

Автономная некоммерческая организация  
«Средняя общеобразовательная школа развивающего обучения»

**Приложение №1**  
**к основной образовательной программе**  
**основного общего образования**

**Рабочая программа по предмету**  
**«Технология»**  
**(девочки)**

**5-8 классы**

**Составитель: Наследова И.А**

## Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 5 классе

Название модуля	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться		
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Обосновывать учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;</li> <li>— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li> <li>— чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Техничко-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности</li> </ul>
МОДУЛЬ 2. Производство	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;</li> <li>— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Изучать характеристики производства;</li> <li>— оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</li> <li>— оценивать уровень экологичности местного производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</li> </ul>

	— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека			
МОДУЛЬ 3. Технология	— 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 возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении	— Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности	— Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности
МОДУЛЬ 4. Техника	— Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; — классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники	— Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов	— Объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления	— Познавательные интересы в области техники
МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	— Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;	— Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки	— Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов	— Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</li> <li>— осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку простых изделий</li> </ul>			
<p>МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;</li> <li>— выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>— составлять индивидуальный режим питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;</li> <li>— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;</li> </ul>			
<p>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Характеризовать сущность работы и энергии;</li> <li>— разбираться в видах энергии, используемых людьми;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;</li> <li>— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности</li> </ul>
<p>МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе работы с информацией</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</li> <li>— разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность</li> </ul>	преобразования, предъявления и сохранения информации		
МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;</li> <li>— определять полезные свойства культурных растений;</li> <li>— классифицировать культурные растения по группам;</li> <li>— проводить исследования с культурными растениями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>— применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам</li> </ul>

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;</li> <li>— анализировать технологии, связанные с использованием животных;</li> <li>— выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства</li> </ul>	— Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства	— Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы	— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
МОДУЛЬ 11. Социальные технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности социальных технологий;</li> <li>— ориентироваться в видах социальных технологий</li> </ul>	— Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные	— Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ	— Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации

### Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 6 классе

Название модуля	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться		
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	— Разрабатывать программу выполнения проекта;	— Корректировать технологию и программу выполнения	— Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы	— Техничко-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— составлять необходимую учебнотехнологическую документацию;</li> <li>— выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li> </ul>	<p>проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</p>		
МОДУЛЬ 2. Производство	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в существенном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Изучать характеристики производства;</li> <li>— различать предметы труда и оценивать их эффективность;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</li> </ul>
МОДУЛЬ 3. Технология	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</li> <li>— ориентироваться в технологической документации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Осуществлять чтение графических объектов;</li> <li>— составлять технологическую карту;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда</li> </ul>
МОДУЛЬ 4. Техника	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в устройстве двигателей;</li> <li>— осуществлять действия при помощи электрифицированных инструментов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Способность моделировать планируемые процессы и объекты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда</li> </ul>



	— ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;			
МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	— Разбираться в многообразии ручных инструментов для обработки материалов; — осуществлять соединение деталей из разных материалов; — осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку простых изделий;	— Осуществлять действия с текстильными и кожаными материалами; — наносить покрытие на детали и конструкции из строительных материалов; — проектировать весь процесс получения материального продукта;	— Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов	— Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности
МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов	— Определять рацион, обеспечивающий суточную потребность человека минеральными веществами; — разбираться в способах обработки молока, получать кисломолочные продукты и понимать их свойства; — определять доброкачественность молочных продук-	— Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; — разбираться в свойствах молочных и кисломолочных продуктов, круп, бобовых и макаронных изделий;	— Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ	— Познавательные интересы в области предметной технологии

	тов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа;			
МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Характеризовать сущность тепловой энергии;</li> <li>— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования тепловой энергии;</li> </ul>	— Оценивать эффективность использования тепловой энергии в быту и на производстве;	— Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности	— Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности
МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации;</li> <li>— представлять информацию с помощью различных средств;</li> </ul>	— Преобразовывать отображение информации различными способами;	— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности	— Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе работы с информацией
МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства	— Классифицировать дикорастущие растения по группам;	— Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;	— Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива	— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— проводить заготовку сырья дикорастущих растений;</li> <li>— выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;</li> <li>— владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений;</li> </ul>		
МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</li> <li>— оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам</li> </ul>
МОДУЛЬ 11. Социальные технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в видах социальных технологий;</li> <li>— характеризовать технологии коммуникации и их структуру;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разрабатывать варианты технологии общения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации</li> </ul>

## Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 7 классе

Название модуля	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться		
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Характеризовать сущность метода фокальных объектов;</li> <li>— ориентироваться в видах технической, конструкторской и технологической документации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять метод фокальных объектов при проектировании изделий;</li> <li>— составлять необходимую документацию для своего изделия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Техничко-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности</li> </ul>
МОДУЛЬ 2. Производство	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в современных средствах труда;</li> <li>— характеризовать сущность агрегатов и производственных линий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать возможность и целесообразность применения современных средств труда в своём городе;</li> <li>— оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</li> <li>— оценивать уровень экологичности местного производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</li> </ul>
МОДУЛЬ 3. Технология	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Характеризовать сущность культур труда, производства, технологии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Соблюдать культуру труда в общеобразовательном учреждении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности</li> </ul>

	— оценивать важность культуры труда для производства			
МОДУЛЬ 4. Техника	— Классифицировать виды двигателей; находить информацию о современной технике, их использующих; — изучать конструкцию и принципы работы современных двигателей; — оценивать область применения и возможности того или иного вида двигателя	— Оценивать технологию двигателей, используемых в школьных станках	— Объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления	— Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности
МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	— Разбираться в способах производства различных материалов; — ориентироваться в свойствах материалов; — осуществлять машинную обработку конструкционных и текстильных материалов	— Применять ручные инструменты, приспособления и станки для обработки материалов; — делать выводы о различиях между древесными, металлическими и синтетическими материалами	— Творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса	— Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности
МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов	— Разбираться в технологиях приготовления изделий из теста;	— Разбираться в свойствах мучных и рыбных продуктов;	— Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и	— Познавательные интересы в области предметной технологической деятельности

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять обработку рыбы и морепродуктов;</li> <li>— определять доброкачественность мучных и рыбных продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать значимость рыбных и нерыбных морепродуктов в рационе человека;</li> <li>— оценивать свой рацион питания на соответствие нормам</li> </ul>	<p>практических задач с помощью средств ИКТ</p>	
<p>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;</li> <li>— давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Способность отображать в адекватной задаче форму результаты своей деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности</li> </ul>
<p>МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Характеризовать источники и каналы получения информации;</li> <li>— осуществлять получение новой информации через наблюдение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе работы с информацией</li> </ul>

	— применять технические средства проведения наблюдений			
МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства	— Определять культивируемые грибы по внешнему виду; — создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; — владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов	— Разбираться в особенностях внешнего строения съедобных и ядовитых грибов; — осваивать безопасные технологии сбора грибов; — осуществлять технологии заготовки и хранения грибов	— Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива	— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	— Составлять по образцам рационы кормления домашних животных; — подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; — описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов	— 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,	— Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы	— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

		устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.		
МОДУЛЬ 11. Социальные технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации;</li> <li>— характеризовать сущность социологических исследований;</li> <li>— проводить анкетирование и обработку результатов</li> </ul>	— Составлять свои вопросы, анкеты и тесты для общеобразовательного учреждения	— Целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ	— Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации



## Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета в 8 классе

Название модуля	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться		
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разрабатывать дизайн продукта труда;</li> <li>— осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li> <li>— подбирать оборудование и материалы;</li> <li>— осуществлять технологический процесс; — контролировать ход и результаты работы;</li> <li>— оформлять проектные материалы;</li> <li>— осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li> <li>— корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li> <li>— применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li> <li>— овладеть элементами предпринимательской деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Техничко-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности</li> </ul>
МОДУЛЬ 2. Производство	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в сущностном проявлении основных производств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать качество современных продуктов труда разных производств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</li> </ul>

	<p>ных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;</p> <p>— сравнивать и характеризовать различные измерительные приборы, применяемые в процессе контроля качества продуктов труда</p>			
МОДУЛЬ 3. Технология	<p>— Классифицировать виды технологий разных производств;</p> <p>— классифицировать виды информационных технологий</p>	<p>— Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи</p>	<p>— Объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления</p>	<p>— Познавательные интересы в области разновидностей технологий</p>
МОДУЛЬ 4. Техника	<p>— Разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;</p> <p>— ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</p>	<p>— Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</p> <p>— моделировать машины и механизмы;</p>	<p>— Способность моделировать планируемые процессы и объекты</p>	<p>— Познавательные интересы и творческая активность в области техники</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— различать автоматизированные и роботизированные устройства;</li> <li>— собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;</li> <li>— проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);</li> <li>— управлять моделями роботизированных устройств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;</li> <li>— проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию</li> </ul>		
<p>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке;</li> <li>— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Познавательные интересы и творческая активность в области разнообразного использования материалов</li> </ul>

