## МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Республики Татарстан МКУ "Управление образования исполнительного комитета Азнакаевского муниципального района РТ" МБОУ "СОШ с. Ч. Абдулово" Азнакаевского района РТ

> ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:5F25CD52886E0F8206388BD4E60D2919 Владелец: Латыпов Ильдус Зявдатович Действителен: с 01.09.2023 до 31.08.2024

# Рабочая программа

«Технология»
Базовый уровень основное общее образование (ФГОС ООО) для 5-9 классов

срок реализации: 5 лет

составитель: учитель 1 категории Юсупов А.З.

#### 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»:

- норм ирование 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 последовательност и 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, умениям и 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 умениям и и необходимыми технологическим и 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 проект ной 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 науч нотеоретических 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, предприимчивост и; 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 пособ ий, которые допускаются к использованию при реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего образования.

**Учебно-методический комплект** по предмету «Технология» в соответствии с  $\Phi \Gamma OC$  OOO 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, технологиям и 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 проект ный цикл по освоению технологии обработки материалов. Часы выделены за счёт уменьшения часов в модулях «Робототехника» и 3D-моделирование,

протот ипирование, макетирование» в связи с отсутствием специаль ного 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
	ттодуль	
<u>a</u> .)	Модуль «Производство и технологии»	8
THB 1	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых	42
анл улу	продуктов»	72
Инвариантнь модули	Модуль «Робототехника»	10
ZHH	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
	Всего часов	68

### 6 КЛАСС

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

### 7 КЛАСС

		Кол-
	Модуль	во
		часов
Ные	Модуль «Производство и технологии»	8
Инвариантн Модули	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	18
л М	Модуль «Робототехника»	11
	Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование»	6
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
Вариативные	Мод ль «Технологии обработки текстильных	17
модули	материалов.».	
	Всего часов	68

### 8 КЛАСС

	Кол-во
Модуль	часов

	Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.	5
a.)	Модуль «Производство и технологии».	5
HH N	Модуль «Робототехника».	7
інвариантны модули	Модуль «ЗD -моделирование, протот ипирование, макетирование».	7
Ż	Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4
Вариативные модули	Мод ль «Технологии обработки текстильных материалов.».	6
	Всего часов	34

# 9 КЛАСС

Модуль		Кол-во
	модуль	
	Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.	13
аариант модули	Модуль «Производство и технологии».	5
Инвариан модул	Модуль «Робототехника».	7
¥	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 KJACC	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
инструмент ов и приспособлений.	1
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 редакторе.	1
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 построения чертежей в САПР.	1
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 Омодели	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 п	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.	1
Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Пищевая ценность круп.	1
10	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».	1
7 класс	12
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1
Рыбная промышленность.	
гыоная промышленность. Технология обработки рыбы.	1
	1
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	1
Морепродукты. Рыбные консервы.	<u> </u>
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	
	1

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»  Технологии обработки текстильных материалов		
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.	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
Раскрой изделия.	1
Раскрой изделия.	1
Подготовка деталей кроя к обработке.	1
Обработка срезов изделия.	1
Обработка ручек.	1
1	1
Обработка ручек.	1
Обработка ручек. Декоративная отделка изделия. Декоративная отделка изделия.	1 1
Обработка ручек. Декоративная отделка изделия. Декоративная отделка изделия. оценка качества проектного изделия;	1 1 1
Обработка ручек. Декоративная отделка изделия. Декоративная отделка изделия.	1 1 1 1

Инвариантный модуль «3D -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 протот ипирование.	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 к раскрою. ОТ повторный инструктаж.	1	
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 волокон. Задание 1.	1	
Зрительные иллюзии в одежде. Задание 1.	1	
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	
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 технологиям и, 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, способ ность 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 велич ин 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.

