



Государственное казённое общеобразовательное специальное
учебно-воспитательное учреждение города Октябрьска Самарской области

РАССМОТРЕНА
на заседании
методического
объединения педагогов
ГКО СУВУ г. Октябрьска
Протокол № 1
от «31» августа 2021 г.

ПРОВЕРЕНА
заместителем директора
по учебно-воспитательной
работе ГКО СУВУ
г. Октябрьска
_____ Бибинина С.Ю.
«31» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
ГКО СУВУ г. Октябрьска
№ 105-од
от «31» августа 2021 г.

Директор
_____ Дамм В.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии, на уровне основного общего образования
(наименование учебного предмета, уровень обучения)
5-8 классы, 238 часа
(классы освоения, количество часов)

Рабочая программа ГКО СУВУ г. Октябрьска по технологии на уровне основного общего образования (5-8 классы) составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. N 1897 (с последующими изменениями и дополнениями)), в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования ГКО СУВУ г. Октябрьска, на основании программы предметной линии учебников «Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М.: Просвещение.

Данная рабочая программа реализуется на основе следующих УМК:

Класс	Наименование учебника	Автор
5	Технология	В. М. Казакевич и др.; под ред. В. М. Казакевича
6	Технология	В. М. Казакевич и др.; под ред. В. М. Казакевича
7	Технология	В. М. Казакевич и др.; под ред. В. М. Казакевича
8	Технология	В. М. Казакевич и др.; под ред. В. М. Казакевича

В учебном плане ГКО СУВУ г. Октябрьска на изучение учебного предмета технология отводится в 5 классе – 2 часа в неделю, что составляет 68 часов в год, в 6 классе – 2 час в неделю, что составляет 68 часов в год, в 7 классе – 1 часа в неделю, что составляет 68 часов в год, в 8 классе – 1 часа в неделю, что составляет 34 часа в год.

Итого на уровне основного общего образования – 238 часов.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета технология

Личностные результаты:

1. познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
2. желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
3. трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
4. умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
5. самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

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

Метапредметные результаты:

1. умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
2. умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
3. творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
4. самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
5. способность моделировать планируемые процессы и объекты;
6. умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
7. способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
8. умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
9. умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
10. умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
11. способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
12. умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
13. 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:

1. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
2. 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;

3. ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

4. использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

5. навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

6. владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7. владение методами творческой деятельности;

8. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

1. способности планировать технологический процесс и процесс труда;

2. умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

3. умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

4. умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

5. умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

6. умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

7. умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

8. умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

9. умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

10. навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

11. навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

12. навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

13. умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по

установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

14. способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
15. знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
16. ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
17. 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;
18. умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

1. готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
2. навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
3. 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;
4. навыки согласования своих возможностей и потребностей;
5. ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
6. проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
7. экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

1. умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации,

адекватные сложившейся ситуации;

2. способность бесконфликтного общения;
3. способность к коллективному решению творческих задач;
4. желание и готовность прийти на помощь товарищу;
5. умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

Базовый уровень	
Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 учебнотехнологическую документацию; • выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; • осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; • подбирать оборудование и материалы; • организовывать рабочее место; • осуществлять технологический процесс; • контролировать ход и результаты работы; • оформлять проектные материалы; 	<ul style="list-style-type: none"> • применять методы творческого поиска технических или технологических решений; • корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; • применять технологический подход для осуществления любой деятельности; • овладеть элементами предпринимательской деятельности;
МОДУЛЬ 2. Производство	

<ul style="list-style-type: none"> • соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; • различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; • устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; • ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; • сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; 	<ul style="list-style-type: none"> • изучать характеристики производства; • оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; • оценивать уровень экологичности местного производства; определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; • находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда;
--	--

МОДУЛЬ 3. Технология

<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; • оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи;
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; • оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; • прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда; 	
--	--

