

Филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Тереньгульский лицей при УлГТУ»
муниципального образования «Тереньгульский район» Ульяновской области
«МОУ Тумкинская основная школа»

Рассмотрено на
ШМО учителей естественно-
математического цикла

Протокол № 1 от 29.08.2023
_____ И.В Кочкалева

Согласовано

Зам. директора по УВР
« 30 » августа 2023 г.
З.Ш.Зинетулина _____

Утверждаю

Директор лицея
Приказ № 112 от 31.08.2023
_____ Е. А. Рукавишникова



Рабочая программа
по курсу внеурочной деятельности
« В мире новых технологий »
для 9 класса
(базовый уровень)

Срок реализации: 2023 -2024 учебный год

Составитель:
Е. .Н Кириллова
учитель технологии
высшей категории

Год составления: 2023

Аннотация к рабочей программе внеурочной деятельности

Рабочая программа курса внеурочной деятельности « В мире новых технологий» для 9 класса разработана на основе:

- Требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (последняя редакция);
- Требований Федерального государственного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки России от 29.12.2014 №1644, приказом Минобрнауки от 31. 12.2015 № 1577 и приказом Минпросвещения России от 11.12.2020г. №712;
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (Протокол от 08.04.2015 №1/15). В редакции протокола №1\20 от 04.02.2020 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"" ;
- Рабочей программы воспитания «МОУ «Тереньгульский лицей при УлГТУ» на 2023-2024 учебный год, утвержденной приказом директора от 31.08.2023, №114;
- Плана внеурочной деятельности на 2023-2024 учебный год, утвержденного приказом директора лицея от 31.08.2023 № 112;
- Календарного учебного графика МОУ «Тереньгульский лицей при УлГТУ» на 2023-2024 учебный год, утвержденного приказом директора лицея от 31.08.2023 №109;
- Основной образовательной программы основного общего образования Муниципального общеобразовательного учреждения «Тереньгульский лицей при УлГТУ» , утвержденной директором лицея от 31.08.2023 № 116;
- Учебное пособие для общеобразовательных учреждений. Технология рабочие программы Предметная линия учебников В.М Казакевича 5-9 классы В.М Казакевич, Г.В Пичугина, Г.Ю Семенова. Москва « Просвещение» 2020

Программа рассчитана на 34 часа внеурочной деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Личностные результаты освоения программы внеурочной деятельности:

У обучающихся будут сформированы:

- .Познавательные интересы и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Потребность учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
- Трудолюбие и ответственности за качество своей деятельности.
- Установки, нормы и правила научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Приемы планирования образовательной и профессиональной карьеры.
- . Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Техничко-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.
-

Метапредметные результаты освоения программы внеурочной деятельности:

У обучающихся будут сформированы

- . Умения планировать процесс познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Умение выбора способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Нестандартные подходы к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- . Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- . Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- . Обоснованное приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Умение выявления потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

- . Умение делать выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
- . Умение пользоваться дополнительной информацией при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Координирование совместной познавательно-трудовой деятельности с другими е участниками.
- . Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- . Соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты освоения программы внеурочной деятельности:

В познавательной сфере:обучающиеся научатся

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценке технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентации в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификации видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознаванию видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владению кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владению способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- Применению общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

В трудовой сфере: обучающиеся научатся

- планированию технологического процесса и процесса труда;
- организации рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- подбору материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведению необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбору инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализу, разработке и (или) реализации технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- анализу, разработке и (или) реализации проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планированию (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- разработке плана продвижения продукта;
- проведению и анализу конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- выполнению технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определению качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовлению кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
- ответственному отношению к сохранению своего здоровья;
- составлению меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовке продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- Соблюдению безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдению трудовой и технологической дисциплины;
- Выбору и использованию кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контролю промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт операционного контроля;
- выявлению допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документированию результатов труда и проектной деятельности;
- расчетыванию себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере: у обучающихся будут сформированы

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознанный выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- готовность к труду в сфере материального производства;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- экологическая культура при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере: обучающиеся научатся

- Дизайнерскому проектированию изделия или рациональной эстетической организации работ;
- применению различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шить и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделированию художественного оформления объекта труда;
- созданию художественного образа и воплощению его в продукте;
- Развитию композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- сохранению и развитию традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применению методов художественного проектирования одежды;
- художественному оформлению кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдению правил этикета.