#### Обшение:

- 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; выб ирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источ ников 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 современных робототех нических системах;
- владеть навыками инд ивидуальной 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 проект ных 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; соблюдатьпоследовательность 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 конструкционных материалов;
- 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 автоматизированным и 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;
- привод ить 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 протот ип в соответствии с поставленной задачей;
- презентовать изделие.

### Модуль «Производство и технологии»

- перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;
- овладеть информационно-когнит ивными технологиями преобразования данных 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 протот ип 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; соблюдатьпоследовательность 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 подхо д 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 кол ичества учебных часов , кол ичество 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, протот ипирование, 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 о часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
Инвариантный модуль «Производство и технологии»	8	http://tehnologiya.narod.ru
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 Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8	

Основы графической грамоты.	1	
Чтение графических изображений.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
Графические изображения.	1	giya/2-
Выполнение эскиза изделия.	1	<u>free video</u>
Основные элементы графических изображений.	1	4
Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.	1	https://resh.edu.ru
Правила построения чертежей.	1	-
		-
Выполнение простейших геометрических построений с	1	
помощью чертёжных инструментов и приспособлений.	42	
Инвариантный модуль «Технологии обработки	42	
материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки конструкционных материалов	8	
		http://tehnologiya.narod.ru
Конструкционные материалы и их свойства.	1	-
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	https://resh.edu.ru
Бумага и её свойства.	1	
Составление технологической карты выполнения	1	https://videouroki.net/blog/tehnolog
изделия из бумаги.		iya/2-free video
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	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	http://tehnologiya.narod.ru
Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и	1	
льняных тканей.		https://wesh.edu.wu
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	iya/2-free_video
стежками.		
Технология выполнения ручных швейных операций.	1	https://infourok.ru/
Выполнение образцов ручных строчек прямыми	1	7
стежками.		
Выполнение образцов ручных строчек прямыми	1	7
стежками.		
Основные приёмы влажно - тепловой обработки	1	7
швейных изделий.		
Швейные машины.	1	1
Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней	1	1
и нижней нитей. Выполнение машинных строчек.		
Технология выполнения машинных швов.	1	- I
Выполнение образцов машинных швов.	1	- I
Основные операции при машинной обработке изделия:	1	†
обметывание, стачивание, затрачивание.	-	
Выполнение образцов машинных швов.	1	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	-
из текстильных материалов»	1	
Выполнение индивидуального творческого проекта	1	-  I
«Изделие	1	
из текстильных материалов по технологической карте		
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	-{ I
индивидуальный творческий (учеоный) проект «изделие из текстильных материалов»	1	
	1	-{ I
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие	1	
МТЭДОЛИС		

из текстильных материалов по технологической карте		
Оценка качества проектного изделия; самоанализ	1	
результатов проектной работы;		
Защита проекта	1	
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Физиология питания.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии,	1	
гигиены и безопасной работы на кухне.		letters / / made adv. m.
Основные способы кулинарной обработки пищевых	1	https://resh.edu.ru
продуктов.		
Пищевая ценность круп.	1	https://videouroki.net/blog/tehnolog iya/2-free video
Технология приготовления блюд из круп.	1	<u>lya/z-iree_video</u>
Технология приготовления блюд из яиц.	1	
Определение доброкачественности яиц.	1	https://infourok.ru/
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	1	
человека»:		
Групповой проект по теме «Питание и здоровье	1	
человека»:		
Модуль «Робототехника»	10	
	1	1 // 1 1 1
Введение в робототехнику.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Введение в робототехнику.  Классификация современных роботов. Виды роботов, их	1	http://tehnologiya.narod.ru
Классификация современных роботов. Виды роботов, их		http://tehnologiya.narod.ru  https://resh.edu.ru
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1	https://resh.edu.ru
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов.	1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnolog
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные	1	
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1 1 1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnolog
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Электронные устройства: двигатель и контроллер,	1 1 1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnolog
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Электронные устройства: двигатель и контроллер,	1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Электронные устройство: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Электронные устройство: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Программирование робота.	1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Программирование робота. Программирование робота.	1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение. Прнятие о принципах работы роботов. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Электронные устройство: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции. Программирование робота.	1 1 1 1 1	https://resh.edu.ru  https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video

Тематическое планирование для учащихся 6 классов.