	изделия, анализировать ошибки			
МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в технологиях приготовления блюд из мяса;</li> <li>— осуществлять обработку мяса птиц и животных;</li> <li>— определять доброкачественность птичьего и животного мяса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в свойствах мяса и его роли в рационе питания человека;</li> <li>— оценивать свой рацион питания на соответствие нормам для мясных продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Осознание необходимости правильного рациона как важной составляющей здорового образа жизни</li> </ul>
МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;</li> <li>— осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности</li> </ul>
МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации	<ul style="list-style-type: none"> <li>— применять технологии записи различных видов информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Умение пользоваться ИКТ-средствами для достижения своих целей в образовательной и профессиональной сферах</li> </ul>

	<p>— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</p> <p>— пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</p>	<p>— применять технологии запоминания информации;</p>		
<p>МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства</p>	<p>— Определять микроорганизмы по внешнему виду;</p> <p>— создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;</p> <p>— владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания</p>	<p>— Овладеть биотехнологиями использования кислотомолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)</p>	<p>— Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива</p>	<p>— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам</p>
<p>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства</p>	<p>— Описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса,</p>	<p>— Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства</p>	<p>— Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы</p>	<p>— Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам</p>

	<p>яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;</p> <p>— описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;</p> <p>— описывать работу по улучшению пород животных</p>			
<p>МОДУЛЬ 11. Социальные технологии</p>	<p>— Осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»;</p> <p>— оценивать качество и характеристики рекламы</p> <p>— осознавать методы управления в организациях</p> <p>— определять сферу своей будущей деятельности</p>	<p>— Рекламирывать своё изделие или услуги творческого проекта</p>	<p>— Способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;</p>	<p>— Готовность и способность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий</p>

## 2. Содержание учебного предмета 5-8 классы

### Содержание учебного предмета 5 класс 68 часов

Название раздела	Краткое содержание	Кол-во часов
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>                      Проектная деятельность. Понятие творчества. Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы проекта в модельной ситуации.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>                      Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Разработка проектного замысла по алгоритму.</p>	2
2. Производство	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>                      Техносфера. Потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>                      Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>                      Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	2
3. Технология	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>                      Понятие технологии. Классификация производств и технологий.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>                      Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Составление иллюстрированных проектных обзоров производств и технологий.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p>	2

	<p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	
4. Техника	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Понятие техники. Инструменты, механизмы и технические устройства.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.  Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	2
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Текстильные материалы. Свойства текстильных материалов. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой швейного изделия. Выкраивание деталей швейного изделия. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание. Инструменты и приспособления. Обметывание. Заметывание. Операции влажно-тепловой обработки. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Технологии лоскутного шитья. Техники лоскутного шитья и его история. Традиционные узоры. Прямые, петлеобразные и косые стежки. Технологии аппликации. Петельные и потайные стежки. Технологии стёжки. Прямые ручные стежки. Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Двойная подгибка.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Определение направления долевой нити в ткани. Выкраивание деталей для образца швов. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания. Изготовление образца ручных работ: обметывания и заметывания. Проведение влажно-тепловых работ. Изготовление образца  Лоскутного узора (лоскутный верх). Изготовление образца лоскутного узора (аппликация). Изготовление образца лоскутного узора (стёжка). Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p>	22



	<p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими с текстильными материалами. Ознакомление с профессиями конструктора одежды, технолога-модельера и профессиями художественного промысла.</p>	
6. Технологии обработки пищевых продуктов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  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. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология варки. Блюда из яиц. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.</p>	14
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Понятие энергии. Виды энергии. Накопление механической энергии.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p>	2

	Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в сфере энергетики.	
8. Технологии получения, обработки и использования информации	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в сфере информационных технологий.</p>	6
9. Технологии растениеводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Вегетативное размножение растений. Понятие полевого опыта. Выращивание комнатных растений. Пересадка и перевалка.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> 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.</p> <p>Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Перевалка (пересадка) комнатных растений.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города.</p>	8
10. Технологии животноводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p>	2

	<p>Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.</p>	
11. Социальные технологии	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими социальные технологии.</p>	5

## Содержание предмета «Технология» 6 класс (68 часов)

Название раздела	Краткое содержание	Кол-во часов
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.</p>	2
2. Производство	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	2
3. Технология	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p>	2

	<p>Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных сельскохозяйственных технологий.</p>	
4. Техника	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.</p> <p>Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	2
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Свойства текстильных материалов. Хлопчатобумажные и льняные ткани. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Бытовые швейные машины. Работа на швейной машине. Операции изготовления швейных изделий. Классификация машинных швов. Машинная обработка изделия. Стачивание и застрачивание. Снятие мерок для изготовления одежды. Изготовление выкройки швейного изделия. Технологии вязания крючком. Материалы и инструменты для вязания. Вязание полотна из столбиков без накида. Виды крючков. Плотное вязание по кругу. Плоские формы и объемные фигур. Ажурное вязание по кругу. Многоцветное вязание крючком.</p>	22

