

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
"Дербишевская средняя общеобразовательная школа"  
(МОУ «Дербишевская СОШ»)**

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом

Протокол №1

от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ "Дербишевская  
СОШ"

\_\_\_\_\_/Фазылова Р.Р./

от «31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 5-9 классов

Авторы- разработчики:

Файзуллина В.Р.,

Хайруллина Ф.М.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (девочки) разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами и методическими документами:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.12;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.01.2021.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года).
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»);
- Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254;
- основного общего образования, одобренная решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 08.04.2015 № 1/15 (в редакции протокола №1/20 от 04.02.2020)).
- Устав школы.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО), требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО), и на основе программы по технологии для учащихся 5-9 классов (авторы программы: Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудаква).

Рабочая программа предусматривает возможность изучения курса «Технология» в объеме 272 учебных часа, в том числе: в 5, 6 и 7 классах — по 68 часов из расчёта 2 часа в неделю; в 8 классах — 34 часа из расчёта 1 час в неделю; в 9 классах — 34 часа из расчёта 1 час в неделю.

Данная программа обеспечена учебно-методическим комплектом под редакцией Е.С. Глозман, Е.Н. Кудаква:

1. Технология: 5 класс: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2023. – 320 с.

2. Технология: 6 класс: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2023. – 319 с.

3. Технология: 7 класс: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2023. – 365 с.

4. Технология: 8-9 классы: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2023. – 384 с.

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

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является

ознакомление учащихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., и формирование у них умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами.

Основными **задачами** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития; обеспечение понимания обучающимися роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектно-технологического мышления обучающихся;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности ;выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности предпринимательской деятельности в сфере технологий крациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебной и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в

процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

#### **5 класс**

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
- выполнять на швейной машине машинные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться шаблонами, соединять детали между собой.

#### **6 класс**

- разрабатывать и оформлять интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса и птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки;
- выполнять на швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование изделия;
- выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

### **7 класс**

- планирование технологического процесса и труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием бытовых приборов;
- планирование технологического процесса при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- расчет себестоимости продукта труда;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки.

### **8 класс**

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области семейной экономики, интерьера и современного оформления помещения;
- разработка дизайна интерьера различных комнат жилого помещения с использованием различных отделочных материалов;
- работа с электромонтажными инструментами; планирование технологического процесса и соблюдение техники безопасности;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля в старших классах.

### **9 класс**

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия ;устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;  
определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации.

### **В результате освоения программы**

#### ***Выпускник научится:***

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и

фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;
- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## Содержание учебного предмета 5 класс

### **1. Введение в технологию (6 ч)**

Преобразующая деятельность человека и технологии. Проектная деятельность и проектная культура. Основы графической грамоты.

#### *Практическая работа*

Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки.

### **2. Техника и техническое творчество (2 ч)**

Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Техническое конструирование и моделирование.

#### *Практическая работа*

Конструирование воздушного змея.

### **3. Современные и перспективные технологии (4 ч)**

Промышленные и производственные технологии. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.

### **4. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 ч)**

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая цепь. Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.

### **5. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 ч)**

Текстильные волокна. Производство ткани. Технологии выполнения ручных швейных операций. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий. Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины. Технология выполнения машинных швов. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.

#### *Практические работы*

Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

Определение в ткани направления нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.

Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение образцов машинных швов.

Изготовление наволочки на диванную подушку.

### **6. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)**

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Основы рационального питания. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.

#### *Практические работы*

Приготовление блюда из яиц к завтраку.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Приготовление блюд из овощей.

#### *Лабораторно-практические работы*

Определение качества овощей и зелени органолептическим методом.

Определение содержания нитратов в овощах и зелени.

Определение доброкачественности яиц.

### **7. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (8 ч)**

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика

### *Практические работы*

Выполнение вышивки простыми швами.

Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.