тематическое планирование для	тематическое планирование дли учащихся о классов.			
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	<u>free_video</u>		
Основы начального технического моделирования.	1			
Изготовление стилизованной модели.	1	https://infourok.ru/		
Изготовление стилизованной модели.	1			

Модуль «Компьютерная графики. Черчение» 8 Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления. Выполнение простейних геометрических 1 построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений (компьютерная графической редактор. 1 и Изменение масштаба, применение команд для построения графической объектов. 1 построения графической объектов. 1 построения графической объектов. 1 построения графической редакторе. 1 и Инструменты графической редакторе. 1 построение фигур в графической редакторе. 1 построение фигур построение и продуктов. 1 построение кулинарного блюда «Молочный притоговление кулинарного блюда «Молочный продуктов. 1 построение кулинарного блюда «Молочных продуктов. 1 построение кулинарного блюда «Фруктовов 1 построение кулинарного блюда «Парлотка». 1 построение кулинарного	Изготовление стилизованной модели.	1	
Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления.  Выполнение простейших геометрических 1 построевий с помощью чертёжных инструментов и приспособлений Компьютерная графича. Графической редактор. 1 Изменение масштаба, применение комана для построения графическом объектов. Инструменты графическом объектов. Инструменты графическом объектов. Инструменты графическом редакторе. 1 Постросние ифигур в графическом редакторе. 1 Постросние ифигурации в графическом 1 постросние ифигурации. 1 Постросние ифигурации в графическом 1 Постросние ифигурации. 1 Постросние ифигурации в графическом 1 Постросние ифигуратор и постросние ифигурации. 1 Постросние ифигуратор и постросние ифигурации и производства кисломолочных 1 Приготовление кулинарного блюда «Молочный и постросние ифигурации и производства кисломолочных 1 Приготовление кулинарного блюда «Фруктовой и постросние кулинарного блюда «Фруктовой постросние кулинарного блюда «Фруктовой и компитурации и постросние кулинарного блюда «Фруктовой постросние кулинарного блюда «Парлотка». 1 Приготовление кулинарно		R S	-
приепособления Выполнение простейших геометрических постросний с помощью чертёжных инструментов и приепособлений (		1	-
построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений Компьютерная графический редактор.  Изменеше масштаба, применеше команд для построения графического редактора.  Инструменты графического редакторе.  Исстроение фигур в графическом редакторе.  Инструменты графическом редакторе.  Инструменты графическом редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инсарианиный модуль «Технологии обработки модуктов»  Технологии обработки пищевых продуктюв»  Технологии производства молока и его кулипарной обработки производства молока и его кулипарной 1 приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Приготовление кулинарного блюда «Молочный продуктов.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Парлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: конструкционных материалов.  Технологии обработки пищевых продуктовой стабо обработки пищевых продуктовой стабо обработки пищевых продуктовой стабо обра		1	
построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений Компьютерная графический редактор.  Изменеше масштаба, применеше команд для построения графического редактора.  Инструменты графического редакторе.  Исстроение фигур в графическом редакторе.  Инструменты графическом редакторе.  Инструменты графическом редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инструменты графического редакторе.  Инсарианиный модуль «Технологии обработки модуктов»  Технологии обработки пищевых продуктюв»  Технологии производства молока и его кулипарной обработки производства молока и его кулипарной 1 приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Приготовление кулинарного блюда «Молочный продуктов.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Парлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: конструкционных материалов.  Технологии обработки пищевых продуктовой стабо обработки пищевых продуктовой стабо обработки пищевых продуктовой стабо обра	Выполнение простейших геометрических	1	1
Компьютерная графически Графический редактор.  Изменение масштаба, применение команд для построения графическом объектов.  Инструменты графическом редакторе.  1 создание печатной продукционных инструменты продуктов.  Интрументы графическом редакторе.  1 стемологии производства кисломолочных продуктов.  Интрументы производства кисломолочных продуктов.  Интрументы геста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Идарлотка».  1 сунитер, хлеболек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки инпевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов  Технологии обработки конструкционных натериалов  Технологии обработки обработки (учебный) проект  Индивизуальный творческий (учебный) проект			
