

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
**«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа  
для детей с ограниченными возможностями здоровья «Надежда»**  
муниципального образования  
городской округ Симферополь Республики Крым

РАССМОТРЕНО

на заседании  
методического  
объединения

Протокол от 30.08.23 №

1

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР  
А.О. Коновалова  
31.08. 2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУС(К)ОШ  
«Надежда» С.Н. Жуган  
31.08. 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По ТЕХНОЛОГИИ

Образовательный стандарт: основное общее образование

Класс: 5-8 с ЗПР

Срок реализации: 4 года

Симферополь, 2023

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии разработана, с учетом специфики усвоения учебного материала обучающимися с задержкой психического развития, на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.05.2021 № 287

2. Федеральной образовательной программы основного общего образования, утвержденной

приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 370 (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74223)

3. Федеральной адаптированной основной образовательной программы основного общего образования, одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол №1/22 от 18.03.2022)

4. На основании федеральной рабочей программы по предмету технология

5. Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- Технология, 5-й класс: учебник/ Е. С. Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев [и др.] – 4-е изд., перераб. - -Москва: Просвещение 2023 – 272 с.:ил.

- Технология, 6-й класс: учебник/ Е. С. Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев [и др.] – 4-е изд., перераб. - -Москва: Просвещение 2023 – 272 с.:ил.

- Технология, 7-й класс: учебник/ Е. С. Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев [и др.] – 4-е изд., перераб. - -Москва: Просвещение 2023 – 272 с.:ил.

- Технология, 8-9-й класс: учебник/ Е. С. Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев [и др.] – 4-е изд., перераб. - -Москва: Просвещение 2023 – 272 с.:ил.

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 системно-деятельностного 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;

- 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 ее 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.

На изучение учебного курса «Технология» отводится 272 часов: в 5 классе – 68 часа (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часа (2 часа в неделю), в 7 классе – 68 часа (2 часа в неделю), в 8 классе – 68 часа (2 часа в неделю).

## *.Содержание обучения*

### **5 КЛАСС**

#### **Модуль «Введение в технологию»**

Преобразующая деятельность человека и технологии. Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера

(техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама. Проектная деятельность и проектная культура Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный. Основы графической грамоты

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации.

**Практическая работа:** Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки

### **Модуль «Техника и техническое творчество»**

Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали. Техническое конструирование и моделирование. Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.

**Практическая работа:** Конструирование воздушного змея

### **Модуль «Современные и перспективные технологии»**

#### **Промышленные и производственные технологии**

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.

#### **Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами**

Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал. Актуальные и перспективные технологии

обработки материалов Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия. Электротехнологии: метод прямого нагрева проводящих материалов электрическим током; электрическая, дуговая, контактная сварка.

#### **Модуль «Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов»**

##### **Характеристика дерева и древесины**

Древесина, дерево. Строение древесины. Текстура и пороки древесины.

##### **Пиломатериалы и искусственные древесные материалы**

Пиломатериалы. Деревообрабатывающие предприятия. Шпон, фанера, древесно-волокнистые и древесно-стружечные плиты, древесно-слоистый пластик. Знакомство с профессиями: вальщик леса, станочник-распиловщик, мастер столярного и мебельного производства.

#### **Модуль «Технологии получения и преобразования текстильных материалов»**

##### **Текстильные волокна**

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

##### **Производство ткани**

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

### **Технологии выполнения ручных швейных операций**

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

### **Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий**

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

### **Швейные машины**

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

### **Устройство и работа бытовой швейной машины**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

### **Технология выполнения машинных швов**

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

### **Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков**

Лоскутное шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников. Идеи творческих проектов.

### **Практические работы**

1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.
2. Определение в ткани направления нитей основы и утка.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.
5. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.
6. Выполнение образцов машинных швов.
7. Изготовление наволочки на диванную подушку.

## **Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»**

### **Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне**

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

### **Основы рационального питания**

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

### **Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах**

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

### **Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов**

Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протираание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара.