### **8. Технологии ведения дома (4 ч)**

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни. Оформление кухни.

#### *Практическая работа*

Планирование интерьера кухни (или столовой).

### **9. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч)**

**Варианты творческих работ:** Салфетка «Времена года», Панно «Времена года», Игрушка из лоскутов, Прихватка из лоскутов, Приготовление оригинальных бутербродов к праздничному столу, Приготовление легкого овощного салата на ужин, Панно или шейный платок, выполненный в технике ручной вышивки.

### **6 класс**

### **1. Основы проектной и графической грамоты (4 ч)**

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

#### *Практическая работа*

Чтение сборочного чертежа.

### **2. Современные и перспективные технологии (4 ч)**

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Технологии сельского хозяйства.

### **3. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 ч)**

Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов

#### *Практические работы*

### **4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26 ч)**

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения. История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Требования к готовой одежде. Конструирование одежды.

Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука). Моделирование швейного изделия. Технология изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия

#### *Практические работы*

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.

Регулирование качества машинной строчки.

Снятие мерок.

Построение чертежа основы фартука с нагрудником.

Моделирование фартука и изготовление выкройки.

Изготовление швейного изделия (на примере фартука).

Подготовка выкройки к раскрою.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя фартука к обработке.

Обработка бретелей и деталей пояса фартука.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Контроль качества готового изделия.

### **5. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)**

Основы рационального питания. Минеральные вещества. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. Технологии производства молока и его кулинарной обработки. Технология

производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления холодных десертов. Технология производства плодоовощных консервов. Особенности приготовления пищи в походных условиях.

*Практические работы*

Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (по выбору).

Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий.

Приготовление кулинарного блюда с молоком.

Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов.

Приготовление десертного блюда.

Заготовка овощей, фруктов или ягод.

*Лабораторно-практическая работа*

Определение примесей крахмала в сметане.

**6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)**

Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы. Роспись тканей. Вязание крючком

*Практические работы*

Выполнение разметки и контурной резьбы на учебной заготовке.

Выполнение контурной резьбы на тонированной учебной заготовке.

Изготовление образцов, связанных крючком.

**7. Технологии ведения дома (4 ч)**

Интерьер комнаты школьника. Технология «Умный дом».

*Практическая работа*

Планирование интерьера комнаты школьника.

**8. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч)**

## 7 класс

### 1. «Животноводство» (8 часов)

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных животных. Домашние животные. Сельскохозяйственные животные.

Содержание сельскохозяйственных животных: помещение, оборудование, уход. Разведение животных. Породы животных, их создание.

Лечение животных. Понятие о ветеринарии.

Заготовка кормов. Кормление животных. Питательность корма. Рацион.

Животные у нас дома. Забота о домашних и бездомных животных.

Проблема клонирования живых организмов. Социальные и этические проблемы.

### 2. «Растениеводство» (12 часов)

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные.

Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке. Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов.

Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности.

Сохранение природной среды.

Сельскохозяйственное производство.

Особенности сельскохозяйственного производства: сезонность, природно-климатические условия, слабая прогнозируемость показателей. Агропромышленные комплексы. Компьютерное оснащение сельскохозяйственной техники.

### 3. Основы дизайна и графической грамоты (2 ч)

Основы дизайна. Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части.

*Практическая работа*

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

### 4. Современные и перспективные технологии (2 ч)

Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии.

### 5. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 ч)

Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. Электротехнические устройства с элементами автоматике. Электрические цепи со светодиодами. Датчики света и темноты.

*Практические работы*

### 6. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (17 ч)

Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия. Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование конической юбки. Построение чертежа и моделирование клинковой юбки. Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Конструирование и моделирование основы брюк. Оформление выкройки. Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к

обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка швейного изделия

#### *Практические работы*

Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.

Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.

Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.

Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.

Построение чертежа основы и моделирование брюк.

Изготовление поясного изделия.

