

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Новоигирменская средняя общеобразовательная школа № 1»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Новоигирменская
СОШ № 1» Сердюкова О.Г.
Приказ № 227 от 31.08.2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

предметная область: «Технология»

уровень: основное общее образование

5-8 классы

Составлена в соответствии федеральной
рабочей программой учебного предмета
с использованием конструктора рабочих
программ портала «Единое содержание
общего образования»

п. Новая Игирма, 2023

Рабочая программа учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования составлена на основе федеральной рабочей программы по технологии с учетом требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования с учетом программ, включенных в ее структуру, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, а также на основе характеристики планируемых результатов духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, представленной в федеральной программе воспитания и подлежит непосредственному применению при реализации обязательной части образовательной программы основного общего образования.

Общее число часов, отведённых на изучение учебного предмета «Технология», составляет 238 часа (из расчёта в 5-7 классах — 2 часа в неделю, в 8 классах — 1 час в неделю).

Планируемые результаты учебного предмета

Личностные результаты:

Личностные результаты имеют направленность на решение задач воспитания, развития и социализации обучающихся средствами предмета.

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
- понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;
- осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
- ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

- готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Адаптация обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды:

- готовность к действиям в условиях неопределённости, повышение уровня своей компетентности через практическую деятельность, в том числе умение учиться у других людей, приобретать в совместной деятельности новые знания, навыки и компетенции из опыта других;
- необходимость в формировании новых знаний, в том числе формулировать идеи, понятия, гипотезы об объектах и явлениях, в том числе ранее не известных, осознавать дефициты собственных знаний и компетентностей, планировать своё развитие;
- способность осознавать стрессовую ситуацию, воспринимать стрессовую ситуацию как вызов, требующий контрмер, корректировать принимаемые решения и действия, формулировать и оценивать риски и последствия, формировать опыт.

Метапредметные результаты:

Регулятивные:

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта; оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Познавательные:

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации; оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Коммуникативные:

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты:

Для всех модулей формировать обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии изучаемой технологией.

Модуль «Производство и технологии»

5 КЛАСС

- называть и характеризовать технологии;

- называть и характеризовать потребности человека;
- называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;
- сравнивать и анализировать свойства материалов;
- классифицировать технику, описывать назначение техники;
- объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и др.;
- использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
- называть и характеризовать профессии.

6 КЛАСС

- называть и характеризовать машины и механизмы;
- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;
- предлагать варианты усовершенствования конструкций;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

7 КЛАСС

- приводить примеры развития технологий;
- приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
- называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
- называть производства и производственные процессы;
- называть современные и перспективные технологии;
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;
- выявлять экологические проблемы;
- называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;
- характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

8 КЛАСС

- характеризовать общие принципы управления;
- анализировать возможности и сферу применения современных технологий;
- характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;
- называть и характеризовать биотехнологии, их применение;
- характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;
- предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;
- определять проблему, анализировать потребности в продукте;
- овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

- самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;
- создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты ИКТ для решения прикладных учебно-познавательных задач;
- называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;
- называть народные промыслы по обработке древесины;
- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;
- называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;
- выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;
- знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;
- приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;
- называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;
- называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;
- называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;
- анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;
- подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);
- выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
- характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

6 КЛАСС

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;
- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

- называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
- называть национальные блюда из разных видов теста;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
- характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
- самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия; соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
- выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

7 КЛАСС

- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;
- называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы;
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

8 КЛАСС

- знать общие сведения о физиологии питания человека. Индустрия питания.
- выполнять работу с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса при обработке мяса птицы; обработки мяса животных;
- знать общие сведения о значении и применении химической энергии;
- знать основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций,
- оценивать влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- характеризовать профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.
- оценивать социальную и личностную значимость правильного профессионального самоопределения; ситуацию выбора профессии;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Животноводство»

7—8 КЛАССЫ:

- характеризовать основные направления животноводства;
- характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
- оценивать условия содержания животных в различных условиях;
- владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
- характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
- объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
- характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Растениеводство»**7—8 КЛАССЫ:**

- характеризовать основные направления растениеводства;
- описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать виды и свойства почв данного региона;
- называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- называть опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы; называть опасные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

Содержание учебного предмета**Модуль «Производство и технологии»****5 КЛАСС****Раздел. Преобразовательная деятельность человека (10ч)***Основные теоретические сведения*

Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских. Потребности человека и технологии. Технологии вокруг нас. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей, создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность. Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей. Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы. Материальные технологии. Технологический процесс. Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека. Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация. Какие бывают профессии.