Изменение маештаба, применение команд для построения графических объектов.  Инструменты графического редактора.  Построение фигур в графического редактора.  Построение фигур в графического редактора.  Осудание печатной продукции.  Создание печатной продукции в графическом редакторе.  Инпарианиный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктове»  Технологии обработки пищевых продуктов.  Технологии производства молока и его кулинарной обработки  Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Технологии производства кисломолочных продуктов.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Парлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством:  кондитер, хлебопек.  Групповой проект отеме  «Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии изотовления изделий из металла.  1 Надвелие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект  Индивидуальный творческий (учебный) проект	1		
построения графических объектов.  Инструменты графического редактора. Построение фигур в графическом редакторе. Построение прадукции в графическом редакторе.  Построение прадукции в графическом редакторе.  Построение прадукции в графическом редакторе. Построение прадукции в графическом редакторе. Построение прадукции в графическом редакторе. Построение прадукции в графическом редакторе. Построение прадукции в графическом редакторе. Приготовление кулинарного блюда «Молочный продукт ов. Приготовление кулинарного блюда «Крули». Приготовление кулинарного блюда «Крули». Приготовление кулинарного блюда «Парлотка». Приготовление кулинарного блюда «Парлотка». Приготовление кулинарного блюда «Парлотка». Приготовление кулинарного блюда «Парлотка». Профессии, связанные с пишевым производством: кондитер, хлебопек. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов. Пехнологии обработки конструкционных натериалов. П		1	
Инструменты графического редакторе.  Построение фигур в графическом редакторе.  Инструменты графическом редакторе.  Инструменты графическом редактора.  Создание печатной продукции.  Создание печатной продукции в графическом редакторе.  Инарианиный модуль «Технологии обработки материалов и пицевых продуктов»  Технологии обработки нищевых продуктов  Технологии производства молока и его кулинарной обработки  Технологии производства молока и его кулинарной обработки  Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Технологии производства кисломолочных продукт ов.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект индививый прочектый прочектый (учебный) проект индививый прочектый прочектый гороческий (учебный) проект		1	
рекиза в графическом редакторе. Построение фигур в графическом редакторе.  Инеарианиный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»  Технологии обработки пищевых продуктов»  Технологии производства молока и его кулинарной обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Молочный продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт». Виды теста. Приготовыение кулинарного блюда «Парлотка». Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Кондитер, хлебопек. Прупповой проект по теме «Технологии обработки конструкционных материалов. Технологии обработки конструкционных материалов Технологии обработки конструкционных материалов Технологии изготовления изделий из металла. Пнинявидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект			_
Построение фигур в графическом редакторе.  Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции в графическом редакторе.  Инварианиный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктюв»  Технологии обработки пищевых продуктюв  Основы рационального питания. ОТ повторный инсгруктаж.  Минеральные вещества.  Технологии производства молока и его кулинарной обработки  Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Пидивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект		1	
Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции.  Создание печатной продукции в графическом редакторе.  Инварианиный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»  Технологии обработки пищевых продуктов»  Технологии производства молока и сго кулинарной обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный продуктов.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовой огутовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Парлотка».  Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект		1	_
печатной продукции.  Создание печатной продукции в графическом  Инаариантный модуль «Технологии обработки  материалов и пищевых продуктов»  Технологии обработки пищевых продуктов  Минеральные вещества.  Технологии производства молока и его кулинарной обработки  Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Парлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством:  кондитер, хлебопск. Групповой проект по теме «Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект			_
Создание печатной продукции в графическом редакторе.  Инварианиный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»  Технологии обработки пищевых продуктов  Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.  Минеральные вещества.  Технологии производства молока и его кулинарной обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный технологии производства кисломолочных продуктов.  Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Трутповой проект по теме «Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект иделеный грофуктый грофоский.  Индивидуальный творческий (учебный) проект иделеный грофоскти и учебный проект и проект и прочектий (учебный) проект иделеный проект и промененый профоскти и промукальный творческий (учебный) проект и промукальный творческий (учебный) проект иделеный промуктый проект и промукальный творческий (учебный) проект иделеные промуктый проект и промукальный творческий (учебный) проект иделеные промуктый промуктый промуктый промуктый проект иделеные промуктый промуктый проект иделеные промуктый промуктый проект иделеные промуктый промуктый промуктый промуктый проект иделеные промуктый проект иделеные промуктый прому	1 1 1 1	1	
