# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

# Красноперекопский район

# МБОУ Орловский УВК

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	«УТВЕРЖДЕНО»
на заседании ШМО учителей		Директор
начальных классов	Заместитель директора по УР	МБОУ Орловский УВК
Протокол №24 от 26.09.2023 г	В. Н. Сорокин	<b></b> Р. М. Шеремет
С.В. Пересунько	«26» 09.2023г.	Приказ № 434 от26.09.2023

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 2118902)

# учебного предмета «Технология»

для обучающихся 5-9 классов

Составлена учителем технологии Иняевой Н.А

Рекомендована Педагогический советом Протокол № 14 «31»августа 2023 г.

#### Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО); примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО); основной образовательной программы основного общего образования общеобразовательной организации (ООП ООО ОО).

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета (с распре делением времени по каждому разделу);
- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности изучения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности изучаемого материала как в течение каждого учебного года, так и при продвижении от 5 к 9 классу, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом.

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предмета «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- 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, а также 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.

# МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом системы основного общего образования обучающихся.

Освоение предметной области «Технология» в основной школе осуществляется в 5–9 классах из расчёта: в 5–7 классах — 2 ч в неделю, в 8–9 классах — 1 ч в неделю.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ.

Технологическое образование школьников носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с любым трудовым процессом и создаёт возможность применения научнотеоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности; включении учащихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности; воспитании культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и др.), самостоятельности, инициативности, предприимчивости; раз- витии компетенций, позволяющих учащимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Практико- ориентированный характер обучения технологии предполагает, что не менее 75 % учебного времени отводится практическим и проектным работам.

Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модуль — это относительно самостоятельная часть структуры образовательной программы по предмету «Технология», имеющая содержательную завершённость по отношению к планируемым предметным результатам обучения за уровень обучения (основного общего образования).

Модульная рабочая программа по предмету «Технология» — это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов за уровень образования (в соответствии с ФГОС ООО и ФОП ООО), и предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная рабочая программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные. Организации вправе самостоятельно определять последовательность модулей и количество часов для освоения обучающимися модулей учебного предмета

«Технология» (с учётом возможностей материально-технической базы организации и специфики региона).

Для реализации образовательных программ по учебному предмету «Технология» могут быть использованы учебники федерального перечня, допущенных к использованию и учебные пособия, выпущенные организациями, входящими в перечень организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего образования.

Учебно-методический комплект по предмету «Технология» в соответствии с ФГОС ООО 2021 входят:

- учебник «Технология» 5–9 класс (Приложение 1 ФПУ от 21. 09. 2022 г.) авторского коллектива Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова и другие. 4-е издание, выпуск 2023 г.
  - Электронная форма учебника (платформа Лекта).
  - Рабочая программа по предмету.
  - Методические пособия и поурочные разработки.
  - Цифровые образовательные ресурсы
  - Контрольно-диагностические материалы

# ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

#### Модуль «Производство и технологии».

Модуль «Производство и технология» является общим по отношению к другим модулям, вводящим учащихся в мир техники, технологий и производства. Все основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, чтобыпотом осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулях.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий.

Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология основе последовательного погружения учащихся в технологические процессы, технические системы, мир материалов, производство и профессиональную деятельность. Фундаментальным процессом для этого служит смена технологических укладов и 4-я промышленная революция, благодаря которым растёт роль информации как производственного ресурса и цифровых технологий.

#### Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии людей, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

# Модуль «Компьютерная графика. Черчение».

При освоении данного модуля обучающиеся осваивают инструментарий создания и исследования моделей, знания и умения, необходимые для создания и освоения новых технологий, а также продуктов техносферы.

Содержание модуля «Компьютерная графика. Черчение» может быть представлено, в том числе, и отдельными темами или блоками в других модулях. Ориентиром в данном случае будут планируемые результаты за год обучения.

#### Модуль «Робототехника»

В этом модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Важность данного модуля заключается в том, что при освоении формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами), которые в современном цифровом социуме приобретают универсальный характер.

Модуль «Робототехника» позволяет в процессе конструирования, создания действующих моделей роботов, интегрировать разные знания о технике и технических устройствах, электронике, программировании, фундаментальные знания, полученные в рамках школьных предметов, а также дополнительного образования и самообразования.

# Модуль «3D-Моделирование, прототипирование, макетирование».

Этот модуль в значительной мере нацелен на реализацию основного» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено на методического принципа модульного курса «Технология»: освоение технологии идёт неразрывно с освоением методологии познания, основой которого является моделирование. При этом связь технологии с процессом познания носит двусторонний характер: анализ модели позволяет выделить составляющие её элементы и открывает возможность использовать технологический подход при построении моделей, необходимых для познания объекта. Модуль играет важную роль в формировании знаний и умений, необходимых для проектирования и усовершенствования продуктов (предметов), освоения и создания технологий.

#### ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

# Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» перенесён в вариативную часть в седьмом и восьмом классах для того, что бы учащиеся могли продолжить освоение и изучение технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с поузловой обработкой отдельных частей. и представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов. Часы выделены за счёт уменьшения часов в модулях «Робототехника» и 3D-моделирование,

прототипирование, макетирование» в связи с отсутствием специального оборудования для проведения практических работ (мастерская не оснащена 3D-принтером и конструкторами для робототехники), но при этом есть швейное оборудование, для проведение модулы «Технологии обработки текстильных материалов, а в 7-м классе 6 часов, отведённых на практические работы по робототехнике перенесены на проведение практических работ по технологии обработки пищевых продуктов.

# СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ.

# 5 КЛАСС

Модуль		Кол-во
	модуль	
a.)	Модуль «Производство и технологии»	8
[Hb]	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых	42
ант улу	продуктов»	72
Инвариантны модули	Модуль «Робототехника»	10
Ині	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
Всего часов		68

# 6 КЛАСС

Модуль		Кол-во часов
Ible	Модуль «Производство и технологии»	10
Инвариантные модули	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	40
Лнвар мс	Модуль «Робототехника»	10
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
Всего часов		68

#### 7 КЛАСС

	Модуль	Кол- во часов
ные	Модуль «Производство и технологии»	8
Инвариантные модули	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	18
	Модуль «Робототехника»	11
	Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование»	6
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
Вариативны е модули	Мод ль «Технологии обработки текстильных материалов.».	17
	Всего часов	68

#### 8 КЛАСС

Morrow	Кол-во
Модуль	часов

	Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.	5
a.)	Модуль «Производство и технологии».	5
нтн	Модуль «Робототехника».	7
<b>Т</b> нвариантны модули	Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование».	7
Ин	Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4
Вариативны е модули	Мод ль «Технологии обработки текстильных материалов.».	6
	Всего часов	34

# 9 КЛАСС

Модуль		Кол-во часов
Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.		13
Инвариант: модули	Модуль «Производство и технологии».	5
варл	Модуль «Робототехника».	7
Ин	Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование».	5
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4
Всего часов		34

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО МОДУЛЯМ.

Инвариантный модуль	
«Производство и технологии»	
5 КЛАСС	8
Технологии вокруг нас.	1
Потребности человека.	1
Материалы и сырье в трудовой деятельности человека.	1
Понятие технологии.	1
Технологический процесс.	1
Технологическая карта.	1
Проектирование и проекты.	1
6 КЛАСС	10
Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	1
Понятие экологической безопасности.	1
Технологии растениеводства и животноводства.	1
Современные предприятия Орловской области.	1
Технологические машины.	1
Кинематическая схема швейной машины.	1
Основы начального технического моделирования.	1
Изготовление стилизованной модели.	1
Изготовление стилизованной модели.	1
7 КЛАСС	8
Современные сферы развития производства и технологий.	1
Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов народных промыслов.	1
Цифровизация производства.	1
Применение цифровых технологий на производстве.	1
Современные и перспективные технологии.	1

Составление перечня композитных материалов и их свойств.	1
Современный транспорт. История развития транспорта.	1
Анализ транспортного потока	1
в населённом пункте (по выбору).	
8 КЛАСС	5
Управление производством и технологии.	1
Производство и его виды.	1
Рынок труда. Функции рынка труда.	1
Мир профессий.	1
Профориентационный групповой проект «Мир профессий».	1
9 КЛАСС	5
Предпринимательство. Организация собственного производства.	1
Практическая работа «Анализ предпринимательской среды».	1
Моделирование экономической деятельности.	1
Практическая работа «Выдвижение бизнес-идей. Описание продукта».	1
Технологическое предпринимательство.	1

Инвариантный модуль	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	
5 класс	8
Основы графической грамоты.	1
Чтение графических изображений.	1
Графические изображения.	1
Выполнение эскиза изделия.	1
Основные элементы графических изображений.	1
Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.	1
Правила построения чертежей.	1
Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных	1
инструментов и приспособлений.	
6 класс	8
Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления.	1
Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных	1
инструментов и приспособлений	
Компьютерная графика. Графический редактор.	1
Изменение масштаба, применение команд для построения графических	1
объектов.	
Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом	1
редакторе.	
Построение фигур в графическом редакторе.	1
Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции.	1
Создание печатной продукции в графическом редакторе.	1
7 класс	8
Конструкторская документация.	1
Чтение сборочного чертежа.	1
Графическое изображение деталей и изделий.	1
Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат.	1
Система автоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты	1
построения чертежей в САПР.	
Создание чертежа в САПР.	1
Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1
Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1
8 класс	4
Инструменты для создания 3 Омоделей	1

Инструменты программного обеспечения для создания	1
3D-молелей	
Сложные 3 Омодели и сборочные чертежи	1
Создание 3 Дмодели	1
	4
Чертежи с использованием САПР. Оформление конструкторской документации.	1
Выполнение чертежа в САПР.	1
Графические документы. Профессии, их востребованность на рынке труда.	1
Выполнение чертежа в САПР	1

Инвариантный модуль «Робототехника»	
5 класс	10
Введение в робототехнику.	1
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1
Прнятие о принципах работы роботов.	1
Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая	1
передача.	
Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая	1
передача.	
Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и	1
функции.	
Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и	1
функции.	
Программирование робота.	1
Программирование робота.	1
Датчики, их функции и принцип работы.	1
6 класс	10
Функциональное разнообразие роботов.	1
Функциональное разнообразие роботов.	1
Мобильная робототехника.	1
Характеристика транспортного робота.	1
Роботы: конструирование и управление.	1
Роботы: конструирование и управление.	1
Управление движущейся моделью робота в компьютерно- управляемой среде.	1
Управление движущейся моделью робота в компьютерно- управляемой среде.	1
Программирование управления одним сервомотором.	1
Программирование управления одним сервомотором.	1
7 класс	11
Промышленные и бытовые роботы.	1
Практическая работа «Использование операторов ввода-вывода в визуальной	1
среде программирования».	
Программирование управления роботизированными моделями.	1
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
Алгоритмизация и программирование роботов.	1
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
Алгоритмизация и программирование роботов.	1
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
Программирование управления роботизированными моделями.	1
Мир профессий в робототехнике.	1
Мир профессий в робототехнике.	1
8 класс	7
Автоматизация производства.	1
Практическая работа	1

«Робототехника. Автоматизация в промышленности и быту	
(по выбору). Идеи для проекта».	
Беспилотные воздушные суда.	1
«Практическая работа «БВС в повседневной жизни. Идеи для проекта».	1
Подводные робототехнические системы.	1
Практическая работа	1
«Использование подводных роботов. Идеи для проекта».	
Мир профессий в робототехнике.	1
9 класс	7
От робототехники к искусственному интеллекту.	1
Практическая работа «Анализ направлений применения искусственного	1
интеллекта».	
Система «Интернет вещей».	1
Промышленный интернет вещей. Практическая работа «Преимущества и	1
недостатки интернета вещей».	
Практическая работа «Преимущества и недостатки интернета вещей».	1
Потребительский интернет вещей.	1
Современные профессии робототехники.	1