Модуль «Производство и технологии» (10 часов)**6 КЛАСС**Раздел. Преобразовательная деятельность человека (10ч)Основные теоретические сведения

Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских.

Производственно-технологические задачи и способы их решения. Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы. Конструирование изделий. Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности. Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции). Информационные технологии. Перспективы развития технологий.

Модуль «Производство и технологии» (10 часов)**7 КЛАСС**Раздел. Преобразовательная деятельность человека (10ч)Основные теоретические сведения

Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских.

Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий. Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн. Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России. Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации. Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии. Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения. Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства. Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы. Современный транспорт и перспективы его развития.

Модуль «Производство и технологии» (6 часов)**8 КЛАСС**Раздел. Преобразовательная деятельность человека (6 ч)Основные теоретические сведения

Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских.

Продукт труда и контроль качества производства. Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем. Производство и его виды. Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии). Сферы применения современных технологий. Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции. Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека. Маркетинг как технология управления рынком.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**5 КЛАСС**Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов (14 часов)Основные теоретические сведения

Вводный урок. Правила ТБ в кабинете кулинарии. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи. Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида. Значение выбора продуктов для здоровья

человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп. Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов. Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».

Раздел. Технологии обработки текстильных материалов (22 часа)

Основные теоретические сведения

Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура. Современные технологии производства тканей с разными свойствами. Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей. Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы. Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые). Профессии, связанные со швейным производством. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов». Чертёж выкроек проектного швейного изделия (лоскутное шитьё). Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов (22 часа)

Основные теоретические сведения

Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских.

Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Бумага и её свойства. Производство бумаги, история и современные технологии. Использование древесины человеком (история и современность). Использование древесины и охрана природы. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы. Способы обработки древесины. Организация рабочего места при работе с древесиной. Ручной и электрифицированный инструмент для обработки древесины. Операции (основные): разметка, пиление, сверление, зачистка, декорирование древесины. Народные промыслы по обработке древесины. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины».

6 КЛАСС

Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов (14 часов)

Основные теоретические сведения

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов. Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто). Профессии, связанные с пищевым производством. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Раздел. Технологии обработки текстильных материалов (22 часа)

Основные теоретические сведения

Современные текстильные материалы, получение и свойства. Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия. Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов». Чертеж выкроек проектного швейного изделия (сумка). Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов (22 часа)

Основные теоретические сведения

Получение и использование металлов человеком. Рациональное использование, сбор и переработка вторичного сырья. Общие сведения о видах металлов и сплавах. Тонколистовой металл и проволока. Народные промыслы по обработке металла. Способы обработки тонколистового металла. Слесарный верстак. Инструменты для разметки, правки, резания тонколистового металла. Операции (основные): правка, разметка, резание, гибка тонколистового металла. Профессии, связанные с производством и обработкой металлов. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из металла». Выполнение проектного изделия по технологической карте. Потребительские и технические требования к качеству готового изделия. Оценка качества проектного изделия из тонколистового металла.

7 КЛАСС

Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов (14 часов)

Основные теоретические сведения

Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлажденная, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы. Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса. Блюда национальной кухни из мяса, рыбы. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Раздел. Технологии обработки текстильных материалов (22 часа)

Основные теоретические сведения

Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии». Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий. Современные текстильные материалы, получение и свойства. Смесовые ткани, их свойства. Сравнение свойств тканей. Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Машинные швы (двойные). Регуляторы швейной машины. Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия. Размеры изделия. Чертеж выкроек проектного швейного изделия (сумка). Виды декоративной отделки швейных изделий. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов (14 часов)

Основные теоретические сведения

Обработка древесины. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии отделки изделий из древесины. Обработка металлов. Технологии обработки металлов. Конструкционная сталь. Токарно-винторезный станок. Изделия из металлопроката. Резьба и резьбовые соединения. Нарезание резьбы. Соединение металлических деталей клеем. Отделка деталей. Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование. Отделка и декорирование изделия из пластмассы, и других материалов. Материалы для отделки, декорирования изделия. Инструменты, правила безопасного использования. Технологии декоративной отделки изделия. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и подделочных материалов».