В коммуникативной сфере: обучающиеся получают возможность научиться

- умению быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формированию рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбору знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичной презентации и защите идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- коллективному решению творческих задач;
- объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива

Раздел 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности

• Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
 - - выявлять и формулировать проблему;
 - - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
 - - планировать этапы выполнения работ;
 - - составлять технологическую карту изготовления изделия;
 - - выбирать средства реализации замысла;
 - - осуществлять технологический процесс;
 - - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
 - - пользоваться основными видами проектной документации;
 - - готовить пояснительную записку к проекту;
 - - оформлять проектные материалы, представлять проект к защите.
- Ученик получит возможность научиться:
 - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
 - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и исходя из их характеристик разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
 - технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
 - оценивать коммерческий потенциал продукта и (или) технологии.

Раздел 2. Основы производства

Обучающиеся научатся:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырь», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализ, модернизацию модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и с деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечение, структурирование и обработку информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 3. Технология

Обучающиеся научатся:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;

Обучающиеся получат возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и жизненных задач.

Раздел 4. Техника

Обучающиеся научатся:

- определять понятия «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов.

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

Обучающиеся научатся:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий, использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных изделий из текстильных материалов и искусственной кожи;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

Обучающиеся получат возможность научиться:

- определять способы графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Обучающиеся научатся:

- составлять рацион питания подростка;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**Обучающиеся научатся:**

- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- измерять мощность излучения

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Обучающийся научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в форме описания, схемы, эскиза, фотографии;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, профессии в сфере информационных технологий.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и встраивать его в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование/проведение виртуального эксперимента

Раздел 9. Технологии растениеводства

Обучающиеся научатся:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;

- составлять график агротехнологических приемов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- 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;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические примы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические примы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 10. Технологии животноводства

- **Ученик научится:**
- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, участвовать в организации их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.
- **Ученик получит возможность научиться:**
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- 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 основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как одну из проблем своего микрорайона.

Раздел 11. Социально-экономические технологии

Ученик научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI в.;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.
- **Ученик получит возможность научиться:**
- составлять и обосновывать перечень личных потребностей и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.
-

Содержание курса

1. Методы и средства творческой проектной деятельности.(2 часа)

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана. Знакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися дизайнерской деятельностью.

Практическая работа : Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

2. Производство (2 часа)

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Знакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

Практическая работа: Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда..

3. Технология.(3 часа)

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Знакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

Практическая работа: Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.

4. Техника (3 часа)

Современная механизация ручных работ, автоматизация процессов на производстве. Роботы их роль в современном производстве . Роботы манипуляторы

Практическая работа: Работа с конструктором Lego EVO3 сборка роботов

5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(4 часа)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и современных материалов для индустрии моды.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.

*Практическая работа :*Оформление коллекции тканей из синтетических материаловУпражнение на швейной машине .Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

6.Технология обработки пищевых продуктов.(4 часа)

Рациональное питание. Системы питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Блюда из птицы, мяса и субпродуктов методы контроля качества мяса и мясных продуктов на всех этапах производства,

Практическая работа: определение свежести мяса органолептическим методом и методом химического анализа.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергии.(3 часа)

Виды и проявления химической энергии, которая позволяет людям не только эффективно использовать природные

вещества, но и создавать совершенно новые материалы с уникальными свойствами. Химическая энергия, ее проявление; в каких технологиях используется химическая энергия; химическая энергия может проявляться в виде взрыва. Химическая энергия в доступных технологиях обработки материалов. Ядерная и термоядерная энергия и её реакция.

Практическая работа: Рефераты о ядерной и термоядерной энергетике

8. Технологии получения, обработки и использования информации. (3 часа)

Коммуникационные формы общения. Процессы коммуникации. Каналы связи

Практическая работа: деловая игра «Телекоммуникация с помощью телефона»

9. Технологии растениеводства. (3 часа)

Биотехнологии. Клеточная инженерия, технология клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии

Практическая работа: Создание презентации «Современные биотехнологии»

10. Технологии животноводства. (3 часа)

Заболевания животных, способы их предотвращения. Ветеринария. Дезинфекция

Практическая работа: Составление памятки по профилактике и лечению заболевших животных

11. Социальные технологии. (3 часа)

Технологии менеджмента, средства и методики управления людьми. Трудовые отношения Резюме.