редакторе.  ### ### ### ### ####################		1	
Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»         40           Технологии обработки пищевых продуктов»         12           Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.         1         http://tehnologiya.narod.ru           Минеральные вещества.         1         https://tehnologiya.narod.ru           Технологии производства молока и его кулинарной обработки         1         https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2 free video           Приготовление кулинарного блюда «Молочных продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продукт ов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».         1         https://infourok.ru/           Виды теста.         1         https://infourok.ru/           Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».         1         https://infourok.ru/           Виды теста.         1         1         https://infourok.ru/           Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».         1         https://infourok.ru/           Виды теста.         1         профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.         1         гехнологии обработки конструкционных материалов.         1           Технологии обработки конструкционных материалов.         1         технологии изготовления изделий из металла.         1           Технологии изготовления изделий из металла.         1         ницента изделий из металла. <t< td=""><td></td><td>1</td><td></td></t<>		1	
Технологии обработки пищевых продуктов»  Технологии обработки пищевых продуктов  Минеральные вещества.  Технологии производства молока и его кулинарной обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейлъ».  Технологии производства кисломолочных продукт ов. Приготовление блюда «Крули».  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Приготов».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Прупповой проект по теме «Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект индивидуальный творческий (учебный) проект и проволоки».	-	40	
Технологии обработки пищевых продуктов Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.  Технологии производства молока и его кулинарной обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продукт ов. Приготовление блюда «Крули».  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Парлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Парлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Пнидивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект Индивидуальный творческий (учебный) проект			
Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.  Минеральные вещества.  Технологии производства молока и его кулинарной обработки  Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Технологии производства кисломолочных продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продукт ов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект  Индивидуальный творческий (учебный) проект  Индивидуальный творческий (учебный) проект		12	
миструктаж. Минеральные вещества. 1 Технологии производства молока и его кулинарной обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный производства кисломолочных продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули». 1 Виды теста. 1 Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт». Виды теста. 1 Приготовление кулинарного блюда «Парлотка». 1 Приготовление кулинарного блюда «Парлотка». 1 Приготовление кулинарного блюда «Парлотка». 1 Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов». 8  Технологии обработки конструкционных материалов 1 Технологии обработки конструкционных изтериалов. 1 Технологии изтотовления изделий из металла. 1 Индивидуальный творческий (учебный) проект (Чяделие из проволоки». Индивидуальный творческий (учебный) проект 1	_ = -	1	http://tehnologiya.narod.ru
Технологии производства молока и его кулинарной обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Технологии производства кисломолочных продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продукт ов. Приготовление блюда «Крули».  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойсурговый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных натериалов.  Свойства металлов и сплавов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект (Чаделие из проволоки».			in pur terminate gramma out to
пехнологии производства молока и его кулинарнои обработки Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».  Технологии производства кисломолочных продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продукт ов. Приготовление блюда «Крули».  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогурговый десерт».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка». Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект	Минеральные вещества.	1	lates March adv m
Приготовление кулинарного блюда «Молочный 1 https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free video  Технологии производства кисломолочных продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продукт ов. Приготовление блюда «Крули».  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек Прупповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект индивидуальный творческий (учебный) проект	Технологии производства молока и его кулинарной	1	https://resn.edu.ru
