

ГОУ ЯО «Петровская школа-интернат»

Согласовано:  
Руководитель МО  
учителей-предметников  
\_\_\_\_\_ /Новикова О.А./  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждено:  
директор ГОУ ЯО  
«Петровская школа-интернат»  
\_\_\_\_\_ /Ратихина И.Н./  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Адаптированная основная общеобразовательная программа основного общего  
образования обучающихся с ТНР  
курса «Технология» для 5-10 классов  
на \_\_\_\_\_ учебный год

Составил учитель технологии

\_\_\_\_\_

## Пояснительная записка

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системнодеятельностного подхода в реализации содержания. Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности. Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов. Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты. Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология». Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления. Задачами курса технологии являются: овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»; овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности; Федеральная рабочая программа | Технология. 5–9 классы 5 формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений; формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий; развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений. Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других её проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитии компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения. Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей. Программа по технологии построена по модульному принципу. Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации. Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

### Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5–6 классах, в 7-9-10 по 1 часу

Данная рабочая программа ориентирована на линию УМК

- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудаква «Технология 5», Москва «Дрофа», 2020год.
- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудаква «Технология 6», Москва «Дрофа», 2020год.
- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудаква «Технология 7», Москва «Дрофа», 2020год.
- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудаква «Технология 8-9», Москва «Дрофа», 2020год.

В соответствии с требованиями ФГОС ООО при изучении учебного предмета «Технология» обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы. Рабочей программой предусмотрено выполнение проектов:

Классы Формы контроля	Количество часов					
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	всего
Защита проекта	1	1	1	1	1	5
Практические работы	19	10	20	38	10	97

## Раздел II. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

### *Личностные результаты:*

- ✓ Проявлять интерес, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, истории, традициям, ценностям народов России и народов мира;
- ✓ Оценивать собственные поступки, поведение;
- ✓ Проявлять уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- ✓ Проявлять ответственность за результаты своей деятельности и трудолюбие;
- ✓ Выражать желание к познанию технологических процессов;
- ✓ Участвовать в жизнедеятельности общественного объединения, класса;
- ✓ Проявлять собственный лидерский потенциал;
- ✓ Соблюдать правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, в школе, на уроках технологии;
- ✓ Придерживаться здорового образа жизни;
- ✓ Ценить культурные традиции, художественные произведения;
- ✓ Соблюдать нормы экологической культуры

## **Метапредметные результаты:**

### **Регулятивные УУД**

1. *Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.* Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

2. *Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.* Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования).

3. *Умение 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.* Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. *Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.* Обучающийся сможет:

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. *Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.* Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

### **Познавательные УУД**

6. *Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.* Обучающийся сможет:

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;

- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. *Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.* Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;

- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. *Смысловое чтение.* Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

- критически оценивать содержание и форму текста.

9. *Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.* Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. *Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.* Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

11. *Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.* Обучающийся сможет:

- определять и играть возможные роли в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. *Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.* Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;

- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. *Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).* Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

***Предметные результаты:***

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).**

### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
- использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;
- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;



- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

***Предметные результаты:***

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читает элементарные эскизы, схемы;
- выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;
- осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- строит простые механизмы;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;
- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

***Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):***

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;

- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

***Предметные результаты:***

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

***Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):***

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;

- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

### 7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

#### ***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

#### ***Предметные результаты:***

- выполняет элементарные технологические расчеты;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
- объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;
- знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;

- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
- характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- характеризует основные технологии производства продуктов питания;
- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

***Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):***

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

***Предметные результаты:***

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
  - производит сборку электрической цепи посредством соединения и/или подключения электронных компонентов заданным способом (пайка, безопасный монтаж, механическая сборка) согласно схеме;
  - производит элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
  - производит настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
  - различает типы автоматических и автоматизированных систем;
  - получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств (в том числе средств автоматизированного проектирования и/или систем моделирования) и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;
  - объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления;
  - объясняет назначение, функции датчиков и принципы их работы;
  - применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией;
  - получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;
  - характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
  - характеризует применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;
  - отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
  - называет и характеризует актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами;
  - характеризует наноматериалы, наноструктуры, нанокомпозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;
  - называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (в том числе в следующих отраслях: робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, беспилотные летательные аппараты, технологии геоинформатики, виртуальная и дополненная реальность и др);
  - объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;
  - приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;
  - называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);
  - характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.

***Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):***

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;
- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;
- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

**9-10 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения) и/или ознакомления с современными производствами в различных технологических сферах и деятельностью занятых в них работников;
- получил опыт поиска, структурирования и проверки достоверности информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, и планирует дальнейшую образовательную траекторию;
- имеет опыт публичных выступлений (как индивидуальных, так и в составе группы) с целью демонстрации и защиты результатов проектной деятельности.

***Предметные результаты:***

- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивает условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность — качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта.

***Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):***

- выявляет и формулирует проблему, требующую технологического решения;
- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации командного проекта по жизненному циклу на основании самостоятельно выявленной проблемы;
- имеет опыт использования цифровых инструментов коммуникации и совместной работы (в том числе почтовых сервисов, электронных календарей, облачных сервисов, средств совместного редактирования файлов различных типов);
- имеет опыт использования инструментов проектного управления;
- планирует продвижение продукта.

В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов.

Модуль «Компьютерная графика, черчение» включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в принципы современных технологий двумерной графики и ее применения, прививает навыки визуализации, эскизирования и создания графических документов с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) с использованием графических редакторов, а также систем автоматизированного проектирования (САПР).

Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование» включает в себя содержание, посвященное изучению основ трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования, освоению навыков создания, анимации и визуализации 3D-моделей с использованием программного обеспечения графических редакторов, навыков изготовления и модернизации прототипов и макетов с использованием технологического оборудования.

Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» включает в себя содержание, посвященное изучению технологий обработки различных материалов и пищевых продуктов, формирует базовые навыки применения ручного и электрифицированного инструмента, технологического оборудования для обработки различных материалов; формирует навыки применения технологий обработки пищевых продуктов, используемых не только в быту, но и в индустрии общественного питания.

Модуль «Робототехника» включает в себя содержание, касающееся изучения видов и конструкций роботов и освоения навыков моделирования, конструирования, программирования (управления) и изготовления движущихся моделей роботов.

Модуль «Автоматизированные системы» направлен на развитие базовых компетенций в области автоматических и автоматизированных систем, освоение навыков по проектированию, моделированию, конструированию и созданию действующих моделей автоматических и автоматизированных систем различных типов.

Модуль «Производство и технологии» включает в себя содержание, касающееся изучения роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, причин и последствий развития технологий, изучения перспектив и этапности технологического развития общества, структуры и технологий материального и нематериального производства, изучения разнообразия существующих и будущих профессий и технологий, способствует формированию персональной стратегии личностного и профессионального саморазвития.

Дополнительные модули, описывающие технологии, соответствующие тенденциям научно-технологического развития в регионе, в том числе «Растениеводство» и «Животноводство».

При этом с целью формирования у обучающегося представления комплексного предметного, метапредметного и личностного содержания программа должна отражать три блока содержания: «Технология», «Культура» и «Личностное развитие».

**Предметные результаты освоения содержания модуля «Растениеводство»** К концу обучения в 7–8 классах: 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 региональном рынке труда.