МОДУЛЬ 4. Техника

<ul style="list-style-type: none"> • разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; • классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; • изучать конструкцию и принципы работы современной техники; • оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; • разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; • ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; • различать автоматизированные и роботизированные устройства; • собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; 	<ul style="list-style-type: none"> • оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; • моделировать машины и механизмы; • разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; • проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию
--	---

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;

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

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- 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;

- выполнять чертежи и эскизы с 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;

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

<ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; • пользоваться различными видами оборудования современной кухни; • понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и их применение; 	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; • составлять индивидуальный режим питания; • разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; • сервировать стол, эстетически оформлять блюда; • владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд;
МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	
<ul style="list-style-type: none"> • характеризовать сущность работы и энергии; • разбираться в видах энергии, используемых людьми; 	<ul style="list-style-type: none"> • оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;

<ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии; • сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; • ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; • осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; 	<ul style="list-style-type: none"> • разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; • проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; • давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; • давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; • выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной;
--	--

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

<ul style="list-style-type: none"> • разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; • применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; • применять технологии записи различных видов информации; • разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность; • владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях;
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; • характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей; • ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; • представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием; 	
--	--

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

<ul style="list-style-type: none"> • применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; • определять полезные свойства культурных растений; • классифицировать культурные растения по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • классифицировать дикорастущие растения по группам; • проводить заготовку сырья дикорастущих растений; • выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; • владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; • определять культивируемые грибы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; 	<ul style="list-style-type: none"> • проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; • применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; • определять виды удобрений и способы их применения; • давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; • владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); • создавать условия для клонального микроразмножения растений; • давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии;
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; • определять микроорганизмы по внешнему виду; • владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания; 	
МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	
<ul style="list-style-type: none"> • описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; • анализировать технологии, связанные с использованием животных; • выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; • собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; • оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; • составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе); • подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; 	<ul style="list-style-type: none"> • приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; • проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; • оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства; • проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: • клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.; • описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

<ul style="list-style-type: none"> • описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; • описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; • описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; • описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе)); • описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных; 	
---	--

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; • готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; • выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; • применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; • разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
---	---

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент». | |
|--|--|

2. Содержание курса 5 класс

Теоретические сведения

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета: чертеж и выкройка.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения и животные как объект технологии. Значение культурных растений и животных в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных

волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс

Теоретические сведения

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Технологии соединения деталей с помощью клея. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Технологии машинной обработки текстильных материалов. Технологии термической обработки текстильных материалов. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая. Содержание домашних животных. Уход за домашними животными.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, текстильных материалов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение оброчаественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по использованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

7 класс

Теоретические сведения

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.

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

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и/или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами, композитные материалы, технологии синтеза. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Технологии машинной обработки текстильных материалов. Технологии термической обработки текстильных материалов. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

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.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.

Аккумуляция тепловой энергии. Отопление и тепловые потери. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

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 дикорастущих грибов.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии. Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Практические работы

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

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

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

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

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

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание

условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

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

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

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

8 класс

Теоретические сведения

Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов

проектов. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры.

Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата.

Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Технологии машинной обработки текстильных материалов. Технологии термической обработки текстильных материалов. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание.

Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Практические работы

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

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

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

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

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

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

3. Тематическое планирование

5 класс			
№	Тема, раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учётом программы воспитания (Модуль «Школьный урок»)
Производство (6 часов)			
1.	Что такое техносфера	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
2.	Что такое потребительские блага	1	
3.	Производство потребительских благ	1	
4.	Общая характеристика производства	1	
5.	Практическая и творческая работа	1	
6.	Практическая и творческая работа	1	
Методы и средства творческой проектной деятельности (4 часа)			

7.	Проектная деятельность	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
8.	Что такое творчество	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
9.	Практическая и творческая работа	1	
10.	Практическая и творческая работа	1	
Технология (3 часов)			
11.	Что такое технология	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и