Приготовление кулинарного олюда «молочный грее video  Технологии производства кисломолочных продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме пехнологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов  Технологии изготовления изделий из металла.  Пнидивидуальный творческий (учебный) проект индивидуальный творческий (учебный) проект по теме индивидуальный творческий (учебный) проект индивидуальный творческий (учебный проект индивидуальный проект индивидуальный проект индивидуальный индивидуальный индивидуальный индивидуальный ин	1		https://widee.weld.net/blog/tebnologics/2
Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт». Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка». Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка». Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка». Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов. Технологии обработки конструкционных атериалов. Свойства металлов и сплавов. Технологии изготовления изделий из металла. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки». Индивидуальный творческий (учебный) проект		1	
продукт ов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.  Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме петем	коктейль».		iree video
продуктов. Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка». Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов. Пехнологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект		1	
Приготовление кулинарного блюда «Крули».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством:  кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов  Технологии обработки конструкционных  потрительный проект по теме  «Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1 - 7		https://infourok.ru/
Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Фруктовойогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект  «Изделие из проволоки».		1	_
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово- йогуртовый десерт».  Виды теста.  Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов.  Технологии обработки конструкционных Пехнологии обработки конструкционных материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект			-
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».       8         Технологии обработки конструкционных материалов       1         Технологии обработки конструкционных 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	7.3	1	-
Виды теста. Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка». Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов  Технологии обработки конструкционных Пехнологии обработки конструкционных Материалов  Технологии обработки конструкционных Пехнологии изготовления изделий из металла.  Пехнологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».		1	
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».  Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме	21 1	1	-
Профессии, связанные с пищевым производством:  кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов  Технологии обработки конструкционных патериалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект  Индивидуальный творческий (учебный) проект		1	-
кондитер, хлебопек.  Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов Технологии обработки конструкционных 1 материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект 1 «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект 1		1	-
Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов  Технологии обработки конструкционных 1 материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект 1 «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект 1			
«Технологии обработки пищевых продуктов».  Технологии обработки конструкционных материалов  Технологии обработки конструкционных 1 материалов.  Свойства металлов и сплавов. 1 Технологии изготовления изделий из металла. 1 Индивидуальный творческий (учебный) проект 1 «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект 1		1	1
Технологии обработки конструкционных материалов       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       1			
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	1 1 7	8	1
материалов.  Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект  «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект  1	материалов		
Свойства металлов и сплавов.  Технологии изготовления изделий из металла.  Индивидуальный творческий (учебный) проект  «Изделие из проволоки».  Индивидуальный творческий (учебный) проект  1	Технологии обработки конструкционных	1	
Технологии изготовления изделий из металла. 1 Индивидуальный творческий (учебный) проект 1 «Изделие из проволоки». 1 Индивидуальный творческий (учебный) проект 1			
Индивидуальный творческий (учебный) проект 1 «Изделие из проволоки». Индивидуальный творческий (учебный) проект 1			_
«Изделие из проволоки». Индивидуальный творческий (учебный) проект 1			_
Индивидуальный творческий (учебный) проект 1		1	
	-	1	†
мизделие из проволоки».	«Изделие из проволоки».	-	
Индивидуальный творческий (учебный) проект 1		1	<b>1</b>
«Изделие из проволоки».			
Контроль и оценка качества изделий из металла.	-	1	
Мир профессий.	Мир профессий.	1	