	<p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>          Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. Исследование режимов работы швейной машины. Изготовление образца машинных работ. Снятие мерок. Изготовление выкроек. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Плотное вязание по кругу. Ажурное вязание по кругу.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>          Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий и выпускающих продукцию текстильной промышленности. Ознакомление с различными профессиями: конструктор-модельер, вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>	
6. Технологии обработки пищевых продуктов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>          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 технология приготовления кулинарных блюд из них. Изделия из жидкого теста. Определение качества мёда. Блюда из сырых овощей и фруктов. Гарниры. Тепловая обработка овощей. Салаты и винегреты. Блюда из рыбы и морепродуктов. Тепловая обработка рыбы.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>          Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление блюда из варёных овощей. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p>	14

	Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.	
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Понятие тепловой энергии. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, задействованными в энергетической отрасли.</p>	2
8. Технологии получения, обработки и использования информации	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работа которых включает в себя кодирование и декодирование информации.</p>	4
9. Технологии растениеводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p>Классификация дикорастущих растений по группам. Классификация дикорастущих растений по группам. Обработка почвы. Свойства почвы. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Инструменты для ухода за растениями.</p>	8

	<p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений. Подготовка почвы к осенней обработке. Проращивание семян овощных культур.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города.</p>	
10. Технологии животноводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.</p>	4
11. Социальные технологии	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.</p>	5



	<p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, организующими семейные и общественные мероприятия.</p>	
--	---	--

### Содержание предмета «Технология» 7 класс (68 часов)

Название раздела	Краткое содержание	Кол-во часов
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  Ознакомление с различными профессиями, которые используют эскизы и чертежи.</p>	2
2. Производство	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	2
3. Технология	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p>	2

	<p>Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными предприятиями региона, использующими агрегаты и производственные линии, а также профессиями, обслуживающими автоматизированные производства.</p>	
4. Техника	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками.</p> <p>Учебно-практические работы на станках. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими двигатели.</p>	2
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Текстильные волокна животного происхождения. Свойства тканей. Машинная игла. Приспособления к швейной машине. Ручные и машинные работы. Классификация швов. Конструирование плечевой одежды. Цельнокроеный и втачный рукава. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Моделирование одежды. Форма горло-</p>	22

	<p>вины. Плечевая одежда с застёжкой на пуговицах. Отрезной плечевая одежда. Вышивание прямыми и петлеобразными стежками. Швы на основе стежков. Вышивание швом крест. Штриховая гладь. Французский узелок.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образца вышивки штриховой гладью. Выполнение образца вышивки «французский узелок».</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий в сфере текстильных материалов. Знакомиться с профессиями прядильщика, ткача, художника по костюму.</p>	
6. Технологии обработки пищевых продуктов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>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. Блюда из мяса. Тепловая обработка мяса. Блюда из птицы. Тепловая обработка птицы. Первые блюда. Варка продуктов в супе. Сладости, десерты, напитки. Сервировка стола к обеду.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом.</p> <p>Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из</p>	14

	<p>мяса. Определение качества мясных блюд. Приготовление блюда из птицы. Приготовление заправочного супа. Приготовление сладких блюд и напитков. Сервировка стола к обеду.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.</p>	
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона из энергетической отрасли.</p>	2
8. Технологии получения, обработки и использования информации	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работа которых включает в себя наблюдения, опыты и эксперименты.</p>	4
9. Технологии растениеводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p>	8

	<p>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 вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Флористика. Комнатные растения в интерьере. Ландшафтный дизайн. Использование компьютера для проектирования ландшафтного дизайна</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона). Аранжировка цветов. Оформление школьных помещений комнатными цветами. Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города. Знакомиться с профессией фитодизайнер.</p>	
10. Технологии животноводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Выявление проблем бездомных животных для своего района.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.</p>	2
11. Социальные технологии	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.</p>	5

	<p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, проводящими социологические исследования.</p>	
--	--	--

## Содержание предмета «Технология» 8 класс (34 часа)

Название раздела	Краткое содержание	Кол-во часов
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися дизайнерской деятельностью.</p>	4
2. Производство	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>  Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	1
3. Технология	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>  Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.</p>	1

	<p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.</p>	
4. Техника	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Направления разработок в этой области.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Сборка простых автоматических устройств. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о роботах.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона.</p>	1
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b> Конструирование одежды. Моделирование одежды. Приёмы моделирования юбок. Технологии художественной обработки ткани. Технология производства синтетических волокон. Свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Моделирование выкройки юбки.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими с передовыми методами обработки текстильных материалов; профессия оператор в производстве химических волокон.</p>	8
6. Технологии обработки пищевых продуктов	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p>	5