### Раздел III. Содержание учебного предмета «Технология» в модульной структуре

5 класс	6 класс	7 класс	8 -9класс	10 класс
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработка материалов ручным инструментом;</li> <li>- 2D-графика и черчение;</li> <li>- Робототехника и механика.</li> <li>-растениеводство</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработка конструкционных материалов (металлы);</li> <li>- Макетирование и формообразование;</li> <li>- 3D-моделирование (базовое);</li> <li>- Робототехника и автоматизация.</li> <li>-растениеводство</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработка конструкционных материалов (искусственного происхождения);</li> <li>- Компьютерная графика;</li> <li>- 3D-моделирование и прототипирование (углубленное);</li> <li>- Автоматизированные системы / САПР.</li> <li>- растениеводство</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Производство и технологии;</li> <li>-Технологии обработки пищевых продуктов;</li> <li>- Автоматизированные системы / Интеллектуальные системы и устройства;</li> <li>- Робототехника (электроника и электротехника).</li> <li>- растениеводство</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Социальные технологии / Проектное управление;</li> <li>- Командный проект (как форма итоговой аттестации).</li> <li>растениеводство</li> </ul>

Раздел IV. Тематическое планирование.

Класс	Название раздела / тема	Количество часов		
		Всего часов	Из них	
			П.Р.	Защита проекта
5	<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b> <i>Современные технологии и перспективы их развития</i>	<b>14</b>	<b>1</b>	
	Тема 1. Введение в технологию	6	1	
	Тема 4. Техника и техническое творчество	2		
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	4		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2		
	<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b> <i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i>	<b>54</b>	<b>18</b>	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	8	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	14	5	
	Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	8	4	
	Тема 11. Технология ведения дома	4	1	
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4		
	Тема 20 растениеводство	2	1	
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>19</b>	<b>1</b>
6	<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b> <i>Современные технологии и перспективы их развития</i>	<b>10</b>	<b>0</b>	
	Тема 2. Основы проектной и графической грамоты	4		
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	4		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2		
	<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b> <i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i>	<b>58</b>	<b>19</b>	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	26	10	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	14	5	
Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	6	4		

	Тема 11. Технология ведения дома	4		
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4		
	Тема 20 Растениеводство	2	1	
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>19</b>	<b>1</b>
<b>7</b>	<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b> <b>Современные технологии и перспективы их развития</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	
	Тема 3. Основы дизайна и графической грамоты	1		
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	1		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	1		
	<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b> <b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b>	<b>31</b>	<b>15</b>	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	14	8	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	8	4	
	Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	3	1	
	Тема 11. Технология ведения дома	2		
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	2		
	Тема 20. Растениеводство	2	1	
	<b>Итого</b>	<b>34</b>		<b>1</b>
<b>8-9</b>	<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b> <b>Современные технологии и перспективы их развития</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	2		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	4		
	<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b> <b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b>	<b>62</b>	<b>38</b>	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	47	35	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	8	2	
	Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	3	1	
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4		
	Тема 20. Растениеводство	2	1	
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>38</b>	<b>1</b>
<b>10</b>	<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b> <b>Современные технологии и перспективы их развития</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	2		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и	3		

робототехника			
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b> <i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i>	<b>20</b>	<b>6</b>	
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	8	3	
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	7	3	
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	5		
<b>Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»:</b> <i>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</i>	<b>9</b>	<b>4</b>	
Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства	3		
Тема 18. Профорientация и профессиональное самоопределение	6	4	
Тема 20. Растениеводство	2	1	
<b>Итого</b>	<b>34</b>	<b>10</b>	<b>1</b>

#### Раздел V. Тематическое планирование - 5 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Электронные ресурсы
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b> <i>Современные технологии и перспективы их развития (14 часов)</i>			
<b>Тема 1. Введение в технологию (6 часов)</b>			
1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	1	
2	Технологическая система.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/8/5/">https://resh.edu.ru/subject/8/5/</a>
3	Проектная деятельность. Проектирование.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/50/5/">https://resh.edu.ru/subject/50/5/</a>
4	Проектная культура.	1	<a href="https://yandex.ru/search/?from=chromesearch&amp;clid">https://yandex.ru/search/?from=chromesearch&amp;clid</a>
5	Основы графической грамотности.	1	
6	Практическая работа «Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки».	1	
<b>Тема 4. Техника и техническое творчество (2 часа)</b>			

