

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №96 им. В.П.Астафьева»


УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Гимназии №96
Е.В.Бреус
Приказ № 162 пд
от «31» августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология»

для 7-9 класса

Учитель – разработчик:

Кузнецов А. А.

Воробьева Л.В.

2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Рабочая программа учебного курса технологии для 7-9 классов составлена в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, утвержденными Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, Основной образовательной программой Гимназии, на основе Примерной основной образовательной программы под редакцией Казакевича В.М. (издательский центр «Просвещение», 2020 год).

Предмет «Технология» входит в предметную область «Технология». Общее число часов, рекомендованных для изучения технологии, – 272 часа: в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 34 часа (1 час в неделю). Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

По всем разделам проводится промежуточная аттестация: теоретическая часть в форме тестирования (Приложение), практическая часть в форме контроля за действиями и контроль качества. Итоговая аттестация в форме защиты проекта.

В авторской программе согласно примерному тематическому планированию разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности» отводится 21 час. Считаю целесообразным разбить данный раздел для выполнения творческих проектов по каждому разделу после изучения учащимися основного теоретического материала и освоения ими необходимого минимума технологических операций. Таким образом, 21 час распределен по основным разделам:

– **в 7 классе** согласно рабочей программе (учебно-методического пособия) на изучение предмета отводится 2ч в неделю, итого 70ч за учебный год. Однако календарный учебный график МБОУ Гимназии №96 рассчитан на 68 часов, в связи с этим раздел «Интерьер жилого дома» уменьшен на 2ч тем самым составляет 6 часов. Данное изменение не влияет на качество знаний учащихся. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Цель программы: овладение специальными умениями для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства

Задачи программы:

- развить представление о проектировании;
- получить практические навыки создания продуктов труда;
- сформировать представления о ведении домашнего хозяйства.

Для достижения поставленной цели программа ориентирована на использование УМК «Технология» 7 класс В.М. Казакевича, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова – М.: Просвещение, 2021; УМК «Технология» 8-9 классы В.М.

Программа предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

распространённые технологии современного производства

**Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями
выстроено в структуре 11 разделов (модулей):**

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Форма организации учебного процесса: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Методы используемые в работе: упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Межпредметные связи – обучение технологии предполагает их широкое использование. Это связи с математикой при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Планируемые предметные результаты обучения технологии

Выпускник научится

Разбираться в особенностях освещения жилого дома; узнать типы ламп, светильников. Познакомиться с разнообразием современных бытовых приборов для уборки и создания микроклимата.

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста отвечающим требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности работы.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели поясной одежды и швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять дублирование деталей пояса клеевой прокладкой. Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта; Представлять результаты выполненного проекта.

Познакомиться с источниками семейных доходов и бюджетом семьи. Научиться выявлять потребности семьи. Разбираться в особенностях доходов и расходов семьи. Технологией совершения покупок

Планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке

Выпускник получит возможность научиться

7 класс

Грамотно пользоваться технико-технологической информацией. Осуществлять процесс эксплуатации многофункциональными современными бытовыми приборами.

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей, организма; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах. Организовывать свое рациональное питание в домашних условиях.

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий. Определять и исправлять дефекты швейных изделий. Выполнять художественную отделку швейных изделий. Определять основные стили одежды и современные направления моды.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

8 класс

Анализировать потребности членов семьи. Планировать расходы семьи. Грамотно пользоваться информацией..

планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской

труда.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, простые элементы вышивок. Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта; Представлять результаты выполненного проекта.

Чётко формулировать цель проекта, разрабатывать программу проекта, составлять необходимую учебно-технологическую документацию, выбирать технологию, подбирать оборудование, организовывать рабочее место, оформлять проектные материалы, осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

Соотносить изучаемые объекты с природной средой и техносферой, различать нужды и потребности людей, устанавливать рациональный перечень потребительских благ, сравнивать и характеризовать различные транспортные средства,

Проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи, управлять моделями роботизированных устройств

Выполнять отделку изделий, использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов

Характеризовать сущность коммуникаций, представлять информации вербальными и не вербальными средствами

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

Владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания

деятельности

Выполнять художественную вышивку применять её как отделку швейных изделий.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

9 класс

Применять методы творческого поиска технических и технологических решений, корректировать программу проекта, овладеть элементами предпринимательской деятельности

Определять на себя необходимость той или иной сферы производства или иной сферы производства

Проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или конкретному зданию

Совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

Владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения

Разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

Давать аргументированные оценки и составлять прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

7 класс

«Теоретические сведения»

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация проекта. Конструкторская и технологическая документация в проекте. Современные средства ручного труда. Агрегаты и производственные линии. Культура производства. Разновидности двигателей. Производство металлов. Переработка рыбного сырья. Энергия магнитного поля. Источники и каналы получения информации. Назначение социологических исследований. Мучные кондитерские изделия. Грибы. их назначение в природе и жизни человека. Корма для животных.