	<p>Мясо птицы. Мясо животных. Индустрия питания. Виды теста. Праздничный этикет.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.</p>	
<p>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о получении новых веществ. Подготовка рефератов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона из химической отрасли.</p>	<p>1</p>
<p>8. Технологии получения, обработки и использования информации</p>	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Материальные формы представления информации для хранения. Современные технологии записи и хранения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Проведение хронометража учебной деятельности.</p>	<p>2</p>

	<p>Проведение наблюдений.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, обслуживающими современные технологии записи и хранения информации.</p>	
9. Технологии растениеводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Биотехнология как наука и технология.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о микроорганизмах. Подготовка рефератов. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки).</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими биотехнологии.</p>	2
10. Технологии животноводства	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Заболевания животных и их предупреждение.</p> <p><b>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b></p> <p>Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о заболеваниях домашних животных. Подготовка рефератов.</p> <p><b>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b></p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, оказывающими помощь больным животным.</p>	1
11. Социальные технологии	<p><b>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b></p> <p>Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Профорентация.</p>	7

	<p><b><i>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</i></b> Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.</p> <p><b><i>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</i></b> Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, использующими приёмы маркетинга и методы стимулирования сбыта. Работа с пособиями по профориентации. Составление личного портфолио.</p>	
--	--	--

### **3. Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания**

Тематическое планирование составлено с учетом Рабочей программы воспитания АНО «СОШРО», которое направлено на реализацию инвариантного модуля «Школьный урок».

Согласно Рабочей программы воспитания АНО «СОШРО» воспитательный потенциал школьного урока реализуется через:

- установление доверительных отношений между педагогом и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя через живой диалог, привлечение их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизацию их познавательной деятельности через использование занимательных элементов, историй из жизни современников;

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со всеми участниками образовательного процесса, принципы учебной дисциплины и самоорганизации через знакомство и в последующем соблюдение «Правил внутреннего распорядка обучающихся», взаимоконтроль и самоконтроль обучающихся;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений через создание специальных тематических проектов, организация работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, перевод содержания с уровня знаний на уровень личностных смыслов, восприятие ценностей через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе, анализ поступков людей, историй судеб, комментарии к происходящим в мире событиям, проведение Уроков мужества;

- специально разработанные занятия - уроки, занятия-экскурсии, которые, расширяют образовательное пространство предмета, воспитывают любовь к прекрасному, к природе, к родному краю;

- применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников (игра «Что? Где? Когда?», брейн-ринг, квесты, игра-провокация, игра-эксперимент, игра-демонстрация, игра-состязание); дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога в атмосфере интеллектуальных, нравственных и эстетических переживаний, столкновений различных взглядов и мнений, поиска истины и возможных путей решения задачи или проблемы, творчества учителя и учащихся; групповой работы или работы в парах, с целью обучения командной работе и взаимодействию с другими детьми, постановки общей цели, для достижения которой каждый должен внести индивидуальный вклад, распределению ролей, рефлексией вклада каждого в общий результат;

- организацию шефства мотивированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками;

- инициирование и поддержку исследовательской деятельности и школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даёт школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения (участие в конкурсах, выставках, соревнованиях, научно-практических конференциях, форумах, авторские публикации в изданиях школьного и муниципального уровня);

- организацию предметных образовательных событий (предметных недель учебных дисциплин, объединяющих учебное пространство: уроки, внеурочные занятия, тематические перемены, игры, соревнования, конкурсы, мастер-классы и т.д.) для обучающихся с целью развития познавательной и творческой активности, инициативности в различных сферах предметной деятельности, раскрытия творческих способностей обучающихся с разными образовательными потребностями и индивидуальными возможностями;

- использование ИКТ и дистанционных образовательных технологий обучения, обеспечивающих современные активности обучающихся (учебные занятия на платформах Учи.ру, Якласс, Инфоурок, программы-тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, научно-популярные передачи, фильмы, обучающие сайты, уроки онлайн, видеолекции, онлайн-конференции);

- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний (социо-игровая режиссура урока, лекция с запланированными ошибками, наличие двигательной активности на уроках), налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока (сотрудничество, поощрение, доверие, поручение важного дела, эмпатия, создание ситуации успеха);

- использование технологии «Портфолио», с целью развития самостоятельности, рефлексии и самооценки, планирования деятельности, видения правильного вектора для дальнейшего развития способностей.