12.	Классификация производств и технологий	1	работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
13.	Практическая и творческая работа	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Техника (3 часа)			
14.	Что такое техника	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
15.	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;

16.	Практическая и творческая работа	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Материалы для производства материальных благ (6 часов)			
17.	Виды материалов	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
18.	Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1	
19.	Конструкционные материалы	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
20.	Текстильные материалы	1	
21.	Практическая и творческая работа	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
22.	Практическая и творческая работа	1	
Свойства материалов (3 часа)			

23.	Механические свойства конструкционных материалов	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
24.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
25.	Практическая и творческая работа	1	
Технология обработки материалов (3 часа)			
26.	Технология механической обработки материалов	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и

27.	Графическое отображение формы предмета	1	работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
28.	Практическая и творческая работа	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Пища и здоровое питание (5 часов)			
29.	Кулинария. Основы рационального питания	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности;
30.	Витамины и их значение в питании	1	<ul style="list-style-type: none"> применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и
31.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1	

32.	Практическая и творческая работа	1	взаимодействию с другими обучающимися; использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
33.	Практическая и творческая работа	1	обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технология обработки овощей (6 часов)			
34.	Овощи в питании человека	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
35.	Технология механической кулинарной обработки овощей	1	
36.	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
37.	Технология тепловой обработки овощей	1	
38.	Практическая и творческая работа	1	
39.	Практическая и творческая работа	1	

Технология получения, преобразования и использования энергии (4 часа)			
40.	Что такое энергия	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
41.	Виды энергии	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
42.	Накопление механической энергии	1	
43.	Практическая и творческая работа	1	
Технологии получения, обработки и использования информации (4 часов)			
44.	Информация	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности);

45.	Каналы восприятия информации	1	<ul style="list-style-type: none"> • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
46.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	
47.	Практическая и творческая работа	1	

Технологии растениеводства (6 часов)

48.	Растения как объект технологии	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
49.	Значение культурных растений в жизни человека	1	
50.	Общая характеристика и классификация культурных растений	1	
51.	Исследования культурных растений или опыты с ним	1	

52.	Практическая и творческая работа	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
53.	Практическая и творческая работа	1	тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Животный мир в техносфере (4 часа)			
54.	Животные технологии в 21 веке	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
55.	Животноводство и материальные потребности человека	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
56.	Практическая и творческая работа	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии животноводства (5 часов)			

57.	Сельскохозяйственные животные и животноводство	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности;
58.	Животные – помощники человека	1	<ul style="list-style-type: none"> применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
59.	Животные на службе безопасности жизни человека	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
60.	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1	
61.	Практическая и творческая работа	1	
Социальные технологии (4 часов)			
62.	Человек как объект технологии	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности;

63.	Потребности людей	1	<ul style="list-style-type: none"> • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
64.	Содержание социальных технологий	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
65.	Практическая и творческая работа	1	
Заключение (3 часа)			
66.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 5 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
67.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 5 класс	1	

68.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 5 класс	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
-----	--	---	---

6 класс			
№	Тема, раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учётом программы воспитания (Модуль «Школьный урок»)
Основные этапы творческой проектной деятельности (6 часов)			
1.	Введение в творческий проект	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
2.	Подготовительный этап	1	
3.	Конструкторский этап	1	
4.	Технологический этап	1	
5.	Этап изготовления изделия	1	
6.	Заключительный этап. Защита проекта	1	
Производство (9 часов)			
7.	Труд как основа производства. Предметы труда	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность
8.	Сырьё как предмет труда	1	
9.	Промышленное сырьё	1	
10.	Сельскохозяйственное и растительное сырьё	1	

11.	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	1	<p>приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;</p> <ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
12.	Энергия как предмет труда	1	
13.	Информация как предмет труда	1	
14.	Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда	1	
15.	Практическая работа «Производство»	1	
Технология (3 часа)			
16.	Основные признаки технологии	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
17.	Технологическая, производственная и трудовая дисциплина	1	
18.	Техническая и технологическая документация	1	
Техника (5 часов)			