8 КЛАСС

Раздел. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов(17 часов)

Основные теоретические сведения

Вводный инструктаж по технике безопасности. Технологии термообработки материалов. Прогрессивные технологии обработки материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Технология очистки жидкостей и газов.

Технология обработки мяса птицы. Технология обработки мяса животных. Значение и применение химической энергии. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Индустрия питания. Физиология питания. Групповой Творческий проект по теме «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

Модуль «Технологии получения, обработки и использования информации» (3 часа)

8 КЛАСС

Основные теоретические сведения

Современные технологии записи и хранения информации. Производство информационных продуктов. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии передачи, представления, обработки, записи и хранения информации.

Модуль «Животноводство» (4 часа)

7—8 КЛАССЫ

Основные теоретические сведения

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных животных. Домашние животные. Приручение животных как фактор развития человеческой цивилизации. Сельскохозяйственные животные. Содержание сельскохозяйственных животных: помещение, оборудование, уход. Разведение животных. Породы животных, их создание. Лечение животных. Понятие о ветеринарии. Заготовка кормов. Кормление животных. Питательность корма. Рацион. Животные у нас дома. Забота о домашних и бездомных животных. Проблема клонирования живых организмов. Социальные и этические проблемы.

Профессии, связанные с деятельностью животновода. Зоотехник, зооинженер, ветеринар, оператор птицефабрики, оператор животноводческих ферм и др. Использование информационных цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Модуль «Растениеводство» (4 часа)

7—8 КЛАССЫ

Основные теоретические сведения

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур. Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия. Почвы, виды почв. Плодородие почв. Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника. Культурные растения и их классификация. Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация. Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности. Сохранение природной среды. Агропромышленные комплексы. Компьютерное оснащение сельскохозяйственной техники. Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства.

Сельскохозяйственные профессии Профессии в сельском хозяйстве: агроном, агрохимик, агроинженер, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства и др.

Особенности профессиональной деятельности в сельском хозяйстве. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

5 класс (девочки, мальчики)
Всего 68 часов, в неделю – 2 часа

Название раздела / Количество часов на изучение раздела				
№ урока	тема урока	Количество часов	ЭОР	Воспитательный потенциал урока
Преобразовательная деятельность человека / 10 ч				
1-2	Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских. Потребности человека и технологии. Технологии вокруг нас.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/675/	- формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников; - развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности; - развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности. - формировать представление о потребности человека; потребности ближайшего социального окружения. профессиями.
3-4	Техносфера и её элементы. Общая характеристика производства.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7555/conspect/308814/	
5-6	Производство и техника. Материальные технологии. Машины и механизмы.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7560/main/256998/	
7-8	Проектирование и проекты. Этапы выполнения проекта	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7553/conspect/256215/	
9-10	Мини-проект «Логотип/табличка на учебный кабинет «Технологии»	2		
Технология кулинарной обработки пищевых продуктов / 14 ч				
11-12	Вводный урок. Правила ТБ в кабинете кулинарии. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/conspect/296670/	-формирование безопасных приёмов первичной и тепловой обработки продуктов питания; - формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;
13-14	Физиология питания. Основы рационального питания.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/conspect/256433/	
15-18	Технология приготовления	4	https://resh.edu.ru/subject/	

	блюд из яиц, круп, овощей		lesson/7098/conspect/257276/	- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.
19-20	Этикет, правила сервировки стола.	2	https://infourok.ru/material.html?mid=23557	
21-22	Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/conspect/256433/	
23-24	Защита проекта «Питание и здоровье человека»	2		
Технология изготовления текстильных изделий / 22 ч				
25-26	Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» Основы материаловедения.	2	https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/konspekt-k-uroku-materialoviedeniie-5-klass-dievochki	- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни;
27-28	Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. Современные технологии производства тканей с разными свойствами.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/conspect/314392/	
29-30	Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/666/	- формирование владения безопасными приёмами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
31-32	Свойства текстильных материалов. Свойства тканей.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/start/256123/	
33-34	Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/667/	
35-36	Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.	2		- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
37-38	Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины,	2	https://urok.1sept.ru/article/s/582289	