7	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях.	1		
8	Конструирование и моделирование.	1		
<b>Тема 5. Современные и перспективные технологии (4 часа)</b>				
9	Промышленные технологии.	1		
10	Производственные технологии.	1		
11	Технологии машиностроения.	1		
12	Технологии прототипирования. 3 –D принтер	1		
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</b>				
13	Электротехнические работы.	1		
14	Введение в робототехнику.	1		
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (54 часа)</b>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(20 часов)</b>				
15	Текстильные волокна.	1	<a href="https://infourok.ru/rabochaya-programma-po-tehnologii-5-9-5092908.html">https://infourok.ru/rabochaya-programma-po-tehnologii-5-9-5092908.html</a>	
16	Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».	1		
17	Производство ткани.	1		
18	Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка».	1		
19	Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1		
20	Технология выполнения ручных швейных операций.	1		
21	Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками».	1		
22	Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий.	1		
23	Швейные машины.	1		
24	Устройство и работа бытовой швейной машины.	1		
25	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».	1		
26	Практическая работа «Выполнение машинных строчек».	1		
27	Технология выполнения машинных швов.	1		
28	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	1		
29	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.	1		
30	Шитье из полос.	1		
31	Шитье из квадратов.	1		
32	Шитье из прямоугольных треугольников.	1		
33	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.	1		
34	Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».	1		
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)</b>				
35	Кухонная и столовая посуда.	1	<a href="https://infourok.ru/rabochaya">https://infourok.ru/rabochaya</a>	
36	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1		

37	Основы рационального питания.	1	-programma-po-tehnologii-5736172.html	
38	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1		
39	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1		
40	Технология приготовления блюд из яиц.	1		
41	Сервировка стола к завтраку.	1		
42	Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку».	1		
43	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	1		
44	Практическая работа «Приготовление бутербродов».	1		
45	Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку».	1		
46	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.	1		
47	Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».	1		
48	Практическая работа «Оформление блюд из овощей».	1		
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (8 часов)</b>				
49	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	1	<a href="https://yandex.ru/search/?text=%D1%80%D0%B5%D1%88+%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+5">https://yandex.ru/search/?text=%D1%80%D0%B5%D1%88+%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+5</a>	
50	Художественное выжигание.	1		
51	Практическая работа «Раскраска рисунков на фанере».	1		
52	Практическая работа «Выжигание на учебной заготовке».	1		
53	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	1		
54	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».	1		
55	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	1		
56	Практическая работа «Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».	1		
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>				
57	Понятие об интерьере.	1		
58	Основные варианты планировки кухни.	1		
59	Оформление кухни.	1		
60	Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)».	1		
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 часов)</b>				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		

62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		
63	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1		
64	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		
65	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
66	Защита проекта	1		
<b>Тема 20. Растениеводство</b>				
67	Растениеводство. Экскурсия на участок. ТБ (осень)	1	https://yandex.ru/search/?text=%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE+5	
68	Пр.р Сбор семян цветочных растений (весна) Интегрированный зачет	1		
<b>Итого:</b>		<b>68</b>		

### Тематическое планирование - 6 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Электронные ресурсы	
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<b>Современные технологии и перспективы их развития (10 часов)</b>				
<b>Тема 2. Основы проектной и графической грамотности (4 часа)</b>				
1	Основные составляющие практического задания.	1	https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-	
2	Основные составляющие творческого проекта.	1		
3	Последовательность творческого проекта.	1		
4	Основы графической грамотности.	1		
<b>Тема 5 Современные и перспективные технологии (4 часа)</b>				
5	Актуальные технологии обработки материалов.	1	https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-	
6	Перспективные технологии обработки материалов.	1		