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых	продуктов»	
Технологии обработки конструкционных материалов		
5 класс	8	
Конструкционные материалы и их свойства.	1	
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	
Бумага и её свойства.	1	
Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
6 класс	8	
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	
Свойства металлов и сплавов.	1	
Технологии изготовления изделий из металла.	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1	
Контроль и оценка качества изделий из металла.	1	
Мир профессий.	1	
7 класс	6	
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	
Обработка металлов.	1	
Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и	1	
использование.		
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	
из конструкционных и поделочных материалов».		
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	
из конструкционных и поделочных материалов».		
Контроль и оценка качества изделия из конструкционных материалов.	1	

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»		
Технологии обработки пищевых продуктов		
5 класс	12	
Физиология питания.	1	

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы	1
на кухне.	4
Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	<u>l</u>
Пищевая ценность круп.	1
Технология приготовления блюд из круп.	1
Технология приготовления блюд из яиц.	1
Определение доброкачественности яиц.	1
Приготовление блюд из яиц к завтраку.	1
Значение овощей в питании человека.	1
Технология приготовления блюд из овощей.	1
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
6 класс	12
Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.	1
Минеральные вещества.	1
Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1
Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».	1
Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из	1
кисломолочных продуктов.	
Приготовление кулинарного блюда «Крули».	1
Виды теста.	1
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-йогуртовый десерт».	1
Виды теста.	1
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	1
Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.	1
Групповой проект по теме	1
«Технологии обработки пищевых продуктов».	
7 класс	12
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1
Рыбная промышленность.	1
Технология обработки рыбы.	1
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	1
Морепродукты. Рыбные консервы.	1
Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	1
Расчёт калорийности блюд.	1
Мясная промышленность. Технологии обработки	1
и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	
Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	1
Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка	1
мяса животных	
Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками».	1
Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на	1
рынке труда.	

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продукт		
Технологии обработки текстильных материалов		
5 класс	22	
Текстильные волокна.	1	
Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.	1	
Производство ткани.	1	
Определение направления нитей основы и утка.	1	
Технология выполнения ручных швейных операций.	1	
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1	

Технология выполнения ручных швейных операций.	
технология выполнения рушых швенных операции.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	1
Швейные машины.	1
Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	1
Выполнение машинных строчек.	
Технология выполнения машинных швов.	1
Выполнение образцов машинных швов.	1
Основные операции при машинной обработке изделия: обметывание,	1
стачивание, затрачивание.	
Выполнение образцов машинных швов.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1
из текстильных материалов»	
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие	1
из текстильных материалов по технологической карте	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1
из текстильных материалов»	
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие	1
из текстильных материалов по технологической карте	
Оценка качества проектного изделия; самоанализ результатов проектной	1
работы;	
Защита проекта	1
6 класс	20
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1
Ткацкие переплетения.	1
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный инструктаж.	1
Уход за швейной машиной.	1
Машинные швы (двойные).	1
Выполнение образцов машинных швов.	1
Техн. изготовления швейных изделий.	1
Сумка- шопер: история и современ.	1
Техническое (проектное) задание.	1
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1
Выбор технологии изготовления.	1
	1
Раскрой изделия.	
1	1
Раскрой изделия.	1 1
Раскрой изделия. Раскрой изделия.	
Раскрой изделия. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	
Раскрой изделия. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов изделия.	
Раскрой изделия. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов изделия. Обработка ручек.	
Раскрой изделия. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов изделия. Обработка ручек. Декоративная отделка изделия.	
Раскрой изделия. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов изделия. Обработка ручек. Декоративная отделка изделия. Декоративная отделка изделия.	

Инвариантный модуль	
«ЗD -моделирование, прототипирование, макетирование».	
7 класс	6
Модели, моделирование. Макетирование.	1
Выполнение эскиза макета (по выбору).	1
Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ.	1
Практическая работа «Черчение развёртки».	1
Основные приёмы макетирования	1
Редактирование чертежа модели	1

8 класс	7
3D-моделирование как технология создания трёхмерных моделей.	1
Практическая работа «Инструменты программного обеспечения для создания и	1
печати 3D-моделей».	
Прототипирование.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Прототип изделия из	1
пластмассы (других материалов по выбору».	
Изготовление прототипов	1
с использованием технологического оборудования.	
Профессии, связанные с использованием прототипов.	1
Практическая работа «Интеллект карта «Анализ перспективных направлений	1
развития профессий робототехники».	
9 класс	5
Аддитивные технологии. Создание моделей, сложных объектов	1
Современные технологии обработки материалов и прототипирование.	1
Станки с числовым программным управлением	1
Технологическое оборудование для аддитивных технологий: 3D-принтеры.	1
Профессии, связанные с 3D-технологиями	1

Вариативный модуль		
«Технологии обработки текстильных материалов». 7 класс	17	
Конструирование юбок. Снятие мерок.	1	
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1	
Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1	
Моделирование основы прямой юбки.	1	
Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1	
Этапы производства одежды. Технология изготовления юбки. Подготовка ткани	1	
к раскрою. ОТ повторный инструктаж.		
Раскладка выкройки юбки на ткани.	1	
Раскрой изделия.	1	
Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	1	
Обработка вытачек и складок.	1	
Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка пояса.	1	
Обработка верхнего среза юбки.	1	
Обработка нижнего среза изделия.	1	
Окончательная отделка изделия.	1	
8 класс	6	
Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных	1	
волокон. Задание 1.		
Зрительные иллюзии в одежде. Задание 1.	1	
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным	1	
рукавом.		
Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1	
Построение чертежа основы одношовного рукава.	1	
Построение чертежа воротника. Моделирование воротника.	1	

В соответствии с  $\Phi \Gamma O C$  в ходе изучения учебного предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### Личностные результаты.