	регуляторы.			
39-40	Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые). Профессии, связанные со швейным производством.	2	https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2016/01/14/plan-konspekt-uroka-posledovatelno-izgotovleniya-shveynyh	
41-42	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов». Чертёж выкроек проектного швейного изделия (лоскутное шитьё)	2	https://infourok.ru/prezentatsiya-izgotovlenie-prihvatki-v-loskutnoy-tehnike-klass-1655941.html	
43-44	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия. Влажно-тепловая обработка швов, готового изделия.	2	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-vlazhno-teplovaia-obrabotka.html	
45-46	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия. Защита проекта.	2		
Технологии обработки конструкционных материалов / 22 ч				
47-48	Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технология» и мастерских. Бумага и её свойства.	2	https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-v-5-klasse-bumaga-ee-svoystva-6301740.html	- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни; - формирование владения безопасными приёмами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
49	Промежуточная аттестационная работа	1		
50	Виды и свойства конструкционных материалов.	1	https://reshedu.ru/subject/lesson/105/	
51-52	Древесина. Использование древесины человеком (история и современность).	2	https://reshedu.ru/subject/lesson/676/	
53-54	Пиломатериалы. Способы обработки древесины.	2	http://www.youtube.com/	

			watch?v=aPlhFmP5Shw	- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
55-56	Народные промыслы по обработке древесины. Ручной инструмент для обработки древесины	2	https://infourok.ru/presentation/aciya-potehnologii-na-temu-narodnye-promysly-po-obrabotke-drevesiny-6703245.html	
57-58	Электрифицированный инструмент для обработки древесины. Приёмы работы.	2	https://kopilkaurokov.ru/prochee/presentation/aci/novieishie-elielktrifitsirovannyie-instrumenty	
59-60	Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок из древесины.	2	https://www.youtube.com/watch?v=MK-JW2maIR4	
61-62	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины»: выполнение проекта по технологической карте	2	https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyam/prochee/tvorcheskii-proekt-izdelie-iz-drevesiny	
63-64	Декорирование древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий из древесины	2	https://multiurok.ru/files/konspekt-uroka-potekhnologii-v-5-klasse-otdelka-i.html	
65-66	Тонирование и лакирование как способы окончательной отделки изделий из древесины. Качество изделия. Контроль и оценка качества изделий из древесины	2		
67-68	Профессии, связанные с производством и обработкой древесины. Защита проекта «Изделие из древесины»	2	https://multiurok.ru/files/professii-sviazannye-s-proizvodstvom-i-obrabotkoi-drevesiny	

6 класс (девочки, мальчики)
Всего 68 часов, в неделю – 2 часа

Название раздела / Количество часов на изучение раздела				
№ урока	тема урока	Количество часов	ЭОР	Воспитательный потенциал урока
Преобразовательная деятельность человека / 10 ч				
1	Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских	1	https://www.youtube.com/watch?v=mIejJhef5Ow	<ul style="list-style-type: none"> - развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности; - развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности.
2	Конструирование. Решение конструкторских задач.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7079/start/257339/	<ul style="list-style-type: none"> - формировать представление о предметах труда в различных видах материального производства
3-4	Машины дома и на производстве. Кинематические схемы	2	https://36tex.pf/урок-№-34-машины-и-механизмы-кинематиче/	
5-6	Техническое конструирование. Конструирование и производство техники. Технологические машины.	2	https://www.youtube.com/watch?v=C0rv8EMaMC8	<ul style="list-style-type: none"> - формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания.
7-10	Труд как основа производства. Энергия и информация как предмет труда	4	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7081/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7080/	<ul style="list-style-type: none"> - формировать представление о конструировании, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности; определять перспективы развития разных технологий.
Технология кулинарной обработки пищевых продуктов / 14 ч				
11-12	Вводный урок. Правила ТБ в кабинете кулинарии. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	2		<ul style="list-style-type: none"> -формирование безопасных приёмов первичной и тепловой обработки продуктов питания; - формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы
13-14	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/	