7	Технологии сельского хозяйства. Растениеводство.	1		
8	Технологии сельского хозяйства. Животноводство.	1		
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</b>				
9	Виды проводов и электроарматуры.	1	<a href="https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-">https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-</a>	
10	Функциональное разнообразие роботов.	1		
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (58 часов)</b>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)</b>				
11	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	1	<a href="https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-">https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-</a>	
12	Свойства шерстяных и шелковых тканей.	1		
13	Практическая работа «Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей».	1		
14	Швейная машина. Регуляторы швейной машины.	1		
15	Уход за швейной машиной.	1		
16	Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки».	1		
17	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1		
18	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.	1		
19	Практическая работа «Снятие мерок».	1		
20	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).	1		
21	Практическая работа «Построение чертежа основы фартука с нагрудником».	1		
22	Моделирование швейного изделия.	1		
23	Практическая работа «Моделирование фартука и изготовление выкройки».	1		
24	Технология изготовления швейного изделия.	1		
25	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	1		
26	Подготовка деталей кроя к обработке.	1		
27	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	1		
28	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	1		
29	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	1		
30	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	1		
31	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Изготовление выкройки и раскрой изделия».	1		



32	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка бретелей и деталей пояса изделия».	1		
33	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка верхнего среза и нагрудника изделия».	1		
34	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка накладного кармана изделия».	1		
35	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов изделия»	1		
36	Практическая работа «Контроль качества готового изделия».	1		
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)</b>				
37	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	1	<a href="https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-">https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-</a>	
38	Технология производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	1		
39	Технология приготовления блюд из круп.	1		
40	Практическая работа «Приготовление блюда из круп».	1		
41	Технология производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	1		
42	Практическая работа «Приготовление блюд из макарон».	1		
43	Технологии производства молока и их кулинарной обработки.	1		
44	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1		
45	Практическая работа «Приготовление блюд из молока» .	1		
46	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов».	1		
47	Технология приготовления холодных десертов.	1		
48	Практическая работа «Приготовление холодного десерта. Сервировка десертного стола».	1		
49	Технология производства плодовоовощных консервов.	1		
50	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	1		
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)</b>				
51	Роспись тканей.	1	<a href="https://yandex.ru/search/?text">https://yandex.ru/search/?text</a>	
52	Вязание крючком. Виды вязальных петель.	1		
53	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида».	1		
54	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».	1		
55	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».	1		
56	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное	1		

	полотно».			
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>				
57	Интерьер комнаты школьника.	1	<a href="https://yandex.ru/search/?text">https://yandex.ru/search/?text</a>	
58	Организация рабочей зоны в комнате школьника.	1		
59	Дизайн интерьера.	1		
60	Технология «Умный дом».	1		
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)</b>				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1	<a href="https://yandex.ru/search/?text=">https://yandex.ru/search/?text=</a>	
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		
63	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1		
64	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		
65	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
66	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
<b>Тема 20. Растениеводство</b>				
67	Технологии выращивания сельскохозяйственных культур (весна)	1	<a href="https://yandex.ru/search/?text">https://yandex.ru/search/?text</a>	
68	Классификация культурных растений. Выращивание культурных растений в регионе.(осень) Интегрированный зачет	1		
<b>Итого:</b>		<b>68</b>		

### Тематическое планирование - 7 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Электронные ресурсы	
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<b>Современные технологии и перспективы их развития (3 часа)</b>				
<b>Тема 3. Основы дизайна и графической грамотности (1 час)</b>				
1	Основы дизайна. Основы графической грамотности.	1	<a href="https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-">https://infourok.ru/otkritiy-urok-po-tehnologii-</a>	
<b>Тема 5 Современные и перспективные технологии (1 час)</b>				
2	Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии.	1		
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (1 часа)</b>				
3	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. Электрические устройства с элементами автоматики.	1		

<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся ( 31час)</b>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(14часов)</b>				
4	Технология производства и свойства химических волокон и тканей из них. Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1		
5	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Практическая работа «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой».	1		
6	Поясная одежда. История. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1		
7	Конструирование юбок. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».	1		
8	Построение чертежа и моделирование конической юбки. Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.	1		
9	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.	1		
10	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк». Конструирование и моделирование основы брюк.	1		
11	Оформление выкройки. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	1		
12	Первая примерка. Дефекты. Обработка выточек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки.	1		
13	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Окончательная отделка изделия. Практическая работа «Снятие мерок. Раскрой изделия».	1		
14	Практическая работа «Обработка выточек и складок».	1		
	Практическая работа «Соединение деталей изделия и обработка срезов».	1		
15	Практическая работа «Обработка застежки и верхнего среза изделия».	1		
16	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия». Практическая работа «Окончательная отделка изделия».	1		
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (8 часов)</b>				
18	Понятие о микроорганизмах.	1		