### **Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку**

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

### **Технология приготовления бутербродов и горячих напитков**

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

### **Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей**

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов. *Практические работы*

1. Приготовление блюда из яиц к завтраку.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
3. Приготовление блюд из овощей

### **Лабораторно-практические работы**

1. Определение качества овощей и зелени органолептическим методом.
3. Определение содержания нитратов в овощах и зелени.
4. Определение доброкачественности яиц

### **Модуль «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

#### **Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция.**

#### **Орнамент**

Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация.

#### **Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой**

Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

#### **Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика**

Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.

#### **Практические работы**

1. Выполнение вышивки простыми швами.
2. Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика

#### **Модуль «Технологии ведения дома»**

##### **Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни**

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.

##### **Оформление кухни**

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

##### **Практическая работа**

Планирование интерьера кухни (или столовой)

Модуль «Электротехнические работы. Введение в робототехнику»

**Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе**

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

##### **Электрическая цепь**

Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

##### **Роботы. Понятие о принципах работы роботов**

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор. Электроника в робототехнике.

##### **Знакомство с логикой**

Выключатели. Светодиод. Устройство контроллера. Логика. Суждение. Отрицание (операция НЕ). Сложные суждения. Операция ИЛИ. Операция И.

##### **Модуль «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»**

Разработка и изготовление творческих проектов. Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов». Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

## **6 КЛАСС**

#### **Модуль «Основы проектной и графической грамоты»**

Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.

##### **Практическая работа**

Чтение чертежа

## **Модуль «Техника и техническое творчество»**

### **Технологические машины**

Машина. Энергетические, информационные машины. Рабочие машины: транспортные, транспортирующие, технологические, бытовые машины. Основные части машин: двигатель, рабочий орган, передаточные механизмы. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах.

### **Основы начального технического моделирования**

Начальное техническое моделирование. Идеи творческих проектов.

## **Модуль «Современные и перспективные технологии»**

### **Актуальные и перспективные технологии обработки материалов**

Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия. Электротехнологии: метод прямого нагрева проводящих материалов электрическим током; электрическая, дуговая, контактная сварка.

### **Технологии сельского хозяйства**

Сельское хозяйство. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство. Идеи творческих проектов.

Модуль «Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов»

Металлы и способы их обработки. Металлы. Сплавы. Внешние признаки металлов. Цвета металлов и сплавов. Чёрные и цветные металлы. Инструментальная сталь. Конструкционная сталь. Медь, латунь, бронза, алюминий. Профили. Листовой металл. Маркировка стали. Цвета маркировки сталей. Способы обработки металлов. Обработка металлов давлением: штамповка, прокатка, ковка. Литьё. Обработка металлов резанием. Режущие инструменты.

## **Модуль «Технологии получения и преобразования текстильных материалов»**

### **Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения**

Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей.

### **Свойства шерстяных и шёлковых тканей**

Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей.

### **Ткацкие переплетения**

Ткацкие переплетения: простое, саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения. Признаки лицевой и изнаночной сторон гладкокрашенных тканей.

### **История швейной машины**

Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины. Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.

### **Регуляторы швейной машины**

Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор длины стежка. Ширина зигзага. Регулятор прижима лапки.

### **Уход за швейной машиной**

Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.

### **Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве**

Работа экспериментального цеха, этапы: моделирование, конструирование. Работа подготовительно-раскройного цеха, этапы: подготовки материалов для раскроя, раскрой изделия. Серийное производство одежды. Поточный метод. ВТО. Маркировка одежды.



### **Требования к готовой одежде. Конструирование одежды**

Одежда. Классификация одежды. Требования к одежде. Фигура человека и снятие мерок. Конструирование одежды. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука.

### **Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука)**

Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия. Расчёт и построение чертежа основы фартука.

### **Моделирование швейного изделия**

Техническое моделирование. Знакомство с профессиями художника-модельера, конструктора-модельера, закройщика. Способы технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление фартука на части. Применение художественной отделки и моделирование цветом.

### **Технология изготовления швейного изделия**

Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука с отрезным нагрудником. Схема пошива (сборки) цельнокроеного фартука.

### **Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука**

Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскрою изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.