## 5 класс (68 часов)

Учебник Технология. 5 класс.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение

№	Тема урока	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч)</b>				
1	Входная контрольная работа	1		
2	Понятие творчества Проектная деятельность	1		
<b>2. Производство (2 ч)</b>				
3	Понятия техносферы и потребительских благ	1		
4	Производство потребительских благ	1		
<b>3. Технология (2 ч)</b>				
5	Понятие технологии	1		
6	Классификация производств и технологий	1		
<b>4. Техника (2 ч)</b>				
7	Понятие техники	1		
8	Инструменты и технические устройства	1		
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (22 ч)</b>				
9	Текстильные материалы	1		Фартуки в национальном костюме народов Урала.
10	Свойства текстильных материалов	1		
11	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия	1		
12	Подготовка выкройки к раскрою	1		Народные Промыслы Уральского

				региона
13	Раскрой швейного изделия	1		
14	Выкраивание деталей швейного изделия	1	Контрольная работа за 1 четверть	
15	Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание	1		
16	Инструменты и приспособления	1		
17	Обметывание	1		
18	Заметывание	1		
19	Операции влажно-тепловой обработки	1		
20	Правила выполнения влажно-тепловых работ	1		
21	Технологии лоскутного шитья	1		
22	Техники лоскутного шитья и его история	1		
23	Традиционные узоры	1		
24	Прямые, петлеобразные и косые стежки	1	Контрольная работа за 1 полугодие	
25	Технологии аппликации	1		
26	Петельные и потайные стежки	1		
27	Технологии стёжки	1		
28	Прямые ручные стежки	1		
29	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	1		
30	Двойная подгибка	1		
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)</b>				
31	Кулинария. Основы рационального питания.	1		
32	Витамины и их значение в питании	1		
33	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1		
34	Овощи в питании человека	1		
35	Технологии механической кулинарной обработки овощей	1		
36	Технологии тепловой обработки овощей	1		
37	Бутерброды и горячие напитки	1		Чай из трав Уральского региона.

38	Бытовые электроприборы	1		
39	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
40	Технология варки	1		
41	Блюда из яиц	1		Празднование Пасхи на Урале
42	Подача готовых блюд	1		
43	Меню завтрака	1		
44	Сервировка стола к завтраку	1		Национальные особенности оформления интерьера кухни у народов Уральского региона.
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч)</b>				
45	Понятие энергии	1		
46	Виды энергии	1		
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)</b>				
47	Понятие информации и её виды	1		
48	Виды информации	1	Контрольная работа за 3 четверть	
49	Восприятие информации органами чувств	1		
50	Понятия субъективной и объективной информации	1		
51	Каналы получения информации	1		
52	Способы материального представления и записи визуальной информации	1		
<b>9. Технологии растениеводства (8 ч)</b>				
53	Растения как объект технологии	1		
54	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1		
55	Общая характеристика и классификация культурных растений	1		
56	Исследования культурных растений или опыты с ними	1		
57	Вегетативное размножение растений	1		
58	Понятие полевого опыта	1		
59	Выращивание комнатных растений	1		
60	Пересадка и перевалка	1		
<b>10. Технологии животноводства (2 ч)</b>				
61	Понятие животноводства	1		



62	Животные и материальные потребности человека	1		
<b>11. Социальные технологии (5 ч)</b>				
63	Человек как объект технологии	1		
64	Свойства личности человека	1		
65	Содержание социальных технологий	1		
66	Технологии работы с общественным мнением	1	Итоговая контрольная работа	
67	Потребности людей	1		
68	Итоговое занятие	1		

## 6 класс (68 часов)

Учебник Технология. 6 класс.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение

№	Тема урока	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч)</b>				
1	Входная контрольная работа	1		
2	Введение в творческий проект Этапы изготовления изделия	1		
<b>2. Производство (2 ч)</b>				
3	Труд как основа производства	1		
4	Виды предметов труда	1		
<b>3. Технология (2 ч)</b>				
5	Основные признаки технологии и виды дисциплин	1		
6	Техническая и технологическая документация	1		
<b>4. Техника (2 ч)</b>				
7	Техническая система и её органы	1		
8	Двигатели и виды трансмиссий	1		

<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (22 ч)</b>				
9	Свойства текстильных материалов	1		
10	Хлопчатобумажные и льняные ткани	1		
11	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	1		
12	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи	1		
13	Бытовые швейные машины	1		
14	Работа на швейной машине	1	Контрольная работа за 1 четверть.	
15	Операции изготовления швейных изделий	1		
16	Классификация машинных швов	1		
17	Машинная обработка изделия	1		
18	Стачивание и застрачивание	1		
19	Снятие мерок для изготовления одежды	1		
20	Изготовление выкройки швейного изделия	1		
21	Технологии вязания крючком	1		
22	Материалы и инструменты для вязания	1		
23	Вязание полотна из столбиков без накида	1		
24	Виды крючков	1		
25	Плотное вязание по кругу	1		
26	Плоские формы и объемные фигур	1		
27	Ажурное вязание по кругу	1		
28	Многоцветное вязание крючком	1	Контрольная работа за 1 полугодие	
29	Технологии наклеивания покрытий	1		
30	Технологии окрашивания и лакирования	1		
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)</b>				
31	Основы рационального (здорового) питания	1		
32	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	1		
33	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	1		