### **7. Технологии обработки пищевых продуктов (11 ч)**

Понятие о микроорганизмах. Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.

Морепродукты. Рыбные консервы. Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста. Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Продукция кондитерской промышленности.

Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.

#### *Практические работы*

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Определение свежести рыбы лабораторным методом (на примере сельди).

Механическая обработка рыбы.

Приготовление рыбных блюд.

Приготовление блюд из теста.

### **8. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (2 ч)**

Вязание спицами. Макраме.

#### *Практические работы*

Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда. Изготовление шарфа(или снуда) в технике вязания спицами.

### **9. Технологии ведения дома (4 ч)**

Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними

#### *Практическая работа*

Разработка дизайн-проекта комнаты при ремонте.

### **10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8ч)**

Разработка и выполнение творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

#### *Практическая работа*

Разработка и изготовление творческого проекта для оснащения школьных мастерских.

## **8 класс**

### **1. «Животноводство» (6 часов)**

Производство животноводческих продуктов.

Животноводческие предприятия. Оборудование и микроклимат животноводческих и птицеводческих предприятий. Выращивание животных. Использование и хранение животноводческой продукции.

Использование цифровых технологий в животноводстве.

Цифровая ферма:

автоматическое кормление животных;

автоматическая дойка;

уборка помещения и другое.

Цифровая «умная» ферма — перспективное направление роботизации в животноводстве.

Профессии, связанные с деятельностью животновода.

Зоотехник, зооинженер, ветеринар, оператор птицефабрики, оператор животноводческих ферм и другие профессии. Использование информационных цифровых технологий в профессиональной деятельности.

## **2. «Растениеводство»**

**(6часов)**

Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства: анализаторы почвы с использованием спутниковой системы навигации; автоматизация тепличного хозяйства; применение роботов-манипуляторов для уборки урожая; внесение удобрений на основе данных от азотно-спектральных датчиков; определение критических точек полей с помощью спутниковых снимков; использование БПЛА и другое.

Генно-модифицированные растения: положительные и отрицательные аспекты.

Сельскохозяйственные профессии.

Профессии в сельском хозяйстве: агроном, агрохимик, агроинженер, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства и другие профессии. Особенности профессиональной деятельности в сельском хозяйстве. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

### **3. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Социальные технологии.

### **4. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (1 ч)**

Протокол связи — настоящее и будущее.

### **5 Технологии получения и преобразования текстильных материалов (5 ч)**

История костюма. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Раскрой изделия. Обработка изделия и проверка его качества.

*Практические работы*

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

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Раскрой изделия.

Обработка плечевых срезов.

Обработка горловины изделия.

Обработка низа рукава изделия.

Обработка боковых швов изделия.

Обработка низа изделия в подгибку с закрытым срезом.

Проверка качества готового изделия.

### **6. Технологии обработки пищевых продуктов (7 ч)**

Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных. Виды кулинарной обработки мяса.

Производство колбас

*Практические работы*

Расчёт калорийности блюд.

### **7. Художественная обработка материалов (2 ч)**

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.

*Практические работы*

Сувенир «Новогодняя ёлка».

Аксессуары из цветов.

Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

### **8. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 ч)**

Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

## **8. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 ч)**

### **9 класс**

#### **1. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии.

#### **2. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 ч)**

Что такое MAC-адрес. Управление роботом. Управление работой контроллера. Платформа Arduino UNO. Управление светодиодом. О контроллере R-5, Arduino Nano и о драйверах. Плата контроллера R-5, Arduino Nano. Управляем моторами. Знакомство с 3D-технологиями.

#### **3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 ч)**

Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон.

#### **4. Технологии обработки пищевых продуктов (7ч)**

Блюда национальной кухни например первых блюд. Сервировка стола кобеду. Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов товаров. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.

##### *Практические работы*

Оформление стола салфетками.

Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду.