19	Технология обработки рыбы. Механическая обработка рыбы.	1		
20	Практическая работа «Механическая обработка рыбы». Практическая работа «Приготовление рыбных блюд». Морепродукты. Рыбные консервы.	1		
21	Виды теста. Пищевые продукты. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	1		
22	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	1		
23	Практическая работа «Приготовление блюд из дрожжевого теста». Продукция кондитерской промышленности.	1		
24	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста. Практическая работа «Приготовление блюд из теста».	1		
25	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши. Практическая работа «Приготовление домашней лапши».	1		
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (3 часов)</b>				
26	Вязание спицами. Набор петель. Практическая работа «Набор петель. Вязание лицевых петель».	1		
27	Практическая работа «Набор петель. Вязание изнаночных петель». Практическая работа «Вязание основных узоров».	1		
28	Практическая работа «Закрывание петель последнего ряда». Макраме.	1		
<b>Тема 11. Технология ведения дома (2 часа)</b>				
29	Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений.	1		
30	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними.	1		
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (2 часов)</b>				

31	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский. Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1		
32	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций. Разработка чертежа или технологической карты. 3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
<b>Тема 20. Растениеводство 2 часа</b>				
33-34	1.Полезные для человека дикорастущие растения, их заготовка 2. Почвы, виды почв. Плодородие почв. Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника. Практическая работа «Перекопка почвы» Интегрированный зачет	2		
<b>Итого:</b>		<b>34</b>		

### Тематическое планирование - 8-9 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Электронные ресурсы	
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<b><i>Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)</i></b>				
<b><i>Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 часа)</i></b>				
1	Социальные технологии.	1		
2	Информационные технологии	1		
<b><i>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (4 часа)</i></b>				
3	Производство, передача и потребление электрической энергии.	1		
4	Электрические двигатели.	1		
5	Измерительные приборы.	1		
6	Тенденции развития электроэнергетики и электротехники.	1		
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b><i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (58часов)</i></b>				
<b><i>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(47 часов)</i></b>				

7	Высокотехнологичные волокна.	1		
8	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	1		
9	История костюма.	1		
10	Зрительные иллюзии в одежде.	1		
11	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
12	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	1		
13	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
14	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	1		
15	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
16	Практическая работа «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом».	1		
17	Методы конструирования плечевых изделий.	1		
18	Построение чертежа воротника.	1		
19	Практическая работа «Построение чертежа воротника».	1		
20	Работа с готовыми выкройками в журналах мод.	1		
21	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
22	Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою».	1		
23	Практическая работа «Раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия».	1		
24	Практическая работа «Прокладывание ручных стежков».	1		
25	Практическая работа «Обработка обтачки на краеобметочной машине».	1		
26	Практическая работа «Обработка плечевых срезов деталей изделия на краеобметочной машине».	1		
27	Практическая работа «Обработка горловины изделия».	1		
28	Практическая работа «Обработка плечевых срезов изделия».	1		
29	Практическая работа «Соединение деталей обтачки».	1		
30	Практическая работа «Соединение деталей с горловиной».	1		
31	Практическая работа «Обработка горловины».	1		
32	Практическая работа «Выполнение надсечек по срезу горловины».	1		
33	Практическая работа «Выворачивание обтачки».	1		
34	Практическая работа «Обработка отделочной строчкой».	1		
35	Практическая работа «Обработка низа рукава изделия».	1		
36	Практическая работа «Заметывание низа рукава»	1		
37	Практическая работа «Застрачивание низа рукава».	1		
38	Практическая работа «Обработка боковых швов изделия».	1		