#### Патриотическое воспитание:

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

# Гражданское и духовно - нравственное воспитание:

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

#### Эстетическое воспитание:

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

# Ценности научного познания и практической деятельности:

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

#### Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

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

# Трудовое воспитание:

- уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
- ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;
- готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

#### Экологическое воспитание:

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

#### Метапредметные результаты.

Освоение содержания учебного предмета «Технология» в основной шко ле способствует достижению метапредметных результатов.

#### Овладение универсальными познавательными действиями.

#### Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и ру котворных 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 приближенными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, моде ли 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.

# Овладение универсальными учебными регулятивными действиями.

# Самоорганизация:

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

#### Самоконтроль (рефлексия):

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

# Принятие себя и других:

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

# Овладение универсальными коммуникативными действиям.

#### Общение:

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

#### Совместная деятельность:

• понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

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

#### Предметные результаты.

Для всех модулей 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.

#### 5КЛАСС

### Модуль «Производство и технологии»

- 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», характеризоватьпростые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;
- характеризовать предметы труда в различных видах материальногопроизводства;
- использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, методфокальных объектов и др.;
- использовать метод учебного проектирования, выполнять учебныепроекты;
  - назвать и характеризовать профессии.

#### Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;
- создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты ИКТ для решения прикладных учебно- познавательных задач;
- называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение иприменение;
  - 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, позволяющиемаксимально сохранять их пищевую ценность;
  - называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;
  - называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей,

круп; мебели;

называть виды планировки кухни; способы рационального размещения

называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их,описывать основные этапы производства;

- анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполненияшвейных работ;
  - использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;
  - подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил еёэксплуатации, 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.

#### Модуль «Робототехника»

- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать основные законы робототехники;
- называть и характеризовать назначение деталей робототехническогоконструктора;
- характеризовать составные части роботов, датчики в современныхробототехнических системах;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

#### Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- называть виды и области применения графической информации;
- называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и др.);
- 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).

#### 6КЛАСС

#### Модуль «Производство и технологии»

- называть и характеризовать машины и механизмы;
- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной ипрактической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскуюдокументацию для выполнения творческих проектных задач;
  - решать простые изобретательские, конструкторские и технологическиезадачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;
    - предлагать варианты усовершенствования конструкций;

- характеризовать предметы труда в различных видах материальногопроизводства;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективыих развития.

# Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- 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 итехнологическое оборудование;
- использовать инструменты, приспособления и технологическоеоборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
- выполнять технологические операции с использованием ручныхинструментов, 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 исвойства;
  - 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 изготовленияпроектных изделий.

#### Модуль «Робототехника»

- называть виды транспортных роботов, описывать их назначение;
- конструировать мобильного робота по схеме;

#### усовершенствоватьконструкцию;

- программировать мобильного робота;
- управлять мобильными роботами в компьютерно-управляемых средах;
- называть и характеризовать датчики, использованные при проектированиимобильного робота;
  - презентовать изделие.

# Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- знать и выполнять основные правила выполнения чертежей сиспользованием чертёжных инструментов;
- знать и использовать для выполнения чертежей инструменты графического редактора;
- понимать смысл условных графических обозначений, создавать с ихпомощью графические тексты;
  - создавать тексты, рисунки в графическом редакторе.

#### 7КЛАСС

#### Модуль «Производство и технологии»

- 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 иограничения;
- оценивать условия и риски применимости технологий с позицийэкологических последствий;
  - выявлять экологические проблемы;
- называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективыразвития;
  - характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

# Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовлениявыбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционныхматериалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемогоизделия, находить и устранять допущенные дефекты;
  - выполнять художественное оформление изделий;
  - называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать ихсвойства, возможность применения в быту и на производстве;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь наобщую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе сэкономических 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.

#### Модуль «Робототехника»

- называть виды промышленных роботов, описывать их назначение ифункции;
  - назвать виды бытовых роботов, описывать их назначение и функции;
- использовать датчики и программировать действие учебного робота взависимости от задач проекта;

# Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- называть виды конструкторской документации;
- называть и характеризовать виды графических моделей;
- выполнять и оформлять сборочный чертёж;
- владеть ручными способами вычерчивания чертежей, эскизов итехнических рисунков деталей;
  - владеть автоматизированными способами вычерчивания чертежей, эскизови технических рисунков;уметь читать чертежи деталей и осуществлять расчёты по чертежам.

#### Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

- называть виды, свойства и назначение моделей;
- называть виды макетов и их назначение;

- создавать макеты различных видов, в том числе с использованиемпрограммного обеспечения;
  - выполнять развёртку и соединять фрагменты макета;
  - выполнять сборку деталей макета;
  - разрабатывать графическую документацию;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиямимакетирования, их востребованность на рынке труда.

#### 8 КЛАСС

#### Модуль «Производство и технологии»

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

# Модуль «Робототехника»

- 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 областейматериального мира;
- характеризовать возможности роботов, роботехнических систем инаправления их применения.

# Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- использовать программное обеспечение для создания проектнойдокументации;
  - создавать различные виды документов;
- владеть способами создания, редактирования и трансформацииграфических объектов;
  - выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжныхинструментов и приспособлений и/или с использованием программного обеспечения;
    - создавать и редактировать сложные 3D-модели и сборочные чертежи.

#### Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

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

- создавать 3D-модели, используя программное обеспечение;
- устанавливать адекватность модели объекту и целям моделирования;
- проводить анализ и модернизацию компьютерной модели;
- модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;
- презентовать изделие.

#### Модуль «Производство и технологии»

- перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразованияданных в информацию и информации в знание;
- характеризовать культуру предпринимательства, видыпредпринимательской деятельности;
  - создавать модели экономической деятельности;
  - разрабатывать бизнес-проект;
  - оценивать эффективность предпринимательской деятельности;
  - характеризовать закономерности технологического развития цивилизации;
  - планировать своё профессиональное образование и профессиональную карьеру.