## **5. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 ч)**

#### **6. Семейная экономика и основы предпринимательства (3 ч)**

Семейная экономика. Основы предпринимательства.

#### **7. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 ч)**

Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии. Построение профессиональной карьеры.

##### *Практические работы*

Выбор направления дальнейшего образования.

Определение сферы интересов.

Профессиональные пробы.

Интервью при устройстве на работу. Определение темперамента. Составление жизненного и профессионального планов.

## Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	9
1	Введение в технологию	6				
2	Основы проектной и графической грамоты		4			
3	Основы дизайна и графической грамоты			2		
4	Техника и техническое творчество	2				
5	Современные и перспективные технологии	4	4	2	2	2
6	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	26	26	14	8
7	Технологии обработки пищевых продуктов	14	14	18	8	7
8	Технологии художествен но-прикладной обработки материалов	8	6	6	3	
9	Технологии ведения дома	4	4	4		
10	Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2	2	2	1	3
11	Семейная экономика и основы предпринимательства					3
12	Профориентация и профессиональное самоопределение					6
13	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8	8	8	6	5
14	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

**Календарно – тематическое планирование - 5 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Название тем программы, название урока.</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Внеурочная деят.</b>	<b>Дата урока</b>	<b>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</b>
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>					
<b>Современные технологии и перспективы их развития (14 часов)</b>					
<b>Тема 1. Введение в технологию (6 часов)</b>					
1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	1			Сферум;РЭ Шresh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШ www mos.ru
2	Технологическая система.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
3	Проектная деятельность. Проектирование.	1			
4	Проектная культура.	1			
5	Основы графической грамотности.	1			
6	Практическая работа «Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки».	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
<b>Тема 4. Техника и техническое творчество (2 часа)</b>					
7	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях.	1			
8	Конструирование и моделирование.	1			
<b>Тема 5. Современные и перспективные технологии (4 часа)</b>					
9	Промышленные технологии.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
10	Производственные технологии.	1			
11	Технологии машиностроения.	1			
12	Технологии прототипирования. 3 –D принтер	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru;

					Просвещение; МЭШwww mos.ru
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</b>					
13	Электротехнические работы.	1			
14	Введение в робототехнику.	1			
<b>Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (54 часа)</b>					
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(20 часов)</b>					
15	Текстильные волокна.	1			
16	Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
17	Производство ткани.	1			
18	Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка».	1			
19	Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1			
20	Технология выполнения ручных швейных операций.	1			
21	Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками».	1			
22	Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий.	1			
23	Швейные машины.	1			
24	Устройство и работа бытовой швейной машины.	1			
25	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».	1			
26	Практическая работа «Выполнение машинных строчек».	1			
27	Технология выполнения машинных швов.	1			
28	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	1			
29	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
30	Шитье из полос.	1			

31	Шитье из квадратов.	1			
32	Шитье из прямоугольных треугольников.	1			
33	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.	1			
34	Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».	1			
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)</b>					
35	Кухонная и столовая посуда.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
36	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1			
37	Основы рационального питания.	1			
38	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1			
39	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1			
40	Технология приготовления блюд из яиц.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
41	Сервировка стола к завтраку.	1			
42	Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку».	1			
43	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	1			
44	Практическая работа «Приготовление бутербродов».	1			
45	Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку».	1			
46	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.	1			
47	Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».	1			
48	Практическая работа «Оформление блюд из овощей».	1			
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (8 часов)</b>					
49	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww

					mos.ru
50	Художественное выжигание.	1			
51	Практическая работа «Раскраска рисунков на фанере».	1			
52	Практическая работа «Выжигание на учебной заготовке».	1			
53	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	1			
54	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».	1			
55	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	1			
56	Практическая работа «Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».	1			
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>					
57	Понятие об интерьере.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
58	Основные варианты планировки кухни.	1			
59	Оформление кухни.	1			
60	Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)».	1			
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)</b>					
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1			
63	Формирование цели проекта.	1			
64	Сбор информации по теме проекта.	1			
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1			
66	Определение последовательности технологических операций.	1			
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1			
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1			
<b>Итого:</b>		<b>68</b>			

