учебного кабинета, имеющихся средств обучения и тенденции их развития. Содержание рабочей программы адаптировано к уровню детей с ЗПР с учетом рекомендаций и изменений, внесенных в программу обучения детей с задержкой психического развития (ЗПР) (ж. «Дефектология» № 4, 1993г.) В соответствии с Учебным планом на изучение технологии в 5-8 классе выделено 2 часа в неделю, всего 34 учебных недели, итого 68 часов за учебный год и 8класс 1 час в неделю, итого 34 часа за учебный год. Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний, умений и учитывает интересы, как девочек, так и мальчиков. Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов. Базовыми являются разделы: Основы производства, Методы и средства творческой проектной деятельности, Современные и перспективные технологии, Элементы техники и машин, Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов, Технологии получения, преобразования и использования энергии, Технологии получения, обработки и использования информации, Технологии обработки пищевых продуктов, Технологии растениеводства, Технологии животноводства, Социальные технологии. Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий в современной экономике. Кроме того, он обеспечивает преемственность с существовавшим ранее содержанием обучения технологии по техническому, обслуживающему и сельскохозяйственному труду. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с ограниченными возможностями необходимые навыки всех основных видов деятельности. Программа носит рекомендуемую Концепцией модернизации российского образования последовательность усвоения обучающимися не только определенной суммы знаний, но и развитие его личности, его познавательных способностей. Объектами изучения курса являются окружающая человека техносфера, её предназначение и влияние на преобразовательную деятельность человека

Общая характеристика учебного предмета

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

1. освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
2. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации,

проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

3. развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

4. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Достижение целей обеспечивается решением следующих задач:

- Знакомство с технологической деятельностью
- Формирование основ технологической культуры
- Овладение навыками творческой деятельности эстетического характера
- Понимание и готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства

Описание ценностных ориентиров

В качестве ценностных ориентиров изучения технологии выступают объекты, изучаемые в курсе предмета, к которым у учащихся формируется ценностное отношение. При этом ведущую роль играют познавательные ценности, так как данный учебный предмет входит в группу предметов познавательного цикла, главная цель которых заключается в изучении различных видов технологий.

Личностные, метапредметные и предметные результаты

В результате изучения технологии в 5-8 классах у обучающихся с ЗПР будут сформированы личностные, регулятивные, познавательные и коммуникативные универсальные учебные действия как основа умения учиться.

Личностными результатами деятельности и освоения учащимися 5-8 класса курса «Технология» являются:

- проявления познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению,
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей,
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

Метапредметными результатами являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности,
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;

Предметными результатами являются:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности в трудовой сфере.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Введение
Вводное занятие. Технология в жизни человека. Что такое технология. Классификация производства и технологий.
ТЕМА: Производство
Что такое техносфера, потребительские блага.
Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Практическая работа № 1 – Анализ работы продавца.
ТЕМА: Методы и средства творческой проектной деятельности
Проектная деятельность. Основные компоненты проекта. Что такое творчество. Практическая работа №2 - Работа с рекламой.
ТЕМА: техника
Что такое техника. Инструменты, механизмы, технические устройства. Устройство швейной машины.
Заправка верхней нити. Терминология машинных работ. Практическая работа №3 - работа на швейной машине.
Заправка нижней нити. Практическая работа № 4 - Выполнение строчек по заданию учителя. Терминология утюжильных работ.
ТЕМА: материалы для производства материальных благ
Виды материалов. Натуральные, искусственные. Синтетические материалы, конструкционные материалы.
Текстильные материалы.
Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Практическая работа №5 - Определение сминаемости материалов.
Тема: Свойства материалов
Механические, физические, технологические Свойства тканей из натуральных волокон.
Тема: Технология обработки материалов
Снятие мерок с фигуры человека. Построение чертежа фартука. Практическая работа по теме урока № 6
Разработка требований к проектируемому изделию. Выбор идей. Исследование (материалов, оборудования).
Раскрой фартука. Последовательность изготовления фартука. Подготовка деталей кроя к обработке.
Обработка нижней части фартука.
Обработка срезов кармана. Соединение кармана с нижней частью
Обработка пояса. Соединение пояса с нижней частью. ВТО изделия.
Тема: Пища и здоровое питание
Кулинария. Основы рационального питания. ВПМ 4- Культура питания.
Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. ВПМ 5- Обращение со столовыми приборами.
Тема: Технологии обработки овощей
Овощи в питании человека. ВПМ 6-Правила подачи чая.