# Модуль «Робототехника»

характеризовать автоматизированные и роботизированныепроизводственные линии;

- анализировать перспективы развития робототехники;
- характеризовать мир профессий, связанных с робототехникой, ихвостребованность на рынке труда;
  - реализовывать полный цикл создания робота;
  - конструировать и моделировать робототехнические системы с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью;
- использовать визуальный язык для программирования простыхробототехнических систем;
  - составлять алгоритмы и программы по управлению роботом;
  - самостоятельно осуществлять робототехнические проекты.

#### Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжныхинструментов и приспособлений и/или в системе автоматизированного проектирования (САПР);
  - создавать 3D-модели в системе автоматизированного проектирования(САПР);
- использовать редактор компьютерного трёхмерного проектирования для создания моделей сложных объектов;
  - называть и выполнять этапы аддитивного производства;
  - модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;
  - называть области применения 3D-моделирования;

# Вариативные модули

### Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовлениявыбранного изделия по данной технологии:
- применять технологии механической обработки конструкционныхматериалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемогоизделия, находить и устранять допущенные дефекты;
  - выполнять художественное оформление изделий;
  - называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

- характеризовать современные текстильные материалы, их получение исвойства;
  - 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 изготовленияпроектных изделий.
- 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;

# ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ».

Программа составлена на основе модульного принципа построения учебного материала и допускает вариативный подход к очерёдности изучения модулей, принципам компоновки учебных тем, форм и методов освоения содержания.

Порядок изучения модулей может быть изменён, возможно некоторое перераспределение учебного времени между модулями при сохранении общего количества учебных часов , количество часов инвариантных модулей может быть сокращено для введения вариативных и представлено в таблице.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» перенесён в вариативную часть в седьмом и восьмом классах для того, что бы учащиеся могли продолжить освоение и изучение технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с поузловой обработкой отдельных частей и представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов. Часы выделены за счёт уменьшения часов в модулях «Робототехника» и 3D-моделирование, прототипирование, макетирование» в связи с отсутствием специального оборудования для проведения практических работ (мастерская не оснащена 3D-принтером и конструкторами для робототехники), но при этом есть швейное оборудование, для проведение модулы «Технологии обработки текстильных материалов, а в 7-м классе 6 часов, отведённых на практические работы по робототехнике перенесены на проведение практических работ по технологии обработки пищевых продуктов.

# Тематическое планирование для учащихся 5 классов.

Модули/Разделы	Количеств	Электронные (цифровые)
	о часов	образовательные ресурсы
Инвариантный модуль	8	http://tehnologiya.narod.ru
«Производство и технологии»		
Технологии вокруг нас.	1	
Потребности человека.	1	https://infourok.ru/
Материалы и сырье в трудовой деятельности человека.	1	
Понятие технологии.	1	https://resh.edu.ru
Технологический процесс.	1	
Технологическая карта.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolog
Проектирование и проекты.	1	<u>iya/2-</u>
Составление интеллект-карты «Технология».	1	free videohttp://tehnologiya.narod.ru
		https://infourok.ru/
Инвариантный модуль	8	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение»		https://videouroki.net/blog/tehnolo

Основы графической грамоты.	1	giya/2-
Чтение графических изображений.	1	free video
Графические изображения.	1	
Выполнение эскиза изделия.	1	https://resh.edu.ru
Основные элементы графических изображений.	1	ittps://Tesn.eud.ru
Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.	1	-
Правила построения чертежей.	1	-
Выполнение простейших геометрических построений с	1	-
помощью чертёжных инструментов и приспособлений.	1	
Инвариантный модуль «Технологии обработки	42	
материалов и пищевых продуктов»	72	
Технологии обработки конструкционных материалов	8	1.44 - 1/4 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1
Конструкционные материалы и их свойства.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	-
Бумага и её свойства.	1	https://resh.edu.ru
Составление технологической карты выполнения	1	-
изделия из бумаги.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolog
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	<u>iya/2-free_video</u>
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	-
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	https://infourok.ru/
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Технологии обработки текстильных материалов	22	
Текстильные волокна.	1	
Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и	1	http://tehnologiya.narod.ru
льняных тканей.	1	
Производство ткани.	1	https://resh.edu.ru
Определение направления нитей основы и утка.	1	-
Технология выполнения ручных швейных операций.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolog
Выполнение образцов ручных строчек прямыми	1	<u>iya/2-free_video</u>
стежками.	1	
Технология выполнения ручных швейных операций.	1	https://infourok.ru/
Выполнение образцов ручных строчек прямыми	1	Tittps://Titrourok.ru/
стежками.	1	
Выполнение образцов ручных строчек прямыми	1	-
стежками.	1	
Основные приёмы влажно - тепловой обработки	1	-
швейных изделий.	1	
Швейные машины.	1	-
Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней	1	-
и нижней нитей. Выполнение машинных строчек.		
Технология выполнения машинных швов.	1	-
Выполнение образцов машинных швов.	1	-
Основные операции при машинной обработке изделия:	1	-
обметывание, стачивание, затрачивание.	1	
Выполнение образцов машинных швов.	1	-
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	-
из текстильных материалов»	1	
Выполнение индивидуального творческого проекта	1	
«Изделие		
из текстильных материалов по технологической карте		
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	
из текстильных материалов»	1	
Выполнение индивидуального творческого проекта	1	
«Изделие		