34	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	1		
35	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	1		
36	Определение доброкачества продуктов	1		
37	Изделия из жидкого теста	1		
38	Определение качества мёда	1		
39	Блюда из сырых овощей и фруктов	1		
40	Гарниры	1		
41	Тепловая обработка овощей	1		
42	Салаты и винегреты	1		
43	Блюда из рыбы и морепродуктов	1		
44	Тепловая обработка рыбы	1		
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч)</b>				
45	Понятие тепловой энергии	1		
46	Преобразование, передача и аккумуляция тепловой энергии	1		
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч)</b>				
47	Восприятие информации	1		
48	Кодирование информации при передаче сведений	1	Контрольная работа за 3 четверть.	
49	Сигналы и знаки при кодировании информации	1		
50	Символы как средство кодирования информации	1		
<b>9. Технологии растениеводства (8 ч)</b>				
51	Дикорастущие растения, используемые человеком	1		
52	Заготовка сырья дикорастущих растений	1		
53	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	1		
54	Условия и методы сохранения природной среды	1		
55	Обработка почвы	1		
56	Свойства почвы	1		
57	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями	1		
58	Инструменты для ухода за растениями	1		
<b>10. Технологии животноводства (4 ч)</b>				
59	Технологии получения животноводческой продукции	1		

60	Основные элементы животноводческих технологий	1		
61	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1		
62	Разведение животных	1		
<b>11. Социальные технологии (5 ч)</b>				
63	Виды социальных технологий	1		
64	Социальные технологии для решения бизнес-задач	1		
65	Социальные технологии в экономике	1		
66	Социальные технологии в духовной сфере	1	Итоговая контрольная работа	
67	Технологии коммуникации	1		
68	Итоговое занятие	1		

### 7 класс (68 часов)

Учебник Технология. 7 класс.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение

№	Тема урока	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч)</b>				
1	Входная контрольная работа	1		
2	Метод фокальных объектов Виды документаций	1		
<b>2. Производство (2 ч)</b>				
3	Современные средства ручного труда	1		
4	Средства труда современного производства	1		
<b>3. Технология (2 ч)</b>				
5	Культура производства	1		
6	Культура труда	1		
<b>4. Техника (2 ч)</b>				

7	Двигатели.	1		
8	Тепловые машины внутреннего сгорания	1		
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (22 ч)</b>				
9	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1		
10	Свойства искусственных волокон	1		
11	Текстильные волокна животного происхождения	1		
12	Свойства тканей	1		
13	Машинная игла	1		
14	Приспособления к швейной машине	1	Контрольная работа за 1 четверть.	
15	Ручные и машинные работы	1		
16	Классификация швов	1		
17	Конструирование плечевой одежды	1		
18	Цельнокроеный и втачной рукав	1		
19	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1		
20	Определение размеров фигуры человека	1		
21	Моделирование одежды	1		
22	Форма горловины	1		
23	Плечевая одежда с застёжкой на пуговицах	1		
24	Отрезной плечевая одежда	1		
25	Вышивание прямыми и петлеобразными стежками	1		
26	Швы на основе стежков	1		
27	Вышивание швом крест	1		
28	Использование компьютера в вышивке крестом	1	Контрольная работа за 1 полугодие	

29	Штриховая гладь	1		
30	Французский узелок	1		
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)</b>				
31	Свойства продуктов для изделий из теста	1		
32	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1		
33	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1		
34	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1		
35	Пищевая ценность рыбы	1		
36	Морепродукты	1		
37	Блюда из мяса	1		
38	Тепловая обработка мяса	1		
39	Блюда из птицы	1		
40	Тепловая обработка птицы	1		
41	Первые блюда	1		
42	Варка продуктов в супе	1		
43	Сладости, десерты, напитки	1		
44	Сервировка стола к обеду	1		
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч)</b>				
45	Энергия магнитного и электромагнитного полей	1		
46	Энергия электрического тока	1		
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)</b>				
47	Источники и каналы получения информации	1		
48	Восприятие информации	1	Контрольная работа за 3 четверть	