15-16	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/	организации рабочего места; - формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.
17-18	Виды теста. Выпечка, калорийность кондитерских изделий. Хлеб, пищевая ценность	2	https://yпок.пф/presentation/32428.html	
19-20	Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).	2	https://youtu.be/hDBdeIMMe0	
21-24	Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	4	https://yпок.пф/presentation/568.html https://youtu.be/7_r3zWpZK_SQ	
Технология изготовления текстильных изделий / 22 ч				
25-26	Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии». Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7093/conspect/257150/	- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни; - формирование владения безопасными приёмами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом; - развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
27-28	Современные текстильные материалы, получение и свойства. Смесовые ткани, их свойства. Сравнение свойств тканей.	2	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-smesovie-tkani-trikotazh-2190125.html	
29-30	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Машинные швы (двойные). Регуляторы швейной машины.	2	https://multiurok.ru/files/maslinnyie-shvy-dvoinoi-zaposhivochnyi.html	
31-34	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия	4	https://resh.edu.ru/subject/lesson/667/	

35-38	Размеры изделия. Чертеж выкроек проектного швейного изделия (сумка)	4	https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2022/04/17/sumka-shopper-tehnologicheskaya-posledovatelnost	
39-40	Виды декоративной отделки швейных изделий. Организация рабочего места.	2	https://multiurok.ru/files/khudozhestvennaya-otdelka-shveinogo-izdeliia.html	
41-42	Правила безопасной работы на швейной машине. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.	2	https://36tex.ru/ф/техника-безопасности-при-работе-со-шв/	
43-46	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов». Защита проекта.	4	https://infourok.ru/tvorcheskij-proekt-po-tehnologii-sumka-shopper-5672138.html https://resh.edu.ru/subject/lesson/7077/main/257657/	
Технологии обработки конструкционных материалов / 22 ч				
47-48	Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технология» и мастерских. Технологии обработки конструкционных материалов.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/1066/	- формирование навыков умения называть и характеризовать виды металлов и их сплавов; – знакомить с образцами

49-50	Получение и использование металлов человеком. Рациональное использование, сбор и переработка вторичного сырья. Общие сведения о видах металлов и сплавах.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/1106/	тонколистового металла, проволоки; свойства металлов и сплавов; виды народных промыслов по обработке металлов. - формирование владения безопасными приёмами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом; - развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
51-52	Тонколистовой металл и проволока. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Народные промыслы по обработке металла	2	https://multiurok.ru/index.php/files/tonkolisovoi-metall-i-provoloka-2.html	
53-54	Способы обработки тонколистового металла. Слесарный верстак. Операции правка, разметка тонколистового металла. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок	2	https://yandex.ru/video/preview/3935061726753889862	
55-56	Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.	2	https://multiurok.ru/index.php/files/pravka-razmietka-i-riezaniie-zagotovok-iz-tonkoli.html	
57	Приёмы резания, гибки заготовок из проволоки, тонколистового металла.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7089/conspect/258024/	
58	Промежуточная аттестационная работа	1		
59-60	Сверление отверстий в заготовках из металла. Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла	2	https://pandia.ru/text/80/473/74519.php	
61-62	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки. Соединение металлических деталей в изделия с помощью заклёпок.	2	https://youtu.be/iLtKujMpRuQ	

63-64	Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ	2	https://youtu.be/KzjfSrxeAFc	
65-66	Контроль и оценка качества проектного изделий из металла. Оформление проектной документации.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7077/main/257657/	
67-68	Творческий проект «Изделие из металла». Защита проекта.	2		

7 класс (девочки, мальчики)
Всего 68 часов, в неделю – 2 часа

Название раздела / Количество часов на изучение раздела				
№ урока	тема урока	Количество часов	ЭОР	Воспитательный потенциал урока
Преобразовательная деятельность человека / 10 ч				
1-2	Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских. Современные сферы развития производства и технологий.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3147/start/	- формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников; - формирование навыков корректного сохранения информации о результатах деятельности в формах описания. - формировать представление о современных и перспективных технологий и сферами их применения; применения современных материалов в промышленности и в быту.
3	Культура производства.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3304/start/	
4	Технологическая культура производства	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3303/start/	
5-6	Современные и перспективные технологии	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3144/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/3147/	
7-10	Двигатели. Современный транспорт. История развития транспорта	4	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3146/start/	