Технологии обработки текстильных материалов	20	
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Ткацкие переплетения.	1	
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный	1	<b>—</b>
инструктаж.		https://resh.edu.ru
Уход за швейной машиной.	1	<b>7</b>
Машинные швы (двойные).	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free video
Выполнение образцов машинных швов.	1	<u>iree_video</u>
Техн. изготовления швейных изделий.	1	7
Сумка- шопер: история и современ.	1	https://infourok.ru/
Техническое (проектное) задание.	1	7
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1	7
Выбор технологии изготовления.	1	7
Раскрой изделия.	1	7
Раскрой изделия.	1	7
Подготовка деталей кроя к обработке.	1	7
Обработка срезов изделия.	1	
Обработка ручек.	1	7
Декоративная отделка изделия.	1	7
Декоративная отделка изделия.	1	7
оценка качества проектного изделия;	1	7
Защита творческого проекта.	1	7
Модуль «Робототехника»	10	
Функциональное разнообразие роботов.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Функциональное разнообразие роботов.	1	
Мобильная робототехника.	1	hates Head advise
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>nree video</u>
компьютерно- управляемой среде.		
Управление движущейся моделью робота в	1	https://infourok.ru/
компьютерно- управляемой среде.		
Программирование управления од ним	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).		
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	8	
Конструкторская документация.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Чтение сборочного чертежа.	1	nttp://termologrya.narod.ru
Графическое изображение деталей и изделий.	1	
Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового	1	https://resh.edu.ru
прокат.	-	
Система автоматизации проектноконструкторских работ	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
САПР. Инструменты построения чертежей в САПР.		giya/2-free_video
Создание чертежа в САПР.	1	
Построение геометрических фигур в графическом	1	https://infourok.ru/
редакторе.		
Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1	
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	6	
макетирование».	U	
Модели, моделирование. Макетирование.	1	httm://tohmologiyomonodmy
Выполнение эскиза макета (по выбору).	<u>i</u>	http://tehnologiya.narod.ru
Создание объёмных моделей с помощью компьютерных	1	$\dashv$
программ.	1	https://resh.edu.ru
Практическая работа «Черчение развёртки».	1	<b>-</b>
Основные приёмы макетирования	1	https://videouroki.net/blog/tehnolo
Редактирование чертежа модели	1	giya/2-free video
a daming obuing top to his modern	-	
		https://infourok.ru/
Инвариантный модуль «Технологии обработки	18	
материалов и пищевых продуктов»		
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Рыбная промышленность.	1	
Технология обработки рыбы.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	1	https://resh.edu.ru
Морепродукты. Рыбные консервы.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Расчёт калорийности блюд.	1	giya/z-iree_video
Мясная промышленность. Технологии обработки	1	
и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы		https://infourok.ru/
Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	1	
Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	1	
Механическая обработка мяса животных		
Приготовление кулинарного блюда «Суп с	1	
фрикадельками».		
Профессии повар, технолог общественного питания, их	1	
востребованность на рынке труда.		
Вариативный модуль	17	
«Технологии обработки текстильных материалов».	1	
Конструирование юбок. Снятие мерок.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1	_
Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1 1	https://resh.edu.ru
Моделирование основы прямой юбки.	1	
Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1	