### **Подготовка деталей кроя к обработке**

Подготовка деталей кроя к обработке. Копировальная строчка. Перевод с помощью резца. Перевод с помощью булавок.

### **Обработка бретелей и деталей пояса фартука**

Обработка бретелей. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Подготовка обтачки. Обработка нагрудника.

### **Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука**

Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука.

### **Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия**

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Идеи творческих проектов.

### **Практические работы**

1. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.
2. Регулирование качества машинной строчки.
3. Снятие мерок.
4. Построение чертежа основы фартука с нагрудником.
5. Моделирование фартука и изготовление выкройки.
6. Изготовление швейного изделия (на примере фартука).
7. Подготовка выкройки к раскрою.
8. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.
9. Подготовка деталей кроя фартука к обработке.
10. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.
11. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.
12. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Контроль качества готового изделия

### **Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»**

## **Основы рационального питания. Минеральные вещества**

Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы.

### **Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки**

Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре). *Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки*

Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

### **Технологии производства молока и его кулинарной обработки**

Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.

### **Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов**

Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.

### **Технология приготовления холодных десертов**

Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета.

### **Технология производства плодоовощных консервов**

Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

### **Особенности приготовления пищи в походных условиях**

Организация питания в походе. Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях. Идеи творческих проектов.

### **Практические работы**

1. Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых(по выбору).
2. Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий.
3. Приготовление кулинарного блюда с молоком.
4. Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов.
5. Приготовление десертного блюда.
6. Заготовка овощей, фруктов или ягод. *Лабораторно-практическая работа*

Определение примесей крахмала в сметане

## **Модуль «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

### **Роспись тканей**

Оборудование, инструменты, материалы. Пяльцы для росписи ткани. Свободная роспись. Свободная роспись с применением солевого раствора. Тампоны. Краски. Техника росписи. Сушка и закрепление рисунка.

### **Вязание крючком**

Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание

по кругу. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.

### **Практическая работа**

1. Изготовление образцов, связанных крючком

Модуль «Технологии ведения дома»

### **Интерьер комнаты школьника**

Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно- гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования.

### **Технология «Умный дом»**

Система «Умный дом». Идеи творческих проектов.

### **Практическая работа**

Планирование интерьера комнаты школьника.

**Модуль «Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника»**

### **Виды проводов и электроарматуры**

Провода. Виды проводов и электропроводки. Марки проводов. Виды и назначение электромонтажных инструментов и изоляционных материалов. Последовательность действий при сращивании многожильных проводов. Последовательность действий при выполнении ответвления многожильных проводов. Виды и назначение электроарматуры и установочных изделий. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

### **Устройство квартирной электропроводки**

Квартирная электропроводка. Потребители электроэнергии. Электрическая схема квартирной электропроводки. Виды и назначение счётчика электрической энергии. Защитные устройства: автоматические выключатели и предохранители. Принципиальная и монтажная схема однолампового осветителя. Условные обозначения элементов электрической цепи.

### **Функциональное разнообразие роботов**

Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Сельскохозяйственные роботы. Подводные роботы. Космический робот. Сервисные роботы. Круиз-контроль.

### **Программирование роботов**

Алгоритм. Исполнитель алгоритма. Система команд исполнителя. Запись алгоритма с помощью блок-схемы. Линейный алгоритм. Условный алгоритм. Циклический алгоритм. Идеи творческих проектов.

### **Модуль «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»**

#### **Разработка и изготовление творческих проектов**

Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн- исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

## **7 КЛАСС**

### **Модуль «Основы дизайна и графической грамоты»**

#### **Основы дизайна**

Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн».

Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части

Деление окружности на равные части. Циркуль. Засечки.

### **Практическая работа**

Деление окружности на равные части: 3, 6, 4, 8 частей

## **Модуль «Современные и перспективные технологии»**

### **Информационные технологии**

Информация. Информационные технологии. 3-D принтер. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.

### **Строительные и транспортные технологии**

Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога. Идеи творческих проектов.

Модуль «Технологии получения и преобразования текстильных материалов»

### **Технология производства химических волокон**

Химические волокна. Классификация химических волокон. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка.