Практическая работа: составление резюме, деловая игра «Прием на работу»

Форма организации учебных занятий:

Формы организации работы учащихся:

- Индивидуальная.
- Коллективная;
- Фронтальная;
- Парная;
- Групповая.

Виды учебной деятельности:

- Проблемное занятие,
- беседа,
- мультимедиа-урок,
- урок-игра,
- конкурс
- викторина,
- смотр знаний,

.

Технологии, используемые в обучении: развивающего обучения, обучения в сотрудничестве, проблемного обучения, развития исследовательских навыков, информационно-коммуникационные, здоровьесберегательные и т. д.

Основными формами и видами контроля знаний, умений и навыков являются: входной контроль в начале и в конце триместра; текущий – в форме устного, фронтального опроса, ; итоговый – итоговый творческий отчет, выполнение тестовых заданий по темам изученного курса, выполнение и презентацию итоговой проектной работы, выполненной с учётом полученных знаний за год обучения; участие в конкурсах различных уровней.

Тематическое планирование

№	Тема	Количество часов
1	Методы и средства творческой проектной деятельности	2
2	Производство	2
3	Технология	3
4	Техника	3
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4
6	Технология обработки пищевых продуктов	4
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергии.	3
8	Технологии получения, обработки и использования информации	3
9	Технологии растениеводства.	3
10	Технологии животноводства	3
11	Социальные технологии	3
	итого	33

ПРИЛОЖЕНИЕ

Календарно-тематическое планирование (внеурочная деятельность)

№ уро ка	Раздел/Тема урока	Кол-во часов	Дата	
			план	факт
Раздел 1. « Методы и средства творческой и проектной деятельности» (2 часа)				
1	Экономическая оценка проекта	1	01.09.23	
2	Разработка бизнес-плана	1	08.09.23	
Раздел 2. « Основы производства» (2часа)				
3	Транспортные средства в процессе производства	1	15.09.23	
4	Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	1	22.09.23	
Раздел 3.» Технология» (3часа)				
5	Новые технологии современного производства	1	29.09.23	
6	Перспективные технологии и материалы 21 века	1	06.10.23	
7	Перспективные технологии и материалы 21 века	1	20.10.23	
Раздел 4» Техника» (3 часа)				
8	Роботы и робототехника	1	27.10.23	
9	Классификация роботов	1	03.11.23	
10	Направления современных разработок в области робототехники	1	10.11.23	
Раздел 5 « Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов (4 часа)				

11	Технологии производства синтетических волокон	1	17.11.23	
12	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	1	01.12.23	
13	Технологии производства искусственной кожи и ее свойства	1	08.12.23	
14	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1	15.12.23	
Раздел 6 « Технологии обработки пищевых продуктов»(4 часа0				
15	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	1	22.12.23	
16	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	1	29.12.23	
17	Рациональное питание современного человека	1	12.01.24	
18	Рациональное питание современного человека	1	19.01.24	
Раздел 7 « Технологии получения , преобразования и использования энергии» (3 часа)				
19	Ядерная и термоядерная реакции	1	25.01.24	
20	Ядерная энергия	1	02.02.24	
21	Термоядерная энергия	1	09.02.24	
Раздел 8 « Технологии получения, обработки и использования информации» (3 часа)				
22	Сущность коммуникации	1	16.02.24	
23	Структура процесса коммуникации	1	01.03.24	
24	Каналы связи при коммуникации	1	15.03.24	
Раздел 9. « Технологии растениеводства» (3 часа)				
25	Растительные ткань и клетка как объекты технологии	1	22.03.24	

26	Технологии клеточной инженерии	1	29.03.24	
27	Технологии генной инженерии	1	05.04.24	
Раздел 10 « Технологии животноводства» (3 часа)				
28	Заболевания животных и их предупреждения	1	19.04.24	
29	Заболевания животных и их предупреждения	1	26.04.24	
30	Заболевания животных и их предупреждения	1	03.05.24	
Раздел 11. « Социальные технологии» (3 часа)				
31	Что такое организация	1	10.05.24	
32	Менеджмент. Менеджер и его работа	1	17.05.24	
33	Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1	24.05.24	
	итого	33		