**Календарно – тематическое планирование - 6 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Название тем программы, название урока.</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Внеурочн Деят-ть</b>	<b>Дата урока</b>	<b>Электронн ые (цифровые) образовател ьные ресурсы</b>
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>					
<i>Современные технологии и перспективы их развития (10 часов)</i>					
<b>Тема 2. Основы проектной и графической грамотности (4 часа)</b>					
1	Основные составляющие практического задания.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
2	Основные составляющие творческого проекта.	1			
3	Последовательность творческого проекта.	1			
4	Основы графической грамотности.	1			
<b>Тема 5 Современные и перспективные технологии (4 часа)</b>					
5	Актуальные технологии обработки материалов.	1			
6	Перспективные технологии обработки материалов.	1			
7	Технологии сельского хозяйства. Растениеводство.	1			
8	Технологии сельского хозяйства. Животноводство.	1			
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</b>					
9	Виды проводов и электроарматуры.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
10	Функциональное разнообразие роботов.	1			
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>					
<i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (58 часов)</i>					
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)</b>					
11	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок

					infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
12	Свойства шерстяных и шелковых тканей.	1			
13	Практическая работа «Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей».	1			
14	Швейная машина. Регуляторы швейной машины.	1			
15	Уход за швейной машиной.	1			
16	Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки».	1			Сферум;РЭ Ш; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
17	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1			
18	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.	1			
19	Практическая работа «Снятие мерок».	1			
20	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).	1			
21	Практическая работа «Построение чертежа основы фартука с нагрудником».	1			
22	Моделирование швейного изделия.	1			
23	Практическая работа «Моделирование фартука и изготовление выкройки».	1			
24	Технология изготовления швейного изделия.	1			
25	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	1			
26	Подготовка деталей кроя к обработке.	1			
27	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	1			
28	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	1			
29	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	1			
30	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	1			
31	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Изготовление выкройки и раскрой изделия».	1			
32	Практическая работа «Изготовление	1			

	швейного изделия. Обработка бретелей и деталей пояса изделия».				
33	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка верхнего среза и нагрудника изделия».	1			
34	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка накладного кармана изделия».	1			
35	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов изделия»	1			
36	Практическая работа «Контроль качества готового изделия».	1			
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)</b>					
37	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
38	Технология производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	1			
39	Технология приготовления блюд из круп.	1			
40	Практическая работа «Приготовление блюда из круп».	1			
41	Технология производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	1			
42	Практическая работа «Приготовление блюд из макарон».	1			
43	Технологии производства молока и их кулинарной обработки.	1			
44	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1			
45	Практическая работа «Приготовление блюд из молока» .	1			
46	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов».	1			
47	Технология приготовления холодных десертов.	1			
48	Практическая работа «Приготовление холодного десерта. Сервировка десертного стола».	1			
49	Технология производства плодовоовощных консервов.	1			
50	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	1			
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)</b>					

51	Роспись тканей.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
52	Вязание крючком. Виды вязальных петель.	1			
53	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида».	1			
54	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».	1			
55	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».	1			
56	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное полотно».	1			
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>					
57	Интерьер комнаты школьника.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
58	Организация рабочей зоны в комнате школьника.	1			
59	Дизайн интерьера.	1			
60	Технология «Умный дом».	1			
<b>Мир профессий.</b>					
61	Основы выбора профессии	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
<b>Тема 20. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (7 часов)</b>					
62	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru

63	Формирование цели проекта.	1			
64	Сбор информации по теме проекта.	1			
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1			
66	Определение последовательности технологических операций.	1			
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1			
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1			
<b>Итого:</b>		<b>68</b>			