19.	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин)	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
20.	Двигатели технических систем (машин)	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
21.	Механическая трансмиссия в технических системах	1	
22.	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах	1	
23.	Практическая работа «Ознакомление с устройством»	1	
Технологии ручной обработки материалов (4 часов)			
24.	Технология резания	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
25.	Технология пластического формирования материалов	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные
26.	Основные технологии обработки материалов ручными инструментами	1	

27.	Практическая работа «Технологии ручной обработки материалов»	1	активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии соединения и отделки деталей изделия (6 часов)			
28.	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
29.	Технологии соединения деталей с помощью клея	1	
30.	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов	1	
31.	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	1	
32.	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи	1	
33.	Практическая работа «Технологии соединения и отделки деталей изделия»	1	
Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов (4 часа)			
34.	Технологии наклеивания покрытий	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы

35.	Технологии окрашивания и лакирования	1	учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
36.	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
37.	Практическая работа «Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов»	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии обработки пищевых продуктов (7 часа)			
38.	Основы рационального (здорового) питания	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности;
39.	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	1	<ul style="list-style-type: none"> применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
40.	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	1	
41.	Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур	1	
42.	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
43.	Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
44.	Практическая работа «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	

Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 часа)			
45.	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся:
46.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии	1	<ul style="list-style-type: none"> • групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
47.	Аккумуляция тепловой энергии. Практическая работа	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
48.	Проектная работа	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)			
49.	Восприятие информации	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся:
50.	Кодирование информации при передаче сведений	1	<ul style="list-style-type: none"> • групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат

51.	Сигналы и знаки при кодировании информации	1	командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
52.	Символы как средство кодирования информации	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии растениеводства (7 часов)			
53.	Дикорастущие растения, используемые человеком	1	• использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности;
54.	Заготовка сырья дикорастущих растений	1	• применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
55.	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1	• использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
56.	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
57.	Условия и методы сохранения природной среды	1	
58.	Практическая работа «Технологии растениеводства»	1	
59.	Практическая работа «Технологии растениеводства»	1	
Технологии животноводства (3 часа)			

60.	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
61.	Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции	1	
62.	Практическая работа «Технологии животноводства»	1	
Социальные технологии (3 часа)			
63.	Виды социальных технологий	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
64.	Технологии коммуникации	1	

65.	Структура коммуникации процесса	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Обобщение (3 часа)			
66.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 6 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
67.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 6 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
68.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 6 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)

7 класс			
№	Тема, раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учётом программы воспитания (Модуль «Школьный урок»)
Методы и средства творческой проектной деятельности (5 часов)			
1.	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
2.	Техническая документация в проекте	1	
3.	Конструкторская документация	1	
4.	Технологическая документация в проекте	1	
5.	Творческий проект "Сувенир"	1	
Производство (4 часа)			
6.	Современные средства ручного труда	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат
7.	Средства труда современного производства	1	

8.	Агрегаты и производственные линии	1	командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; <ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
9.	Творческий проект "Буклет"	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технология (5 часов)			
10.	Культура производства	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
11.	Технологическая культура производства	1	
12.	Культура труда	1	
13.	Рабочее место для выполнения школьных учебных заданий	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
14.	Творческое задание	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Техника (7 часов)			
15.	Двигатели	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической

16.	Воздушные двигатели	1	<p>среды, школьных стендов предметной направленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
17.	Гидравлические двигатели	1	
18.	Паровые двигатели	1	
19.	Тепловые двигатели внутреннего сгорания	1	
20.	Реактивные и ракетные двигатели	1	
21.	Электрические двигатели	1	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 часов)			
22.	Производство металлов	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные
23.	Производство древесных материалов	1	
24.	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс	1	
25.	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве	1	
26.	Свойства искусственных волокон	1	
27.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1	