### **Свойства химических волокон и тканей из них**

Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна. Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.

### **Образование челночного стежка**

Процесс образования челночного стежка на примере вращающегося челнока.

### **Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий**

Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Лапка-запошиватель, лапка-рубильник, направляющая линейка. Лапки для пришивания пуговиц, рельефной строчки и шнура, обработки петель. Однорожковая лапка. Современные швейные машины.

### **Из истории поясной одежды**

Поясная одежда. Из истории поясной одежды. Юбка. Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник. Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе.

### **Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия**

Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия.

### **Конструирование юбок**

Виды юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Мерки для построения чертежа юбки.

### **Построение чертежа и моделирование конической юбки**

Конические юбки. Построение чертежа одношовной конической юбки большой клёш, полусолнце и солнце. Моделирование конической юбки. Построение чертежа и

моделирование клиневой юбки Клиньевая юбка. Построение чертежа клиневой юбки. Моделирование клиневой юбки. Юбка годе.

#### **Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки**

Построение чертежа прямой юбки. Моделирование прямой юбки. Юбки на кокетке. Юбки со складками.

#### **Снятие мерок для построения чертежа основы брюк**

Мерки для построения чертежа брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк.

Конструирование и моделирование основы брюк Построение базисной сетки. Построение чертежа передней половинки брюк. Построение чертежа задней половинки брюк. Моделирование брюк. Моделирование шорт.

#### **Оформление выкройки**

Оформление выкройки юбки и брюк. Знакомство с профессиями лекальщика, закройщика.

#### **Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою**

Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом.

#### **Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия**

Способы раскладки. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. Пооперационный контроль раскладки выкройки юбки на ткани. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

#### **Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки**

Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке. Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре. Устранение дефектов.

#### **Обработка вытачек и складок**

Вытачки. Обработка вытачек. Складки: односторонние, встречные, бантовые, застроченные по всей длине. Обработка складок. ВТО складок.

#### **Соединение деталей юбки и обработка срезов**

Соединение переднего и заднего полотнищ юбки. Варианты обработки стачных швов. Варианты обработки краевых швов.

#### **Обработка застёжки**

Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в середине полотнища. Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в боковом шве.

#### **Обработка верхнего среза юбки**

Виды обработки верхнего среза юбки. Дублирование. Последовательность выполнения дублирования. Обработка пояса юбки. Корсажная тесьма. Обработка верхнего среза юбки поясом.

#### **Обработка нижнего среза юбки**

Способы обработки. Обработка нижнего среза юбки из хлопчатобумажной и льняной ткани. Обработка низа юбки из шёлковой и тонкой шерстяной ткани. Обработка низа юбки окантовочным швом, тесьмой.

#### **Окончательная отделка швейного изделия**

Проверка качества готового изделия. ВТО готового изделия. Идеи творческих проектов.

#### **Практические работы**

1. Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.
2. Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.
3. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.
4. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.
5. Построение чертежа основы и моделирование брюк.

## 6. Изготовление поясного изделия

### **Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»**

#### **Понятие о микроорганизмах**

Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.

#### **Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы**

Рыбная промышленность. Рыба. Виды промысловых рыб. Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Кулинарная модулька рыбы для филе. Тепловая обработка рыбы. Припущенная рыба. Требования к качеству рыбных блюд.

#### **Морепродукты. Рыбные консервы**

Морепродукты. Ракообразные, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.

#### **Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста**

Виды теста. Пресное тесто. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления теста. Пищевые продукты для начинок и оформления изделий из теста. Крупы для начинок. Инвентарь и приспособления для приготовления теста.

#### **Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий**

Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста. Производство хлеба. Микронизация. Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.

#### **Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста**

Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия. Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков.

#### **Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши**

Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников. Идеи творческих проектов.

#### **Практические работы**

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение свежести рыбы лабораторным методом (на примере сельди).
3. Механическая обработка рыбы.
4. Приготовление рыбных блюд.
5. Приготовление блюд из теста

### **Модуль «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

#### **Вязание спицами**

Вязание. Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Вязание образца. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия. Идеи творческих проектов.