			- <a href="https://resh.ed
u.ru/subject/le
sson/3301/sta
rt/">https://resh.ed u.ru/subject/le sson/3301/sta rt/	технологии на транспорте, транспортную логистику.
Технология кулинарной обработки пищевых продуктов / 14 ч				
11-12	Вводный урок. Правила ТБ в кабинете кулинарии. Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба и мясо в питании человека	2	https://urok.1sept.ru/articles/616936	- формирование безопасных приёмов первичной и тепловой обработки продуктов питания;
13-14	Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы.	2	<a href="https://resh.ed
u.ru/subject/le
sson/1494/ma
in/">https://resh.ed u.ru/subject/le sson/1494/ma in/	- формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;
15-16	Виды тепловой обработки рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы.	2	<a href="https://resh.ed
u.ru/subject/le
sson/3295/sta
rt/">https://resh.ed u.ru/subject/le sson/3295/sta rt/	- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.
17-18	Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Виды тепловой обработки мяса.	2	<a href="https://resh.ed
u.ru/subject/le
sson/3148/sta
rt/">https://resh.ed u.ru/subject/le sson/3148/sta rt/ <a href="https://resh.ed
u.ru/subject/le
sson/3149/ma
in/">https://resh.ed u.ru/subject/le sson/3149/ma in/	
19-20	Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.	2	https://infourok.ru/tema-uroka-blyudanacionalnoy-kuhni-471465.html	
21-22	Мир профессий. Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда	2	https://youtu.be/SipW3Cya004	
23-24	Творческий проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов». Защита проекта	2	<a href="https://resh.ed
u.ru/subject/le
sson/3296/sta
rt/">https://resh.ed u.ru/subject/le sson/3296/sta rt/	
Технология изготовления текстильных изделий / 22 ч				
25-26	Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-	2	https://youtu.be/2EZttUvO	

	гигиенические требования в кабинете «Технологии». Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий		о с	- формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни;
27-28	Современные текстильные материалы, получение и свойства. Смесовые ткани, их свойства. Сравнение свойств тканей.	2	https://youtu.be/Y4AEy6fA44c	- формирование владения безопасными приёмами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
29-30	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Машинные швы (двойные). Регуляторы швейной машины.	2	https://youtu.be/Xt40nAEfCE0	- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
31-34	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия	4	https://www.youtube.com/watch?v=V8iP1nzwsk4 https://youtu.be/MmZKokpKLg8	
35-38	Размеры изделия. Чертеж выкроек проектного швейного изделия (сумка)	4	https://www.youtube.com/watch?v=2G1-M6O7jNw	
39-40	Виды декоративной отделки швейных изделий. Организация рабочего места.	2	https://multiurok.ru/files/vidy-otdelki-7-klass.html?login=ok	
41-42	Правила безопасной работы на швейной машине. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.	2	https://youtu.be/rJnapPJmkbA	
43-46	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов». Защита проекта.	4	https://youtu.be/S6ZFbxexEuQ	
Технологии обработки конструкционных материалов / 14 ч				
47-48	Вводный урок. Правила ТБ и санитарно-гигиенические	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3299/sta	

	требования в кабинете «Технология» и мастерских. Древесина, металл, керамика, пластмассы, композиционные материалы, их получение, свойства, использование.		rt/	- формирование навыков умения называть и характеризовать виды металлов и их сплавов; виды народных промыслов по обработке металлов.
49-50	Особенности производства искусственных и синтетических волокон. Определение материалов для выполнения проекта а (древесина, металл, пластмасса)	2	https://resh.ed u.ru/subject/lesson/3359/start/	- формирование владения безопасными приёмами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
51	Производственные технологии обработки конструкционных металлов резанием	1	https://resh.ed u.ru/subject/lesson/3413/start/	- развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности.
52	Итоговая промежуточная аттестация	1		
53-54	Соединение металлических деталей. Отделка деталей. Производственные технологии пластического формирования материалов.	2	https://resh.ed u.ru/subject/lesson/3298/start/	
55-56	Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование. Физико-химические и термические технологии конструкционных материалов.	2	https://resh.ed u.ru/subject/lesson/3297/start/	
57-58	Отделка и декорирование изделия из пластмассы, и других материалов. Материалы для отделки, декорирования изделия. Инструменты, правила безопасного использования. Технологии декоративной отделки изделия.	2	https://resh.ed u.ru/subject/lesson/7094/concept/257119/	