Итого:68		
Датчики, их функции и принцип работы.	1	
Программирование робота.	1	
Программирование робота.	1	
назначение, устройство и функции.		
Электронные устройства: двигатель и контроллер,	1	
назначение, устройство и функции.		
Электронные устройства: двигатель и контроллер,	1	https://infourok.ru/
соединения, механическая передача.		
Конструирование: подвижные и неподвижные	1	iya/2-free video
соединения, механическая передача.		https://videouroki.net/blog/tehnolog
Конструирование: подвижные и неподвижные	1	
Прнятие о принципах работы роботов.	1	https://resh.edu.ru
функции и назначение.		
Классификация современных роботов. Виды роботов, их	1	nup.//termologrya.narou.ru
Введение в робототехнику.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Модуль «Робототехника»	10	
человека»:	•	
Групповой проект по теме «Питание и здоровье	1	
человека»:	1	
Гехнология приготовления олюд из овощен. Групповой проект по теме «Питание и здоровье	1	$\dashv$
Технология приготовления блюд из овощей.	1	
Значение овощей в питании человека.	1	
Приготовление блюд из яиц к завтраку.	1	
Определение доброкачественности яиц.	1	https://infourok.ru/
Технология приготовления олод из круп. Технология приготовления блюд из яиц.	1	
Технология приготовления блюд из круп.	1	iya/2-free video
продуктов. Пищевая ценность круп.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolog
Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1	
гигиены и безопасной работы на кухне.	1	https://resh.edu.ru
Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии,	1	
Физиология питания.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Защита проекта	1	
результатов проектной работы;		
Оценка качества проектного изделия; самоанализ	1	

Тематическое планирование для учащихся 6 классов.

Temath teckee istanipobanne gin	y rumana o	itiliteeob.
Модули/Разделы	Количество	Электронные (цифровые)
	часов	образовательные ресурсы
Инвариантный модуль	10	
«Производство и технологии»		
Актуальные и перспективные технологии обработки	1	http://tehnologiya.narod.ru
материалов.		
Понятие экологической безопасности.	1	
Технологии растениеводства и животноводства.	1	https://resh.edu.ru
Современные предприятия Орловской области.	1	
Технологические машины.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Кинематическая схема швейной машины.	1	free video
Основы начального технического моделирования.	1	
Изготовление стилизованной модели.	1	https://infourok.ru/
Изготовление стилизованной модели.	1	

Изготовление стилизованной модели.	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8	-
Чертежи, чертёжные инструменты и	1	-
приспособления.	1	
Выполнение простейших геометрических	1	-
построений с помощью чертёжных инструментов и	1	
приспособлений		
Компьютерная графика. Графический редактор.	1	
Изменение масштаба, применение команд для	1	
построения графических объектов.	1	
Инструменты графического редактора. Создание	1	
эскиза в графическом редактора. Создание	1	
Построение фигур в графическом редакторе.	1	-
Инструменты графического редактора. Создание	1	
печатной продукции.	1	
Создание печатной продукции в графическом	1	
редакторе.	1	
инвариантный модуль «Технологии обработки	40	
материалов и пищевых продуктов»	40	
технологии обработки пищевых продуктов Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Основы рационального питания. ОТ повторный	1	
инструктаж.	1	http://tehnologiya.narod.ru
	1	
Минеральные вещества.	1	https://resh.edu.ru
Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	
Приготовление кулинарного блюда «Молочный	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
приготовление кулинарного олюда «молочный коктейль».	1	free video
	1	
Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных	1	https://infourok.ru/
продуктов.		ittps://iiiourok.ru/
продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».	1	
Виды теста.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-	1	-
приготовление кулинарного олюда «Фруктово- йогуртовый десерт».	1	
Виды теста.	1	_
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	1	-
Профессии, связанные с пищевым производством:	1	-
кондитер, хлебопек.	1	
Групповой проект по теме	1	-
«Технологии обработки пищевых продуктов».	1	
Технологии обработки конструкционных	8	
материалов		
Технологии обработки конструкционных	1	-
материалов.	1	
Свойства металлов и сплавов.	1	
Технологии изготовления изделий из металла.	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	
«Изделие из проволоки».	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	-
«Изделие из проволоки».	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	
«Изделие из проволоки».	1	
Контроль и оценка качества изделий из металла.	1	
Мир профессий.	1	
илир профессии.	1	

Технологии обработки текстильных материалов	20	
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Ткацкие переплетения.	1	mtp://telmologryu.narod.ra
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный	1	
инструктаж.		https://resh.edu.ru
Уход за швейной машиной.	1	
Машинные швы (двойные).	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Выполнение образцов машинных швов.	1	<u>free video</u>
Техн. изготовления швейных изделий.	1	
Сумка- шопер: история и современ.	1	https://infourok.ru/
Техническое (проектное) задание.	1	
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1	
Выбор технологии изготовления.	1	
Раскрой изделия.	1	
Раскрой изделия.	1	
Подготовка деталей кроя к обработке.	1	
Обработка срезов изделия.	1	
Обработка ручек.	1	
Декоративная отделка изделия.	1	
Декоративная отделка изделия.	1	
оценка качества проектного изделия;	1	
Защита творческого проекта.	1	
Модуль «Робототехника»	10	
Функциональное разнообразие роботов.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Функциональное разнообразие роботов.	1	
Мобильная робототехника.	1	
Характеристика транспортного робота.	1	https://resh.edu.ru
Роботы: конструирование и управление.	1	
Роботы: конструирование и управление.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- free video
Управление движущейся моделью робота в	1	<u>nee video</u>
компьютерно- управляемой среде.		
Управление движущейся моделью робота в	1	https://infourok.ru/
компьютерно- управляемой среде.		
Программирование управления одним	1	
сервомотором.		
Программирование управления одним	1	
сервомотором.		
Итого:	68	

Тематическое планирование для учащихся 7 классов.