#### **Макраме**

История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения.

#### **Практические работы**

1. Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда.

2. Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.

Модуль «Технологии ведения дома»

### **Принципы и средства создания интерьера дома**

Принципы создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель.

### **Технологии ремонта жилых помещений**

Ремонтные работы. Технология оклеивания стен обоями и покраска потолка. Правила безопасной работы во время ремонта.

### **Оформление интерьера комнатными растениями**

Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция.

### **Выбор комнатных растений и уход за ними**

Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений. Идеи творческих проектов.

### *Практическая работа*

Разработка дизайн-проекта комнаты при ремонте

Модуль «Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника»

### **Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации**

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная), их устройство. Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Экономия электроэнергии. Знакомство с профессиями: электромонтажник, электромонтёр, электромеханик.

### **Электротехнические устройства с элементами автоматики**

Автомат. Бытовые автоматические устройства. Датчики. Электронные автоматы. Автоматические регуляторы. Автоматическая линия. Гибкое автоматизированное производство. Аналоговые и цифровые сигналы. Использование датчиков в роботах.

### **Электрические цепи со светодиодами**

Макетная плата. Светодиод. Резистор.

### **Датчики света и темноты**

Датчик света. Фоторезистор. Транзистор. Датчик темноты.

Модуль «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»

### **Разработка и изготовление творческих проектов**

Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

## **8 КЛАСС**

### **Модуль «Современные и перспективные технологии»**

Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.

### **Лазерные и нанотехнологии**

Лазерные технологии. Лазерная обработка материалов. Лазерная гравировка и резка на коже и кожзаменителях. Нанотехнология. Нанообъекты. Наноматериалы. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог.

Модуль «Технологии получения и преобразования текстильных материалов»

### **История костюма**

Одежда. Функции одежды. История костюма. Мода. Силуэт. Стиль.

### **Зрительные иллюзии в одежде**

Зрительные иллюзии. Иллюзия изменения длины и формы. Иллюзия изменения параллельности и направления линий. Явление иррадиации. Изменения восприятия фигуры.

### **Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом**

Снятие мерок. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание.

### **Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом**

Основа конструкции изделия. Построение базисной сетки чертежа. Построение линий плеча и рукава. Построение линий низа, бока, талии.

### **Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом**

Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины. Изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование сарафана. Моделирование летнего платья. Моделирование пончо. Моделирование ветровки.

### **Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом**

Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой ткани. Пооперационный контроль. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. Обработка деталей кроя. Проведение примерки. Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов. Обработка боковых швов блузки. Обработка низа блузки. Окончательная отделка блузки.

### **Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом**

Притачной подборт. Выкройка подборта и обтачки горловины спинки. Дублирование клеевой тканью. Обработка внутреннего среза подборта. Соединение подборта с обтачкой спинки. Раскрой и обработка косой бейки. Идеи творческих проектов.

### **Практические работы**

1. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

2. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

3. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом.

4. Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом

Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»

### **Физиология питания. Расчёт калорийности блюд**

Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины.

### **Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы**

Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы.

### **Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных**



Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса.

#### **Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас**

Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеитворческих проектов.

#### **Практические работы**

1. Расчёт калорийности блюд.
2. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.

#### **Лабораторно-практические работы**

1. Определение свежести мяса птицы.
2. Определение свежести мяса и субпродуктов экспрессметодом химического анализа. Определение рН фильтрата мясного экстракта.
3. Определение свежести мяса органолептическим методом

Модуль «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

#### **История валяния. Мокрое валяние и фелтинг - художественный войлок**

Валяние шерсти. Основные виды валяния шерсти. Мокрое валяние. Материалы и инструменты для валяния. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Фелтинг. Применение иглопробивной машины.

#### **Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере**

Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.

#### **Практические работы**

1. Сувенир «Новогодняя ёлка».
2. Аксессуары из цветов.
3. Оформление шарфа в технике фелтинга.
4. Изготовление декоративного панно «Снегири».
5. Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

Модуль «Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника»

#### **Производство, передача и потребление электрической энергии**

Электротехника. Электрическая энергия. Генератор. Турбина. Энергоносители: возобновляемые и невозобновляемые. Тепловая электростанция. Гидроэлектрическая электростанция. Атомная электростанция.