49	Метод наблюдения в получении новой информации	1		
50	Технические средства проведения наблюдений	1		
51	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1		
52	Виртуальный эксперимент	1		
<b>9. Технологии растениеводства (8 ч)</b>				
53	Значение грибов в природе и в жизни человека	1		
54	Искусственно выращиваемые съедобные грибы	1		
55	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	1		
56	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1		
57	Флористика	1		
58	Комнатные растения в интерьере	1		
59	Ландшафтный дизайн	1		
60	Использование компьютера для проектирования ландшафтного дизайна	1		
<b>10. Технологии животноводства (2 ч)</b>				
61	Корма для животных	1		
62	Составление рационов кормления	1		
<b>11. Социальные технологии (5 ч)</b>				
63	Назначение социологических исследований	1		
64	Технология опроса: анкетирование	1		
65	Технология опроса: интервью	1		
66	Технология опроса: беседа	1	Итоговая контрольная работа	
67	Обработка результатов	1		
68	Итоговое занятие	1		

## 8 класс (34 часов) ФГОС ООО

Учебник Технология. 8 классы.

В.М.Казакевич для общеобразовательных учреждений –

М.: Просвещение

№	Тема урока	Кол-во часов	Текущий контроль успеваемости	Содержание НРЭО
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)</b>				
1	Входная контрольная работа	1		
2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда Метод мозгового штурма при создании инноваций	1		
3	Экономическая оценка проекта	1		
4	Разработка бизнес-плана	1		
<b>2. Производство (1 ч)</b>				
5	Стандарты производства продуктов труда и их контроль.	1		
<b>3. Технология (1 ч)</b>				
6	Классификация технологий и современное производство	1		
<b>4. Техника (1 ч)</b>				
7	Роботы и робототехника.	1	Контрольная работа за 1 четверть	
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч)</b>				
8	Текстильное материаловедение	1		
9	Свойства тканей из химических волокон	1		
10	Конструирование одежды	1		
11	Моделирование одежды	1		
12	Приёмы моделирования юбок	1		
13	Технологии художественной обработки ткани	1		
14	Технологии производства искусственной кожи и её свойства	1	Контрольная работа за 1 полугодие	
15	Современные конструкционные материалы и	1		



	технологии для индустрии моды			
<b>6. Технологии обработки пищевых продуктов (5 ч)</b>				
16	Мясо птицы и животных	1		
17	Рациональное питание современного человека	1		
18	Индустрия питания	1		
19	Виды теста	1		
20	Праздничный этикет	1		
<b>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (1 ч)</b>				
21	Выделение энергии при химических реакциях. Получение новых веществ	1		
<b>8. Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч)</b>				
22	Современные технологии записи и хранения информации	1		
23	Структура процесса коммуникации. Каналы связи	1		
<b>9. Технологии растениеводства (2 ч)</b>				
24	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1	Контрольная работа за 3 четверть	
25	Биотехнология как наука и технология	1		
<b>10. Технологии животноводства (1 ч)</b>				
26	Заболевания животных и их предупреждение	1		
<b>11. Социальные технологии (7 ч)</b>				
27	Понятие рынка	1		
28	Маркетинг как технология управления рынком	1		
29	Методы стимулирования сбыта и исследования рынка	1		
30	Реклама	1		
31	Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1		
32	Выбор профессии.	1		
33	Составление портфолио	1	Итоговая контрольная работа	
34	Итоговое занятие	1		

#### 4. Перечень оценочных средств

Предмет	Класс	ФОС	Программа
Технология	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Входная контрольная работа</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 четверть;</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 полугодие;</li> <li>▪ Контрольная работа за 3 четверть;</li> <li>▪ Итоговая контрольная работа</li> </ul>	<u>Технология 5 - 8 классы:</u> Рабочая программа к линии УМК под ред. В.М. Казакевича, М.:Просвещение,2020
Технология	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Входная контрольная работа</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 четверть;</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 полугодие;</li> <li>▪ Контрольная работа за 3 четверть;</li> <li>▪ Итоговая контрольная работа</li> </ul>	<u>Технология 5 - 8 классы:</u> Рабочая программа к линии УМК под ред. В.М. Казакевича, М.:Просвещение,2020
Технология	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Входная контрольная работа</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 четверть;</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 полугодие;</li> <li>▪ Контрольная работа за 3 четверть;</li> <li>▪ Итоговая контрольная работа</li> </ul>	<u>Технология 5 - 8 классы:</u> Рабочая программа к линии УМК под ред. В.М. Казакевича, М.:Просвещение,2020
Технология	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Входная контрольная работа</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 четверть;</li> <li>▪ Контрольная работа за 1 полугодие;</li> <li>▪ Контрольная работа за 3 четверть;</li> <li>Итоговая контрольная работа</li> </ul>	<u>Технология 5 - 8 классы:</u> Рабочая программа к линии УМК под ред. В.М. Казакевича, М.:Просвещение,2020