Технология механической кулинарной обработки овощей. ВПМ 7- Главное правило застолья.
Украшение блюд, фигурная нарезка овощей.
Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей. ВПМ-8 Приборы для сервировки стола к завтраку.
Блюда из яиц. ВПМ 11-Обращение с десертными приборами.
Тема: Технологии получения, преобразования и использование энергии
Что такое энергия. Виды энергии.
Накопление механической энергии. Практическая работа № - Ознакомление с устройством и работой механизма гирь в механических часах.
Тема: Технология получения, обработки и использования информации
Информация. Каналы восприятия информации.
Способы материального представления. ВПМ 12- Правила выбора подарков.
Тема: Технология растениеводства
Растения как объект технологии, значение культурных растений.
Классификация культурных растений. Практическая работа № 7 - Исследование культурных растений. ВПМ 14- правила украшения пасхального стола.
Тема: Животный мир в техносфере
Животные и технологии 21 века.
Тема: Технологии животноводства
Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные помощники человека.
Животные на службе, для спорта, охоты, цирка, науки. Практическая работа №8 - Подготовить презентацию.
Тема: Социальные технологии
Человек как объект технологии, потребности людей.
Содержание социальных технологий.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	№ п/п Название раздела программы, тема, тема урока	Кол-во часов на раздел, тему	Виды учебной деятельности.
	Введение	2	
1	Вводное занятие. Технология в жизни человека. Что такое технология. Классификация производства и технологий.	2	Слушание объяснений учителя
	Тема: Производство	4	
2	Что такое техносфера, потребительские блага	2	
3	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Практическая работа № 1 – Анализ работы продавца	2	
	ТЕМА: Методы и средства творческой проектной деятельности	2	
4	Проектная деятельность. Основные компоненты проекта. Что такое творчество. Практическая работа №2 - Работа с рекламой.	2	Слушание объяснений учителя
	ТЕМА: Техника	6	
5	Что такое техника. Инструменты, механизмы, технические устройства. Устройство швейной	2	Ознакомительно

	машины		
6	Заправка верхней нити. Терминология машинных работ. Практическая работа №3 - работа на швейной машине	2	
7	Заправка нижней нити. Практическая работа № 4 - Выполнение строчек по заданию учителя. Терминология утюжильных работ	2	
	ТЕМА : Материалы для производства материальных благ	6	
8	Виды материалов. Натуральные, искусственные. Синтетические материалы, конструкционные материалы.	2	Сбор и сортировка коллекционных материалов.
9	Текстильные материалы.	2	
10	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Практическая работа №5 - Определение сминаемости материалов.	2	
	Тема : Свойства материалов	12	
11	Механические, физические, технологические Свойства тканей из натуральных волокон.	2	Конструирование и моделирование
12	Снятие мерок с фигуры человека. Построение чертежа фартука. Практическая работа по теме урока № 6	2	
13	Разработка требований к проектируемому изделию. Выбор идей. Исследование (материалов, оборудования).	2	
14	Раскрой фартука. Последовательность изготовления фартука. Подготовка деталей кроя к обработке	2	Выполнение фронтальных практических работ
	Обработка нижней части фартука		
15	Обработка срезов кармана. Соединение кармана с нижней частью	2	
16	Обработка пояса. Соединение пояса с нижней частью. ВТО изделия.	2	
	Тема: Пища и здоровое питание.	4	
17	Кулинария. Основы рационального питания. ВПМ 4- Культура питания.	2	Выполнение фронтальных практических работ
18	Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. ВПМ 5- Обращение со столовыми приборами.	2	
	Тема :Технологии обработки овощей.	10	
19	Овощи в питании человека. ВПМ 6-Правила подачи чая.	2	
20	Технология механической кулинарной обработки овощей. ВПМ 7- Главное правило застолья.	2	
21	Украшение блюд, фигурная нарезка овощей.	2	
22	Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей. ВПМ-8 Приборы для сервировки стола к завтраку.	2	
23	Блюда из яиц. ВПМ 11-Обращение с десертными приборами.	2	
	Тема : Технологии получения, преобразования и использование энергии.	4	

24	Что такое энергия. Виды энергии.	2	Ознакомление
25	Накопление механической энергии. Практическая работа № - Ознакомление с устройством и работой механизма гирь в механических часах	2	
	Тема: Технология получения, обработки и использования информации.	4	
26	Информация. Каналы восприятия информации.	2	
27	Способы материального представления. ВПМ 12- Правила выбора подарков.	2	
	Тема :Технология растениеводства	4	
28	Растения как объект технологии, значение культурных растений.	2	Самостоятельная работа с учебником, анализ таблиц
29	Классификация культурных растений. Практическая работа № 7 - Исследование культурных растений. ВПМ 14- правила украшения пасхального стола.	2	
	Тема: Животный мир в техносфере.		
30	Животные и технологии 21 века.		Самостоятельная работа с учебником, анализ таблиц
	Тема: Технологии животноводства.	4	
31	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные помощники человека.	2	Самостоятельная работа с учебником, анализ таблиц
32	Животные на службе, для спорта, охоты, цирка, науки. Практическая работа №8 - Подготовить презентацию.	2	
	Тема: Социальные технологии	2	
33	Человек как объект технологии, потребности людей. Содержание социальных технологий. Промежуточная аттестация.	2	Самостоятельная работа с учебником, анализ таблиц

6 класс (68 ч)

№ п/п	Модули и темы программы	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
	Творческий учебный проект. Этапы проекта. Конструирование. Решение конструкторских задач	
2	Производство	4
	Труд как основа производства. 2. Энергия и информация как предметы труда	
3	Технология	6
	Технология как основа производства. Техническая документация. Виды технической документации. Чтение технологической документации. Технологический процесс на производстве	
4	Техника	6
	Техническая система. Техника Механическая трансмиссия в технических системах. Трансмиссия: электрическая, гидравлическая и пневматическая. Немеханическая трансмиссия	