«Практические работы»

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Разработка инновационного объекта методом фокальных объектов. Сбор дополнительной информации. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработке конструкционных материалов. Составление форм протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Определение доброкачественности рыбы органолептическим способом

8 класс

«Теоретические сведения»

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Метод мозгового штурма. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Измерительные приборы и контроль качества продуктов труда. Классификация технологий. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Система управления. Автоматизация производства. Плавление металлов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка металлов. Электрохимическая обработка металлов. Материальные формы представления информации и хранения информации. Современные технологии записи и хранения информации. Использование одноклеточных грибов биотехнологиях. Получение продукции животноводства. Основные категории рыночной экономики. Методы исследования рынка.

«Практические работы»

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Экскурсии. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организаций услуг. Изучение конструкций и принципов работы устройств и систем управления техникой. Практические работы по изготовлению проектных изделий. Определение доброкачественности мяса органолептическим способом. Составление рационов для домашних животных.

9 класс

«Теоретические сведения»

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана. Транспортные средства в процессе производства. Новые технологии современного производства. Перспективные технологии XXI века. Роботы и робототехника. Классификация роботов. Технология производства синтетических волокон. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. Ядерная и термоядерная реакции. Что такое организация. Методы управления в менеджменте. Технология тепловой обработки мяса. Рациональное питание современного человека. Растительные ткань и клетка как объекты технологии.. технологии клеточной инженерии.

«Практические работы»

Сбор информации. Расчет себестоимости проекта. Сравнение характеристик транспортных средств. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Предоставление информации вербальными и невербальными средствами. Деловая игра «Прием на работу». Анализ позиций типового трудового контракта. Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

Календарно-тематическое планирование

7 класс

подгруппа 2, ориентирована на преимущественное изучение технологий обработки древесины, металла и др.

№ урока	тема	Количество часов	Дата проведения		
			7а	7б	7в
Методы и средства творческой и проектной деятельности		4			
1.	Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.	1			
2.	Проектирование изделия методом фокальных объектов	1			
3.	Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	1			
4.	Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	1			
Основы производства		4			
5.	Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.	1			
6.	Понятие о сырье и полуфабрикатах	1			
7.	Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.	1			
8.	Экскурсия на предприятие.	1			
Современные и перспективные технологии		6			
9.	Культура производства.	1			
10.	Культура производства.	1			
11.	Технологическая культура и её проявления в современном производстве	1			
12.	Культура труда человека	1			
13.	Характеристики культуры труда современного труженика	1			
14.	Составление характеристики культуры труда современного труженика	1			
Элементы техники и машин		6			
15.	Двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели	1			
16.	Паровые, тепловые, электрические и реактивные двигатели.	1			
17.	Бытовые и производственные швейные машины их применение	1			
18.	Приспособления и дополнения к специализированным автоматам швейного производства	1			
19.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	1			
20.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	1			
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		16			
21.	Производство металлов.	1			
22.	Производство металлов.	1			
23.	Производство древесных материалов.	1			
24.	Производство древесных материалов	1			
25.	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс.	1			
26.	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс.	1			
27.	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном материале.	1			
28.	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном материале.	1			