#### **Переменный и постоянный токи**

Переменный ток. Амплитуда. Частота. Постоянный ток. Действие тока. Мощность. Период и действующее значение силы переменного тока. Накопители электрической энергии. Аккумулятор.

Модуль «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»

Разработка и изготовление творческих проектов Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Творческий проект. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО  
ТЕХНОЛОГИИ  
ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

**1) патриотического воспитания:**

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

**2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:**

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.

**3) эстетического воспитания:**

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.

**4) ценности научного познания и практической деятельности:**

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

**5) формирования 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.

**6) трудового воспитания:**

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.

**7) экологического воспитания:**

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия,

универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

### **Универсальные познавательные учебные действия**

#### **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.

### **Регулятивные универсальные учебные действия**

#### **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.

#### **Умения принятия себя и других:**

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

#### **Коммуникативные универсальные учебные действия**

У обучающегося будут сформированы умения *общения* как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

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 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 с изучаемой технологией.

*Предметные результаты освоения содержания модуль «Производство и технологии»*

К концу обучения **в 5 классе:**

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 другие методы;

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

назвать и характеризовать профессии.

К концу обучения **в 6 классе:**

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.

К концу обучения **в 7 классе:**

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.

К концу обучения **в 8 классе:**

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.

*Предметные результаты освоения содержания модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»*

К концу обучения **в 5 классе:**

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 информационно-коммуникационных технологий 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.

К концу обучения **в 6 классе:**

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.

К концу обучения **в 7 классе:**

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.

*Предметные результаты освоения содержания модуль «Робототехника»*

К концу обучения **в 5 классе:**

классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;

знать основные законы робототехники;

называть и характеризовать назначение деталей робототехнического конструктора;

характеризовать составные части роботов, датчики в современных робототехнических системах;

получить опыт моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;

применять навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;

владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

К концу обучения **в 6 классе:**

называть виды транспортных роботов, описывать их назначение;

конструировать мобильного робота по схеме; усовершенствовать конструкцию;

программировать мобильного робота;

управлять мобильными роботами в компьютерно-управляемых средах;

называть и характеризовать датчики, использованные при проектировании мобильного робота;

уметь осуществлять робототехнические проекты;

презентовать изделие.

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды промышленных роботов, описывать их назначение и функции;  
называть виды бытовых роботов, описывать их назначение и функции;  
использовать датчики и программировать действие учебного робота в зависимости от задач проекта;

осуществлять робототехнические проекты, совершенствовать конструкцию, испытывать и презентовать результат проекта.

К концу обучения **в 8 классе:**

называть основные законы и принципы теории автоматического управления и регулирования, методы использования в робототехнических системах;

реализовывать полный цикл создания робота;

конструировать и моделировать робототехнические системы;

приводить примеры применения роботов из различных областей материального мира;

характеризовать конструкцию беспилотных воздушных судов; описывать сферы их применения;

характеризовать возможности роботов, робототехнических систем и направления их применения.

*Предметные результаты освоения содержания модуль «Компьютерная графика.*

**Черчение»**

К концу обучения **в 5 классе:**

называть виды и области применения графической информации;

называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и другие);

называть основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки);

называть и применять чертёжные инструменты;

читать и выполнять чертежи на листе А4 (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

К концу обучения **в 6 классе:**

знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов;

знать и использовать для выполнения чертежей инструменты графического редактора;

понимать смысл условных графических обозначений, создавать с их помощью графические тексты;

создавать тексты, рисунки в графическом редакторе.

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды конструкторской документации;

называть и характеризовать виды графических моделей;

выполнять и оформлять сборочный чертёж;

владеть ручными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков деталей;

владеть автоматизированными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков;

уметь читать чертежи деталей и осуществлять расчёты по чертежам.