5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12
	Технологии ручной обработки древесных материалов. Резание. Пластическое формование материалов. Технологии ручной обработки металлов и пластмасс. Технологический процесс на производстве. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Основные технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.	
6	Технологии обработки пищевых продуктов	12
	Основы рационального питания. Минеральные вещества. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Крупы, их пищевая ценность. Приготовление блюд из круп. Каши. Пищевая ценность бобовых культур. Технологии приготовления блюд из бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4
	Тепловая энергия. Получение и использование тепловой энергии человеком Преобразование энергии и аккумуляирование тепловой энергии	
8	Технологии получения, обработки и использования информации	6
	Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы, знаки, символы как средство кодирования информации. Технологии записи, хранения и передачи информации	
9	Технологии растениеводства	6
	Дикорастущие растения, используемые человеком. Роль растений для человека в современном мире. Дикорастущие растения. Сбор дикорастущих растений Растения как возобновляемые природные ресурсы. Растения и ресурсы	
10	Технологии животноводства	4
	Животноводство как технологии выращивания животных Содержание животных. Современные технологии животноводства	
11	Социальные технологии	4
	Виды социальных технологий. Технологии социальной помощи и социального обслуживания	
	Итого:	68

7 класс (68 ч)

№ п/п	Модули и темы программы	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	

	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	4
2	Производство	
	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	4
3	Технология	
	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	6
4	Техника	
	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	6
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	
	Технологии ручной обработки материалов	
	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	8
6	Технологии обработки пищевых продуктов	
	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	8
7	Технологии получения, обработки и использования энергии	
	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	6
8	Технологии получения, обработки и использования информации	
	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	6
9	Технологии растениеводства	
	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	8
10	Технологии животноводства	
	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	6
11	Социальные технологии	
	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	6
	Итого:	68

8 класс (34 ч)

№ п/п	Модули и темы программы	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	
	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	2
2	Производство	
	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	2
3	Технология	
	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	3
4	Техника	
	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	3
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	
	Технологии ручной обработки материалов	
	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	4
6	Технологии обработки пищевых продуктов	
	Мясо птицы. Мясо животных	4
7	Технологии получения, обработки и использования энергии	
	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	3
8	Технологии получения, обработки и использования информации	
	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	3
9	Технологии растениеводства	
	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	4
10	Технологии животноводства	
	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	3
11	Социальные технологии	
	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	3
	Итого:	34

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА ТРУД «ТЕХНОЛОГИЯ» Личностные результаты

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

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.

Личностные результаты освоения рабочей программы основного общего образования по предмету достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности по следующим направлениям:

- **гражданское воспитание** — формирование российской гражданской идентичности, принадлежности к общности граждан Российской Федерации, к народу России как источнику власти в Российском государстве и субъекту тысячелетней российской государственности, уважения к правам, свободам и обязанностям гражданина России, правовой и политической культуры;
- **патриотическое воспитание** — воспитание любви к родному краю, Родине, своему народу, уважения к другим народам России; историческое просвещение, формирование российского национального исторического сознания, российской культурной идентичности;
- **духовно-нравственное воспитание** — воспитание на основе духовно-нравственной культуры народов России, традиционных религий народов России, формирование традиционных российских семейных ценностей; воспитание честности, доброты, милосердия, справедливости, дружелюбия и взаимопомощи, уважения к старшим, к памяти предков;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры на основе российских традиционных духовных ценностей, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — развитие физических способностей с учётом возможностей и состояния здоровья, навыков безопасного поведения в природной и социальной среде, чрезвычайных ситуациях;
- **трудовое воспитание** — воспитание уважения 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, достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;
- **экологическое воспитание** — формирование экологической культуры, ответственного, бережного отношения к природе, окружающей среде на основе российских традиционных духовных ценностей, навыков охраны, защиты, восстановления природы, окружающей среды;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

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 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:

- ♣ 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.

Раздел 1. Основы производства

Выпускник научится:

- соотносить изучаемый объект или явление 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

Получит возможность научиться:

- изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности 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

Раздел 2. Методы и средства творческой 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;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;

- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

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;
- овладевать элементами предпринимательской деятельности

Раздел 3. Общая 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 применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

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 в бытовой деятельности своей семьи

Раздел 4. Техника

Выпускник научится:

- 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 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.

Получит возможность научиться:

- оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать простейшие механизмы и машины;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
- проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или конкретному заданию

Раздел 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 изделия 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:

- выполнять чертежи и эскизы и использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом 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

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;
- 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 и применять технологии заготовки продуктов питания

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 торжеств

Раздел 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;
- использовать химическую энергию 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;
- оценивать экологичность производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- разбираться в сущности информации и формах 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

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

Раздел 9. Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

- выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- 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; - 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;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисло-молочных 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

Раздел 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 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 (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

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 и благодаря простейшим исследованиям 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

Раздел 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 «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент», «сущность категорий»

Выпускник получит возможность научиться:

- 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