Модули/Разделы	Количество	Электронные (цифровые)
	часов	образовательные ресурсы
Инвариантный модуль	8	
«Производство и технологии»		
Современные сферы развития производства и	1	http://tehnologiya.narod.ru
технологий.		
Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов	1	
народных промыслов.		https://resh.edu.ru
Цифровизация производства.	1	
Применение цифровых технологий на производстве .	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
Современные и перспективные технологии.	1	giya/2-free video
Составление перечня композитных материалов и их	1	
свойств.		https://infourok.ru/
Современный транспорт. История развития транспорта.	1	

Анализ транспортного потока	1	
в населённом пункте (по выбору).	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	8	
Конструкторская документация.	1	In the state of th
Чтение сборочного чертежа.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Графическое изображение деталей и изделий.	1	_
Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового	1	https://resh.edu.ru
_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1	
прокат.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
Система автоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР.	1	giya/2-free video
Создание чертежа в САПР.	1	_
	1	https://infourok.ru/
Построение геометрических фигур в графическом	1	inttps://iiiiourok.ru/
редакторе.	1	_
Построение геометрических фигур в графическом	1	
редакторе.		
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	6	
макетирование».	- 1	
Модели, моделирование. Макетирование.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Выполнение эскиза макета (по выбору).	1	
Создание объёмных моделей с помощью компьютерных	1	https://resh.edu.ru
программ.		nttps://resm.edd.rd
Практическая работа «Черчение развёртки».	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
Основные приёмы макетирования	1	giya/2-free video
Редактирование чертежа модели	1	glyd/2 irec video
		https://infourok.ru/
Инвариантный модуль «Технологии обработки	18	
материалов и пищевых продуктов»	10	
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1	
1 1 1 1 1		http://tehnologiya.narod.ru
Рыбная промышленность.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.		
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	1 1 1	http://tehnologiya.narod.ru  https://resh.edu.ru
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы.	1 1 1 1	https://resh.edu.ru
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы.	1 1 1 1	https://resh.edu.ru
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд.	1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки	1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность.  Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».  Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».  Расчёт калорийности блюд.  Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность.  Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».  Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».  Расчёт калорийности блюд.  Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.  Значение мяса и субпродуктов в питании человека.  Механическая обработка мяса животных	1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с	1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками».	1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.	1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль	1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов».	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video  https://infourok.ru/
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок.	1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовления кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video  https://infourok.ru/  https://tehnologiya.narod.ru
Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo giya/2-free_video  https://infourok.ru/
Рыбная промышленность.  Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video  https://infourok.ru/  https://tehnologiya.narod.ru
Рыбная промышленность.  Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Построение чертежа прямой юбки в М 1:1 Моделирование основы прямой юбки. Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video  https://infourok.ru/  https://tehnologiya.narod.ru  https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnolo
Рыбная промышленность.  Технология обработки рыбы. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». Морепродукты. Рыбные консервы. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками». Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.  Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов». Конструирование юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Построение чертежа прямой юбки в М 1:1 Моделирование основы прямой юбки.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video  https://infourok.ru/  http://tehnologiya.narod.ru  https://resh.edu.ru

инструктаж.		
Раскладка выкройки юбки на ткани.	1	7
Раскрой изделия.	1	https://infourok.ru/
Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка.	1	7
Дефекты посадки.		
Обработка вытачек и складок.	1	
Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка пояса.	1	
Обработка верхнего среза юбки.	1	
Обработка нижнего среза изделия.	1	
Окончательная отделка изделия.	1	
Технологии обработки конструкционных материалов	6	
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Обработка металлов.	1	
Пластмасса и другие современные материалы: свойства,	1	<b></b>
получение и использование.		https://resh.edu.ru
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	7
из конструкционных и поделочных материалов».		https://videouroki.net/blog/tehnolo
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	giya/2-free video
из конструкционных и поделочных материалов».		
Контроль и оценка качества изделия из конструкционных	1	https://infourok.ru/
материалов.		
Модуль «Робототехника»	11	
Промышленные и бытовые роботы.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Использование операторов ввода-	1	
вывода в визуальной среде программирования».		https://resh.edu.ru
Программирование управления роботизированными	1	nttps://resn.edd.rd
моделями.		https://videouroki.net/blog/tehnolo
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	giya/2-free video
Алгоритмизация и программирование роботов.	1	- Siya/2 ince video
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	_
Алгоритмизация и программирование роботов.	1	https://infourok.ru/
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	
Программирование управления роботизированными	1	
моделями.		
Мир профессий в робототехнике.	1	
Мир профессий в робототехнике.	1	
Итого:	68	

Тематическое планирование для учащихся 8 классов.

Модули/Разделы	Количество	Электронные (цифровые)
	часов	образовательные ресурсы
Инвариантный модуль	5	
«Производство и технологии»		
Управление производством и технологии.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Производство и его виды.	1	
Рынок труда. Функции рынка труда.	1	//
Мир профессий.	1	https://resh.edu.ru
Профориентационный групповой проект «Мир	1	
профессий».		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
		<u>free_video</u>

n c		https://infourok.ru/
Робототехника	7	
Автоматизация производства.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа	1	
«Робототехника. Автоматизация в промышленности		https://resh.edu.ru
и быту		
(по выбору). Идеи для проекта».		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Беспилотные воздушные суда.	1	free_video
«Практическая работа «БВС в повседневной жизни.	1	
Идеи для проекта».		
Подводные робототехнические системы.	1	https://infourok.ru/
Практическая работа	1	
«Использование подводных роботов. Идеи для		
проекта».		
Мир профессий в робототехнике.	1	
Вариативный модуль «Технологии обработки	6	
текстильных материалов».		
Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в	1	http://tehnologiya.narod.ru
производстве текстильных волокон. Задание 1.		
Зрительные иллюзии в одежде. Задание 1.	1	https://resh.edu.ru
Конструирование и моделирование плечевого	1	ittps://resn.euu.ru
изделия с цельнокроеным рукавом.		
Конструирование и моделирование плечевого	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- free video
изделия с втачным рукавом.		<u>ITEE_VIGEO</u>
Построение чертежа основы одношовного рукава.	1	
Построение чертежа воротника. Моделирование	1	https://infourok.ru/
воротника.		
Основы проектной деятельности.	5	
Выполнение проекта		
Художественное проектирование.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Технологические аспекты реализации проекта.	1	
Разработка технологической документации.	1	https://scale.cdv.vv.
Оценка качества проектного изделия; подготовка	1	https://resh.edu.ru
проекта к защите.		
Защита проекта.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
		<u>free video</u>
		https://infourok.ru/
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	7	
макетирование».		
3D-моделирование как технология создания	1	http://tehnologiya.narod.ru
трёхмерных моделей.		
Практическая работа «Инструменты программного	1	
обеспечения для создания и печати 3D-моделей».		https://resh.edu.ru
Прототипирование.	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
«Прототип изделия из пластмассы (других		<u>free video</u>
материалов по выбору».		
Изготовление прототипов	1	https://infourok.ru/
с использованием технологического оборудования.		
Профессии, связанные с использованием	1	
прототипов.		
Практическая работа «Интеллект карта «Анализ	1	
		1
перспективных направлений развития профессий		