28.	Производственные технологии пластического формования металлов	1	активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
29.	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	1	
Технология приготовления мучных изделий (6 часов)			
30.	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
31.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1	
32.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
33.	Приготовление кондитерских изделий из слоёного теста	1	
34.	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы
35.	Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста	1	
Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов (4 часа)			
36.	Переработка рыбного сырья	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы

37.	Пищевая ценность рыбы Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1	учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
38.	Морепродукты. Рыбные консервы	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
39.	Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технология получения, преобразования и использования энергии (4 часа)			
40.	Энергия магнитного поля	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
41.	Энергия электрического поля	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
42.	Энергия электрического тока	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
43.	Энергия электромагнитного поля	1	

Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)			
44.	Источники и каналы получения информации	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
45.	Методы наблюдения в получении новой информации	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
46.	Технические средства производства наблюдений	1	
47.	Опыты и эксперименты для получения новой информации	1	
Технологии растениеводства (8 часов)			
48.	Грибы, их значения в природе и жизни человека	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения,
49.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1	
50.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	1	
51.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	1	
52.	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1	

53.	Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания	1	обеспечивающих современных активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
54.	Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов	1	
55.	Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду	1	
Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека (5 часов)			
56.	Корма для животных	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современных активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
57.	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	1	
58.	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	1	
59.	Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак	1	
60.	Сравнение рационов питания различных домашних животных	1	
Социальные технологии (3 часа)			

61.	Назначение социологических исследований	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
62.	Технологии опроса: анкетирование	1	
63.	Технология опроса: интервью	1	
Заключение (5 часов)			
64.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 7 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и
65.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 7 класс	1	
66.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 7 класс	1	

67.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 7 класс	1	взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные
68.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 7 класс	1	активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)

8 класс			
№	Тема, раздел	Количество часов	Деятельность учителя с учётом программы воспитания (Модуль «Школьный урок»)
Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 часа)			
1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
2.	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства (3 часа)			
3.	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые

4.	Эталоны контроля качества продуктов труда	1	повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
5.	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технология (3 часа)			
6.	Классификация технологий. Технологии материального производства	1	• использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
7.	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	1	повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
8.	Классификация информационных технологий	1	повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Техника (3 часа)			

9.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
10.	Автоматическое управление устройствами и машинами	1	
11.	Основные элементы автоматики производства Автоматизация	1	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (5 часов)			
12.	Плавление материалов и отливка изделий	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности); применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и
13.	Пайка материалов. Сварка материалов. Закалка материалов	1	
14.	Электроискровая, электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов	1	

15.	Лучевые методы обработки материала.	1	взаимодействию с другими обучающимися; • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся
16.	Особенности технологии обработки жидкостей и газов	1	(программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии обработки и использования пищевых продуктов (2 часа)			
17.	Мясо птицы	1	• использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
18.	Мясо животных	1	• использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технология получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия (2 часа)			

19.	Выделение энергии при химических реакциях	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
20.	Химическая обработка материалом и получение новых веществ	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации (2 часа)			
21.	Материальные формы представления информации для хранения	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат

22.	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	1	командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; <ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве (4 часа)			
23.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
24.	Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
25.	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
26.	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Технологии животноводства (2 часа)			

27.	Получение продукции животноводства	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
28.	Разведение животных, их породы и продуктивность	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Социальные технологии. Маркетинг (3 часа)			
29.	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
30.	Маркетинг как технология управления рынком	1	<ul style="list-style-type: none"> • использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; • применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;

31.	Методы стимулирования сбыта. Методы стимулирования рынка	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
Заключение (3 часа)			
32.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 8 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> использование визуальных образов (предметно-эстетической среды, школьных стендов предметной направленности; применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: групповой работы и работы в парах, которые повышают познавательную мотивацию, дают возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, учат командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
33.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 8 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)
34.	Выполнение творческой работы. Итоговое повторение материалов по курсу технология 8 класс	1	<ul style="list-style-type: none"> использование ИКТ технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, онлайн-диктанты, обучающие сайты, онлайн-конференции и др.)