59-60	Творческий проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов». Защита проекта	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7107/conspect/257931/	
Животноводство / 4 ч				
61-62	Основные направления животноводства. Особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона.	2	https://youtu.be/UQ8P_POZ7HA	<ul style="list-style-type: none"> - формирование основ направления животноводства; - развитие опыта выявления потребностей.
63-64	Условия содержания животных в различных условиях. Мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на рынке труда.	2	https://multiurok.ru/files/osnovnye-tehnologii-zhivotnovodstva.html	
Растениеводство / 4 ч				
65-66	Основные направления растениеводства. Виды и свойства почв данного региона. Ручные и механизированные инструменты обработки почвы.	2	https://uchitelja.com/uploads/docs/124378/fb13ff0112279cf1a09cf05cc368a4a.ppt	<ul style="list-style-type: none"> - формировать представление о направлении растениеводства - формирование основ экологической культуры; - развитие опыта выявления потребностей.
67-68	Мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.	2	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-professii-rastenievodstvo-2504941	

8 класс (девочки)

Всего 34 часа, в неделю – 1 час

Название раздела / Количество часов на изучение раздела				
№ урока	тема урока	Количество часов	ЭОР	Воспитательный потенциал урока
Преобразовательная деятельность человека / 6 ч				
1-2	Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования в кабинете «Технологии» и мастерских. Продукт труда и контроль качества производства	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3287/start/	- формирование навыков обработки информации, извлечение информации из

				<p>первичных источников;</p> <p>- развитие навыков анализировать современные инновации и их применение на производстве, в процессы выпуска и применения продукции.</p>
3-4	Производство и его виды. Инновации и инновационные процессы на предприятиях. Управление инновациями.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2723/main/	
5	Рынок труда. Функции рынка труда. Мир профессий	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2566/start/	
6	Маркетинг как технология управления рынком.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3282/	
Технологии обработки материалов и пищевых продуктов 17 ч				
7-8	Вводный инструктаж по технике безопасности. Технологии термообработки материалов	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2721/	- формирование навыков умения называть и характеризовать виды металлов и их сплавов; виды народных промыслов по обработке металлов.
9-10	Прогрессивные технологии обработки материалов. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка материалов.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3163/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/3315/	- формирование владения безопасными приёмами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;
11-12	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3314/	-формирование безопасных приёмов первичной и тепловой обработки продуктов питания;
13-14	Технология очистки жидкостей и газов	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3162/	
15-16	Технология обработки мяса птицы	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/	
17-18	Технология обработки мяса животных	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/	
19	Значение и применение химической энергии	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3161/	- формирование умений применять принципы бережливого
20	Современные промышленные способы обработки продуктов	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/	

	питания. Индустрия питания.		2723/start/	отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;
21	Физиология питания.	1	https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/konspiekt_uroka_fiziologhiia_pitanii_a	
22-23	Групповой Творческий проект по теме «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Защита проекта	2		- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку через технологию групповой работы.
Технологии получения, обработки и использования информации / 3 ч				
24-25	Современные технологии записи и хранения информации	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3312/	- формирование навыков материальных форм представления информации для хранения
26	Промежуточная аттестационная работа	1		
Животноводство / 4 ч				
27	Понятие о ветеринарии. Породы животных. Лечение животных.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/	- формирование основ направления животноводства; - развитие опыта выявления потребностей.
28	Животные у нас дома. Забота о домашних и бездомных животных. Социальные и этические проблемы.	1	https://tehnologiya-111.blogspot.com/p/blog-page_262.html	
29-30	Профессии, связанные с деятельностью животновода. Использование информационных цифровых технологий в профессиональной деятельности	2	https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/uroki/profiesii-sviazannyye-s-zhivotnovodstvom	
Растениеводство / 4 ч				
31	Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.	1	https://tehnologiya-111.blogspot.com/p/blog-page_392.html	- формировать представление о направлении растениеводства
32	Значение и применение микроорганизмов в биотехнологиях. Сохранение природной среды.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/	- формирование основ экологической

33-34	Профессии в сельском хозяйстве. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3286/main/	культуры; - развитие опыта выявления потребностей.
-------	---	---	---	---