29.	Свойства искусственных волокон.	1			
30.	Свойства искусственных волокон.	1			
31.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1			
32.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1			
33.	Производственные технологии пластического формирования материалов.	1			
34.	Производственные технологии пластического формирования материалов.	1			
35.	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1			
36.	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1			
37.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3			
38.	Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии.	1			
39.	Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу	1			
40.	Роль освещения в интерьере. Умный дом.	1			
	Технологии получения и использования информации	6			
41.	Восприятие информации.	1			
42.	Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений	1			
43.	Коммуникационные технологии.	1			
44.	Сущность коммуникации, её структура и характеристики.	1			
45.	Средства и методы коммуникации	1			
46.	Средства и методы коммуникации	1			
	Социально-экономические технологии	4			
47.	Назначение социальных исследований.	1			
48.	Технологии опроса: Анкетирование, интервью.	1			
49.	Представление проведённого анкетирования или интервью	1			
50.	Представление проведённого анкетирования или интервью	1			
	Технология обработки пищевых продуктов	10			
51.	Виды теста.	1			
52.	Продукты для приготовления теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь.	1			
53.	Технологии производства теста и приготовление кулинарных блюд из него.	1			
54.	Составление инструкционной карты приготовления теста	1			
55.	Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий.	1			
56.	Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий.	1			
57.	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле	1			
58.	Технология приготовления сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле.	1			
59.	Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	1			
60.	Сервировка сладкого стола. Этикет.	1			
	Технологии растениеводства	4			
61.	Грибы. Искусственное выращивание.	1			
62.	Технологии ухода за грибницами.	1			
63.	Заготовка и хранение.	1			

64.	Условия и методы сохранения природной среды	1			
Технологии животноводства		4			
65.	Виды кормов для животных	1			
66.	Правила составления рациона. Принципы кормления животных	1			
67.	Уход за животными. Уборка места обитания животного	1			
68.	Уход за животными. Уборка места обитания животного	1			
Итого		68			

7 класс

подгруппа 1, ориентирована на преимущественное изучение технологий обработки текстильных материалов

№ урока	тема	Количество часов	Дата проведения		
			7а	7б	7в
Методы и средства творческой и проектной деятельности		4			
1.	Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.	1			
2.	Проектирование изделия методом фокальных объектов	1			
3.	Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	1			
4.	Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	1			
Основы производства		4			
5.	Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.	1			
6.	Понятие о сырье и полуфабрикатах	1			
7.	Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.	1			
8.	Экскурсия на предприятие.	1			
Современные и перспективные технологии		6			
9.	Культура производства.	1			
10.	Культура производства.	1			
11.	Технологическая культура и её проявления в современном производстве	1			
12.	Культура труда человека	1			
13.	Характеристики культуры труда современного труженика	1			
14.	Составление характеристики культуры труда современного труженика	1			
Элементы техники и машин		6			
15.	Двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели	1			
16.	Паровые, тепловые, электрические и реактивные двигатели.	1			
17.	Бытовые и производственные швейные машины их применение	1			
18.	Приспособления и дополнения к специализированным автоматам швейного производства	1			
19.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	1			
20.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	1			
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		16			
21.	Классификация и текстильных химических волокон.	1			
22.	Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	1			
23.	Виды поясной одежды. Конструкции поясных изделий.	1			
24.	Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа юбки.	1			

25.	Построение чертежа юбки.	1			
26.	Моделирование поясного изделия.	1			
27.	Выбор и обоснование. Подбор необходимых материалов, инструментов	1			
28.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
29.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
30.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
31.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
32.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
33.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
34.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
35.	Технологический этап. Поузловая обработка изделия	1			
36.	Экологическое и экономическое обоснование. Испытание объекта труда. Реклама. Анализ выполненной работы.	1			
37.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3			
38.	Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии.	1			
39.	Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу	1			
40.	Роль освещения в интерьере. Умный дом.	1			
	Технологии получения и использования информации	6			
41.	Восприятие информации.	1			
42.	Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений	1			
43.	Коммуникационные технологии.	1			
44.	Сущность коммуникации, её структура и характеристики.	1			
45.	Средства и методы коммуникации	1			
46.	Средства и методы коммуникации	1			
	Социально-экономические технологии	4			
47.	Назначение социальных исследований.	1			
48.	Технологии опроса: Анкетирование, интервью.	1			
49.	Представление проведённого анкетирования или интервью	1			
50.	Представление проведённого анкетирования или интервью	1			
	Технология обработки пищевых продуктов	10			
51.	Виды теста.	1			
52.	Продукты для приготовления теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь.	1			
53.	Технологии производства теста и приготовление кулинарных блюд из него.	1			
54.	Составление инструкционной карты приготовления теста	1			
55.	Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий.	1			
56.	Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий.	1			
57.	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле	1			
58.	Технология приготовления сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле.	1			
59.	Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	1			
60.	Сервировка сладкого стола. Этикет.	1			
	Технологии растениеводства	4			
61.	Грибы. Искусственное выращивание.	1			