К концу обучения **в 8 классе:**

использовать программное обеспечение для создания проектной документации;

создавать различные виды документов;

владеть способами создания, редактирования и трансформации графических объектов;



выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и (или) с использованием программного обеспечения;  
создавать и редактировать сложные 3D-модели и сборочные чертежи.

*Предметные результаты освоения содержания модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»*

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды, свойства и назначение моделей;

называть виды макетов и их назначение;

создавать макеты различных видов, в том числе с использованием программного обеспечения;

выполнять развёртку и соединять фрагменты макета;

выполнять сборку деталей макета;

разрабатывать графическую документацию;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями макетирования, их востребованность на рынке труда.

К концу обучения **в 8 классе:**

разрабатывать оригинальные конструкции с использованием 3D-моделей, проводить их испытание, анализ, способы модернизации в зависимости от результатов испытания;

создавать 3D-модели, используя программное обеспечение;

устанавливать адекватность модели объекту и целям моделирования;

проводить анализ и модернизацию компьютерной модели;

изготавливать прототипы с использованием технологического оборудования (3D-принтер, лазерный гравёр и другие);

модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;

презентовать изделие.

*Предметные результаты освоения содержания модуль «Животноводство»*

К концу обучения **в 7–8 классах:**

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 региональном рынке труда.

*Предметные результаты освоения содержания модуль «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.

*Тематическое планирование*

*5 класс*

<i>№ п/п</i>	<i>Наименовани е тем</i>	<i>Количество о часов</i>	<i>Модуль рабочей программы воспитания «Школьный урок»</i>	<i>Виды проверочных работ</i>	
				<i>Тестировани е</i>	<i>Практически е работы</i>
<b>1.</b>	<i>Ведение в технологию</i>	4	<i>21 сентября – Международны й день мира</i>		1
<b>2.</b>	<i>Технология обработки бумаги и картона</i>	2	<i>11 октября – Международны й день девочек</i>		1
<b>3.</b>	<i>Техника и техническое творчество</i>	4			1
<b>4.</b>	<i>Технология обработки древесины и искусственных древесных материалов</i>	8	<i>21 ноября – Всемирный день приветствий</i>		1
<b>5.</b>	<i>Технология обработки металлов и искусственных материалов</i>	6	<i>12 декабря – Международны й день детского телевидения и радиовещания</i>		2
<b>6.</b>	<i>Технология обработки текстильных материалов</i>	11			5
<b>7.</b>	<i>Повторение пройденного материала. Тестирование.</i>	1			
<b>8.</b>	<i>Технология обработки пищевых продуктов</i>	12	<i>20 января – День Республики Крым 23 февраля – День защитника Отечества</i>		4
<b>9.</b>	<i>Технология художественно- прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремёсла</i>	10	<i>25 марта – День работника культуры</i>		2

<b>10.</b>	<i>Технология ведения дома</i>	4	<i>7 апреля – Всемирный день здоровья</i>		1
<b>11.</b>	<i>Современные и перспективные технологии</i>	2	<i>15 мая – Международный день семьи</i>		
<b>12.</b>	<i>Электротехнические работы. Робототехника</i>	2			
<b>13.</b>	<i>Итоговое тестирование</i>	1		1	
<b>14.</b>	<b>Итоговый урок</b>	1			
<b>ИТОГО:</b>		<b>68</b>		<b>2</b>	<b>18</b>
		<b>часов</b>			

**Тематическое планирование**

**6 класс**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Модуль рабочей программы воспитания «Школьный урок»	Виды проверочных работ	
				Тестирование	Практические работы
1.	Основы проектной и графической грамоты	4 часа	21 сентября – Международный день мира		1
2.	Современные и перспективные технологии	4 часа	11 октября – Международный день девочек		
3.	Техника и технического творчество	2 часа			1
4.	Технологии обработки древесины и искусственных древесных материалов	4 часов	21 ноября – Всемирный день приветствий		1
5.	Технологии обработки металлов и искусственных материалов	4 часа	12 декабря – Международный день детского телевидения и радиовещания		1
6.	Повторение пройденного материала. Тестирование.	2 часа		1	
7.	Технологии обработки текстильных материалов	18 часов			5
8.	Технологии обработки пищевых продуктов	14 часов	20 января – День Республики Крым 23 февраля – День защитника Отечества		2
9.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные	6 часов	25 марта – День работника культуры		3