робототехники».		
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4	
Инструменты для создания 3 Омоделей	1	http://tehnologiya.narod.ru
Инструменты программного обеспечения для	1	
создания		https://resh.edu.ru
3D-молелей		nttps://resn.edu.ru
Сложные 3 Омодели и сборочные чертежи	1	h.h., / / . i d   i h   h     h - h   i   / 2
Создание 3 Дмодели	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free video
		iree video
		https://infourok.ru/
Итого:	34	

Тематическое планирование для учащихся 9 классов.

тематическое планирование дли		
Модули/Разделы	Количество	1 () 11
	часов	образовательные ресурсы
Основы проектной деятельности.	2	
Выполнение проекта		
Творческий проект.	1	
Правила оформления пояснительной записки.	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4	
Чертежи с использованием САПР. Оформление	1	http://tehnologiya.narod.ru
конструкторской документации.		interpretation of the second o
Выполнение чертежа в САПР.	1	, , , ,
Графические документы. Профессии, их	1	https://resh.edu.ru
востребованность на рынке труда.		
Выполнение чертежа в САПР	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2
1		<u>free video</u>
		https://infourok.ru/
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	5	
макетирование».		
Аддитивные технологии. Создание моделей,	1	http://tahnalagiya.narad.ru
сложных объектов		http://tehnologiya.narod.ru
Современные технологии обработки материалов и	1	
прототипирование.		https://resh.edu.ru
Станки с числовым программным управлением	1	
Технологическое оборудование для аддитивных	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2
технологий: 3D-принтеры.		<u>free video</u>
Профессии, связанные с 3D-технологиями	1	
irpoqueenin, ebisainible e 35 Texnosiornismi	1	https://infourok.ru/
Инвариантный модуль	5	перз. у посток. г су
«Производство и технологии»		
Предпринимательство. Организация собственного	1	
производства.	1	http://tehnologiya.narod.ru
производства. Практическая работа «Анализ предпринимательской	1	
практическая расота «Анализ предпринимательской среды».	1	https://resh.edu.ru
Моделирование экономической деятельности.	1	
поделирование экономической деятельности. Практическая работа «Выдвижение бизнес-идей.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2
практическая раоота «выдвижение оизнес-идеи. Описание продукта».	1	free video
Описание продукта». Технологическое предпринимательство.	1	
телнологическое предпринимательство.	1	https://infourok.ru/
Робототехника	7	https://infourok.ru/
	t	
От робототехники к искусственному интеллекту.	1	http://tehnologiva.narod.ru

Практическая работа «Анализ направлений	1	
применения искусственного интеллекта».		https://web.edu.m.
Система «Интернет вещей».	1	https://resh.edu.ru
Промышленный интернет вещей. Практическая	1	https://wides.welli.net/blog/tebuelesive/2
работа «Преимущества и недостатки интернета		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free video
вещей».		iree_video
Практическая работа «Преимущества и недостатки	1	
интернета вещей».		https://infourok.ru/
Потребительский интернет вещей.	1	
Современные профессии робототехники.	1	
Основы проектной деятельности.	11	
Выполнение проекта.		
Индивидуальный творческий проект на выбранную	1	http://tehnologiya.narod.ru
тему.		
Предпроектное исследование. Определение	1	hatta a Maraha a da an
проблемы, продукта проекта, цели, задач.		https://resh.edu.ru
Анализ ресурсов; обоснование проекта.	1	
Художественное проектирование.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
Выполнение эскиза проектного изделия.	1	<u>free video</u>
Технологические аспекты реализации проекта.	1	
Разработка технологической документации.	1	https://infourok.ru/
Экономическая и экологическая оценка проекта.	1	
Оценка качества проектного изделия; подготовка	1	
проекта к защите.		
Реклама.	1	
Защита проекта.	1	
Итого:	34	

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1. Приказ Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 г. № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стан- дарта основного общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 05 июля 2021 г. № 64101).
  - 2. Примерная рабочая программа основного общего образования. Технология (для 5–9 классов общеобразовательных организаций) : одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по обще- му образованию, протокол 5/22 от 25 августа 2022 г. М. : ИСРО РАО, 2022. 133 с.
  - 3. СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреж- дениях.
  - 4. Технология: 5–9-е классы: методическое пособие и примерная рабочая программа к предметной линии Е. С. Глозман и др. / Е. С. Глозман, А. Е. Глозман, Е. Н. Кудакова. М.: Просвещение, 2023. 5. Технология: 5-й класс: учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М.: Просвещение, 2023. 272 с.
- 6. Технология : 5-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 272 с.
  - 7. Технология : 6-й класс : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 272 с.
    - 8. Технология : 6-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Про- свещение, 2023. 272 с.
  - 9. Технология : 7-й класс : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 336 с.
    - **10**. Технология : 7-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 336 с.
- **11.** Технология : 8–9-е классы : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 336 с.

- **12.** Технология : 8–9-е классы : электронная форма учебника / Е. С. Глоз- ман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 336 с.
- 13. Адресные методические рекомендации «О преподавании учебного предмета "Технология" в образовательных организациях Орловской областив 2023—2024 учебном году». Северинова А. В., руководитель отдела профессионального образования и технологии; Сафонова О. И., методист отдела профессионального образования и технологии.

# ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

# СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98972918216828532255789598799073225606492451657

Владелец Шеремет Раиса Михайловна

Действителен С 04.07.2023 по 03.07.2024