### Календарно – тематическое планирование - 7 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Внеурочн. Деят-ть	Дата урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>					
<b>«Животноводство» (4 часа)</b>					
1	Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных животных	1			
2	Домашние животные. Сельскохозяйственные животные.	1			
3	Содержание сельскохозяйственных животных: помещение, оборудование, уход.	1			
4	Разведение животных. Породы животных, их создание.	1			
<b>«Растениеводство» (6 часов)</b>					
5	Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.	1			
6	Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.	1			
7	Почвы, виды почв. Плодородие почв	1			
8	Инструменты обработки почвы: ручные и	1			
9	Культурные растения и их классификация.	1			
10	Выращивание растений на	1			

	школьном/приусадебном участке.				
<b>Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)</b>					
<b>Тема 3. Основы дизайна и графической грамотности (2 часа)</b>					
11	Основы дизайна.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
12	Основы графической грамотности.	1			
<b>Тема 5 Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>					
13	Информационные технологии.	1			
14	Строительные и транспортные технологии.	1			
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</b>					
15	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	1			
16	Электрические устройства с элементами автоматики.	1			
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b>					
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов( 17 часов)</b>					
17	Технология производства химических волокон.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
18	Свойства химических волокон и тканей из них.	1			
19	Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1			
20	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	1			
21	Поясная одежда. История.	1			
22	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1			
23	Конструирование юбок.	1			
24	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».	1			
25	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	1			
26	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.	1			

27	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».	1			
28	Конструирование и моделирование основы брюк.	1			
29	Оформление выкройки.	1			
30	Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	1			
31	Первая примерка. Дефекты. Обработка выточек и складок.	1			
32	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки.	1			
33	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Окончательная отделка изделия.	1			
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (11 часов)</b>					
34	Понятие о микроорганизмах.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
35	Технология обработки рыбы.	1			
36	Механическая обработка рыбы.	1			
37	Морепродукты. Рыбные консервы.	1			
38	Виды теста.	1			
39	Пищевые продукты.	1			
40	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	1			
41	Приготовление дрожжевого теста.	1			
42	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	1			
43	Продукция кондитерской промышленности.	1			
44	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	1			
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (2 часа)</b>					
45	Вязание спицами. Набор петель.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
46	Макраме.	1			

<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>					
47	Принципы и средства создания интерьера дома.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
48	Технологии ремонта жилых помещений.	1			
49	Оформление интерьера комнатными растениями.	1			
50	Выбор комнатных растений и уход за ними.	1			
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)</b>					
51	Запуск творческого индивидуального проекта.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
52	1 этап – поисково – исследовательский.	1			
53	Формирование цели проекта.	1			
54	Сбор информации по теме проекта.	1			
55	2 этап – конструкторско – технологический.	1			
56	Определение последовательности технологических операций.	1			
57	Разработка чертежа или технологической карты.	1			
58	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1			
<b>«Животноводство» (4 часа)</b>					
59	Лечение животных. Понятие о ветеринарии.	1			
60	Заготовка кормов. Кормление животных. Питательность корма. Рацион.	1			
61	Животные у нас дома. Забота о домашних и бездомных животных.	1			
62	Проблема клонирования живых организмов. Социальные и этические проблемы	1			
<b>«Растениеводство» (6 часов)</b>					
63	Полезные для человека	1			

	дикорастущие растения и их классификация				
64	Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений их плодов. Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности	1			
65	Сохранение природной среды	1			
66	Сельскохозяйственное производство.	1			
67	Особенности сельскохозяйственного производства: сезонность, природно- климатические условия, слабая прогнозируемость показателей.	1			
68	Агропромышленные комплексы. Компьютерное оснащение сельскохозяйственной техники.	1			
<b>Итого:</b>		<b>68</b>			