62.	Технологии ухода за грибницами.	1			
63.	Заготовка и хранение.	1			
64.	Условия и методы сохранения природной среды	1			
Технологии животноводства		4			
65.	Виды кормов для животных	1			
66.	Правила составления рациона. Принципы кормления животных	1			
67.	Уход за животными. Уборка места обитания животного	1			
68.	Уход за животными. Уборка места обитания животного	1			
Итого		68			

8 класс

№ урока	тема	Количество часов	Дата проведения		
			8а	8б	8в
Методы и средства творческой и проектной деятельности		2			
1.	Дизайн в процессе проектирования	1			
2.	Экономическая оценка проекта	1			
Основы производства		4			
3.	Изменение роли человека в современном и перспективном производстве	1			
4.	Понятие «автомат», «автоматика», «роботизация»	1			
5.	Составляющие АСУТП	1			
6.	Экскурсия на предприятие	1			
Современные и перспективные технологии		3			
7.	Классификация технологий.	1			
8.	Технологии материального производства	1			
9.	Классификация информационных технологий	1			
Элементы техники и машин		3			
10.	Место роботов в современном мире	1			
11.	Органы управления технологическими машинами	1			
12.	Автоматическое управление машинами	1			
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов		6			
13.	Плавление материалов и отливка изделий	1			
14.	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1			
15.	Выполнение проектного изделия посредством технологии плавления и литья	1			
16.	Выполнение проектного изделия посредством технологии плавления и литья	1			
17.	Выполнение проектного изделия посредством технологии плавления и литья	1			
18.	Защита проекта	1			
Технологии получения, преобразования и использования энергии		3			
19.	Электрическая энергия. Электрические аккумуляторы	1			
20.	Бытовые электроинструменты	1			
21.	Химическая энергия. Области применения химической энергии	1			
Технологии получения, обработки и использования информации		3			
22.	Материальные формы представления информации для хранения	1			
23.	Коммуникационные технологии	1			
24.	Средства и методы коммуникации	1			
Социально-экономические технологии		3			

25.	Основные категории рыночной экономики	1			
26.	Маркетинг как вид социальной технологии	1			
27.	Методы и средства стимулирования сбыта	1			
Технология обработки пищевых продуктов		4			
28.	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря	1			
29.	Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.	1			
30.	Значение рыбных блюд в питании.	1			
31.	Санитарные требования при обработке рыбы. Сроки хранения рыбных блюд.	1			
Технологии растениеводства		2			
32.	Микроорганизмы их строение и значение для человека	1			
33.	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1			
Технологии животноводства		1			
34.	Разведение животных и ветеринарная защита	1			

9 класс

№ урока	тема	Количество часов	Дата проведения	
			9А	9Б
Методы и средства творческой и проектной деятельности		4		
1.	Экономическая оценка проекта	1		
2.	Разработка бизнес-плана	1		
3.	Разработка бизнес-плана	1		
4.	Разработка бизнес-плана	1		
Основы производства		3		
5.	Транспортные средства в процессе производства	1		
6.	Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	1		
7.	Транспортная логистика на производстве.	1		
Современные и перспективные технологии		2		
8.	Новые технологии современного производства.	1		
9.	Перспективные технологии и материалы XXI века	1		
Элементы техники и машин		3		
10.	Роботы и робототехника	1		
11.	Классификация роботов	1		
12.	Направления современных разработок в области робототехники	1		
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов		5		
13.	Технология производства синтетических волокон	1		
14.	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	1		
15.	Производство искусственной кожи и её свойства.	1		
16.	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1		
17.	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1		
Технологии получения, преобразования и использования энергии		2		
18.	Ядерная и термоядерная реакции	1		
19.	Ядерная и термоядерная энергии	1		
Технологии получения, обработки и использования информации		4		
20.	Сущность коммуникации	1		
21.	Структура процесса коммуникации	1		
22.	Средства и методы коммуникации	1		

23.	Каналы связи при коммуникации	1		
Социальные технологии		4		
24.	Что такое организация. Управление организацией	1		
25.	Менеджмент. Менеджер и его работа	1		
26.	Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1		
27.	Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1		
Технология обработки пищевых продуктов		4		
28.	Пищевая ценность мяса птицы и животных	1		
29.	Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса.	1		
30.	Значение мясных блюд в питании.	1		
31.	Санитарные требования при обработке мяса. Сроки хранения рыбных блюд.	1		
Технологии растениеводства		2		
32.	Растительные ткань и клетка как объекты технологии	1		
33.	Технологии клеточной инженерии	1		
Технологии животноводства		1		
34.	Заболевания животных и их предупреждение	1		