39	Практическая работа «Сметывание боковых швов изделия».	1		
40	Практическая работа «Стачивание боковых швов изделия».	1		
41	Практическая работа «Обработка низа изделия вподгибку с закрытым срезом».	1		
42	Практическая работа «Оттягивание бокового шва».	1		
43	Практическая работа «Проверка качества готового изделия».	1		
44	Технология обработки застежки плечевого изделия с притачным подбортом.	1		
45	Практическая работа «Выкраивание подборта».	1		
46	Практическая работа «Дублирование подборта клеевой прокладкой».	1		
47	Практическая работа «Обработка внутреннего среза подборта».	1		
48	Практическая работа «Соединение подборта с обтачкой спинки».	1		
49	Практическая работа «Соединение подборта с изделием».	1		
50	Практическая работа «Обработка изделия подкроенной обтачкой».	1		
51	Практическая работа «Выкраивание, стачивание косой бейки».	1		
52	Практическая работа «Обработка горловины косой бейкой».	1		
53	Практическая работа «Проверка качества готового изделия».	1		
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (5 часов)</b>				
54	Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Практическая работа «Расчет калорийности блюд».	1		
55	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.	1		
56	Практическая работа «Приготовление блюд из птицы».	1		
57	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	1		
58	Тепловая обработка мяса. Производство колбас.	1		
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (3 часа)</b>				
59	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.	1		
60	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	1		
61	Практическая работа «Изделия, выполненные в технике мокрого валяния».	1		
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (4 часов)</b>				
62	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1		
63	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1		
64	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		
65	Разработка чертежа или технологической карты. 3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		

<b>Тема 20. Растениеводство 3 часа</b>				
66-68	1. Экологические проблемы региона и их решение Групповая практическая работа по составлению и описанию экологических проблем региона, связанных с деятельностью человека. 2 Особенности сельскохозяйственного производства региона: сезонность, природно-климатические условия, слабая прогнозируемость показателей. 3. 2 Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства Интегрированный зачет	3		
<b>Итого:</b>		<b>68</b>		

### Тематическое планирование - 10 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Электронные ресурсы	
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<b>Современные технологии и перспективы их развития (5 часа)</b>				
<b>Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>				
1	Лазерные технологии и нанотехнологии.	1		
2	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1		
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 часа)</b>				
3	Протокол связи – настоящее и будущее. Что такое MAC – адрес.	1		
4	Управление роботом.	1		
5	Знакомство с 3D технологиями.	1		
<b>Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»:</b>				
<b>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (9 часов)</b>				
<b>Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства (3 часа)</b>				
6	Семейная экономика.	1		
7	Планирование семейного бюджета.	1		
8	Основы предпринимательства.	1		
<b>Тема 18. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 часов)</b>				
9	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».	1		
10	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».	1		
11	Практическая работа «Профессиональные пробы».	1		
12	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1		



13	Построение профессиональной карьеры.	1		
14	Практическая работа «Определение темперамента».	1		
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (20 часов)</b>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 часов)</b>				
15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1		
16	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1		
17	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1		
18	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1		
19	Построение чертежа основы одношовного рукава.	1		
20	Практическая работа «Построение чертежа основы одношовного рукава».	1		
21	Моделирование плечевого изделия.	1		
22	Моделирование втачного одношовного рукава.	1		
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (7 часов)</b>				
23	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1		
24	Практическая работа «Приготовление национального блюда».	1		
25	Сервировка стола к обеду.	1		
26	Практическая работа «Оформление стола салфетками».	1		
27	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1		
28	Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».	1		
29	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	1		
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (3 часа)</b>				
30	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1		
31	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта. 2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		
32	Разработка чертежа или технологической карты. 3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
<b>Тема 20. Растениеводство 2 часа</b>				
33-34	1.Автоматизация тепличного хозяйства. Применение роботов манипуляторов для уборки урожая. 2.Профессии в сельском хозяйстве: агроном, агрохимик, тракторист машинист	2		

	сельскохозяйственного производства, агроинженер и другие профессии. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности. Интегрированный зачет			
<b>Итого:</b>		<b>34</b>		