**Календарно – тематическое планирование - 8 класс**

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Внеурочн. деят-ть	Дата урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>					
<b>«Животноводство» (3 часа)</b>					
1	Производство животноводческих продуктов	1			
2	Животноводческие предприятия.	1			
3	Использование цифровых технологий в животноводстве.	1			
<b>«Растениеводство» (3 часа)</b>					
4	Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства.	1			
5	Генно-модифицированные растения.	1			
6	Сельскохозяйственные профессии.	1			
<b>Современные технологии и перспективы их развития</b>					
<b>Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>					
7	Социальные технологии.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок

					infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
8	Информационные технологии	1			
<b>Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (1 час)</b>					
9	Протокол связи – настоящее и будущее.	1			
<b>Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b>					
<b>Технологии получения и преобразования текстильных материалов (5 часов )</b>					
10	Высокотехнологичные волокна.	1			
11	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
12	История костюма.	1			
13	Зрительные иллюзии в одежде.	1			
14	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1			
<b>Технология обработки пищевых продуктов (7 часов)</b>					
15	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
16	Расчет калорийности блюд.	1			
17	Составление меню с учётом принципов рационального питания.	1			
18	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.	1			
19	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	1			
20	Тепловая обработка мяса. Производство колбас.	1			
21	Блюда национальной кухни на примере вторых блюд.	1			
<b>Технология художественно – прикладной обработки материалов (2 часа)</b>					
22	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение;

					МЭШwww mos.ru
23	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	1			
<b>Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 часов)</b>					
24	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
25	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1			
26	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций. Разработка чертежа или технологической карты	1			
27	3 этап – заключительный. Презентация проекта.	1			
28	Защита проекта.	1			
<b>«Животноводство» (3 часа)</b>					
29	Цифровая «умная» ферма.	1			
30	Профессии, связанные с деятельностью животновода.	1			
31	Использование информационных цифровых технологий в профессиональной деятельности.	1			
<b>«Растениеводство» (3 часа)</b>					
32	Профессии в сельском хозяйстве.	1			
33	Особенности профессиональной деятельности в сельском хозяйстве	1			
34	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.	1			
<b>Итого:</b>		<b>34</b>			

### Календарно – тематическое планирование - 9 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Внеурочн. деят-ть	Дата урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>					
<b>Современные технологии и перспективы их развития (5 часа)</b>					
<b>Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>					
1	Лазерные технологии и нанотехнологии.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение;

					МЭШwww mos.ru
2	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 часа)</b>					
3	Протокол связи – настоящее и будущее. Что такое MAC – адрес.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
4	Управление роботом.	1			
5	Знакомство с 3D технологиями.	1			
<b>Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»:</b>					
<b>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (9 часов)</b>					
<b>Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства (3 часа)</b>					
6	Семейная экономика.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
7	Планирование семейного бюджета.	1			
8	Основы предпринимательства.	1			
<b>Тема 18. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 часов)</b>					
9	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
10	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».	1			
11	Практическая работа «Профессиональные пробы».	1			
12	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1			
13	Построение профессиональной карьеры.	1			
14	Практическая работа «Определение темперамента».	1			
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>					
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (20 часов)</b>					
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 часов)</b>					

15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
16	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
17	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1			
18	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1			
19	Построение чертежа основы одношовного рукава.	1			
20	Практическая работа «Построение чертежа основы одношовного рукава».	1			
21	Моделирование плечевого изделия.	1			
22	Моделирование втачного одношовного рукава.	1			
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (7 часов)</b>					
23	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
24	Практическая работа «Приготовление национального блюда».	1			
25	Сервировка стола к обеду.	1			
26	Практическая работа «Оформление стола салфетками».	1			
27	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1			
28	Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».	1			
29	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru; Просвещение; МЭШwww mos.ru
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 часов)</b>					
30	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1			Сферум;РЭШ; resh.ru; Инфоурок infourok.ru;

					Просвещение; МЭШwww mos.ru
31	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1			
32	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1			
33	Разработка чертежа или технологической карты.	1			
34	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1			
<b>Итого:</b>		<b>34</b>			