	<i>промыслы и ремесла.</i>				
<b>10.</b>	<i>Технология ведения дома</i>	4 часа			2
<b>11.</b>	<i>Мир профессий</i>	2 часа	<i>7 апреля – Всемирный день здоровья</i>		
<b>12.</b>	<i>Элементы энергетики и электротехники. Робототехника</i>	4 часа	<i>15 мая – Международный день семьи</i>		2
<b>13.</b>	<i>Итоговое тестирование</i>	1 час		1	
<b>14</b>	<i>Итоговый урок</i>	1 час			
<b>ИТОГО:</b>		68 часов		2	18

**Тематическое планирование**

7 класс

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Модуль рабочей программы воспитания «Школьный урок»	Виды проверочных работ	
				Тестирование	Практические работы
1.	Основы дизайна и графической грамоты	4	21 сентября – Международный день мира		1
2.	Современные и перспективные технологии	4	11 октября – Международный день девочек		
3.	Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалы	6			3
4.	Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов	6	21 ноября – Всемирный день приветствий		4
5.	Технология получения и преобразования текстильных материалов	21	12 декабря – Международный день детского телевидения и радиовещания		10
6.	Повторение пройденного материала. Тестирование.	1 час		1	
7.	Технология обработки пищевых продуктов	10			3
8.	Технологии художественно- прикладной обработки материалов	4	20 января – День Республики Крым 23 февраля – День защитника Отечества		2
9.	Технология ведения дома	4	25 марта – День работника культуры		1

<b>10</b>	<i>Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники</i>	4	<i>7 апреля – Всемирный день здоровья</i>		
<b>11</b>	<i>Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности</i>	2	<i>15 мая – Международный день семьи</i>		
<b>12</b>	<i>Итоговое тестирование</i>	1 час		1	
<b>13</b>	<i>Итоговый урок</i>	1 час			
<b>ИТОГО:</b>		68 часов		2	24



**Тематическое планирование**

**8 класс**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Модуль рабочей программы воспитания «Школьный урок»	Виды проверочных работ	
				Тестирование	Практические работы
1.	Современные и перспективные технологии	4	21 сентября – Международный день мира		1
2.	Технологии преобразования металлов	4	11 октября – Международный день девочек		2
3.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	18			10
4	Технологии обработки пищевых продуктов	8	21 ноября – Всемирный день приветствий		3
5	Повторение пройденного материала. Тестирование.	2	12 декабря – Международный день детского телевидения и радиовещания	1	
6	Электротехника и автоматика	4			1
7	Семейная экономика и основы предпринимательства	2			1
8	Профориентация и профессиональное самоопределение	6	20 января – День Республики Крым 23 февраля – День защитника Отечества		2
9	Художественная обработка материалов	12	25 марта – День работника культуры		4
10	Робототехника	8			
11	Итоговое тестирование	1 час	7 апреля – Всемирный день здоровья	1	
12	<b>Итоговый урок</b>	1 час	15 мая – Международный день семьи		
<b>ИТОГО:</b>		68		2	24

## Учебно – методическое обеспечение

### УМК «технология. 5 класс»

1. Технология. 5 класс. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
3. Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы Глоzman Е. С., Кудакова Е. Н.)

### УМК «Технология. 6 класс»

1. Технология. 6 класс. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
3. Технология. 6 класс. Методическое пособие (Глоzman Е. С., Кудакова Е. Н.)

### УМК «Технология. 7 класс»

1. Технология. 7 класс. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 7 класс. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
3. Технология. 7 класс. Методическое пособие (авторы Глоzman Е. С., Кудакова Е. Н.)

### УМК «Технология. 8–9 классы»

1. Технология. 8–9 классы. Учебник (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 8–9 классы. Электронная форма учебника (авторы Глоzman Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
3. Технология. 8–9 классы. Методическое пособие (авторы Глоzman Е. С., Кудакова Е. Н.)