Этапы производства одежды. Технология изготовления	1	hattana / / . i ala a ala i a t / la la a / t ala a ala
юбки. Подготовка ткани к раскрою. ОТ повторный	•	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
инструктаж.		giya/2-iree_video
Раскладка выкройки юбки на ткани.	1	┥
Раскрой изделия.	1	https://infourok.ru/
Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка.	1	<b>-</b>
Дефекты посадки.	•	
Обработка вытачек и складок.	1	7
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	ing in terminal agriculture
Пластмасса и другие современные материалы: свойства,	1	T //
получение и использование.		https://resh.edu.ru
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие	1	
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	ittps://resil.edd.rd
моделями.		https://videouroki.net/blog/tehnolo
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	giya/2-free video
Алгоритмизация и программирование роботов.	1	<u>giyay 2 iree_video</u>
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.

Temath reckee infaithpobatine gill y familiach o kilaceob.			
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	hada a Marah a da ay	
Мир профессий.	1	https://resh.edu.ru	
Профориентационный групповой проект «Мир	1		
профессий».			

		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2
		<u>free_video</u>
		https://infourok.ru/
Робототехника	7	ittps://iiiouiok.ru/
Автоматизация производства.	1	
-	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа	1	
«Робототехника. Автоматизация в промышленности		https://resh.edu.ru
и быту		
(по выбору). Идеи для проекта».	1	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	T.,, ,, ,, ,
Конструирование и моделирование плечевого	1	https://resh.edu.ru
изделия с цельнокроеным рукавом.		
Конструирование и моделирование плечевого	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2
изделия с втачным рукавом.		<u>free video</u>
Построение чертежа основы одношовного рукава.	1	_
Построение чертежа воротника. Моделирование	1	https://infourok.ru/
воротника.	•	
Основы проектной деятельности.	5	
Выполнение проекта	3	
Художественное проектирование.	1	httm://tohmologiya.monod.mx
Технологические аспекты реализации проекта.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Разработка технологической документации.	1	_
-	1	https://resh.edu.ru
Оценка качества проектного изделия; подготовка	1	
проекта к защите.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2
Защита проекта.	1	free video
		hatta e //informali m. /
1( ) 2D )	7	https://infourok.ru/
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	/	
макетирование».	1	
3D-моделирование как технология создания	1	http://tehnologiya.narod.ru
трёхмерных моделей.		-
Практическая работа «Инструменты программного	1	https://resh.edu.ru
обеспечения для создания и печати 3D-моделей».	4	
Прототипирование.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2
Индивидуальный творческий (учебный) проект	1	free video
«Прототип изделия из пластмассы (других		
материалов по выбору».		
		<del></del>
Изготовление прототипов с использованием технологического оборудования.	1	https://infourok.ru/

Профессии, связанные с использованием	1	
прототипов.		
Практическая работа «Интеллект карта «Анализ	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		hatana (/maala adu. m.
3D-молелей		https://resh.edu.ru
Сложные 3 Омодели и сборочные чертежи	1	https://widee.mold.not/blog/tehnelogi.co/2
Создание 3 Омодели	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- free video
		ilee_video
		https://infourok.ru/
Итого	34	

Тематическое планирование для учащихся 9 классов.

Модули/Разделы	Количество	
·	часов	образовательные ресурсы
Основы проектной деятельности. Выполнение проекта	2	
Творческий проект.	1	
Правила оформления пояснительной записки.	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4	
Чертежи с использованием САПР. Оформление конструкторской документации.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Выполнение чертежа в САПР.	1	
Графические документы. Профессии, их востребованность на рынке труда.	1	https://resh.edu.ru
Выполнение чертежа в САПР	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
		https://infourok.ru/
Модуль «3D -моделирование, прототипирование,	5	
макетирование».		
Аддитивные технологии. Создание моделей, сложных объектов	1	http://tehnologiya.narod.ru
Современные технологии обработки материалов и прототипирование.	1	https://resh.edu.ru
Станки с числовым программным управлением	1	
Технологическое оборудование для аддитивных технологий: 3D-принтеры.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- free video
Профессии, связанные с 3D-технологиями	1	https://infourok.ru/
Инвариантный модуль «Производство и технологии»	5	
Предпринимательство. Организация собственного производства.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Анализ предпринимательской среды».	1	https://resh.edu.ru
Моделирование экономической деятельности.	1	
Практическая работа «Выдвижение бизнес-идей. Описание продукта».	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video

To the state of th		T
Технологическое предпринимательство.	1	
		https://infourok.ru/
Робототехника	7	
От робототехники к искусственному интеллекту.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Анализ направлений	1	
применения искусственного интеллекта».		hatte of Heads and a sec
Система «Интернет вещей».	1	https://resh.edu.ru
Промышленный интернет вещей. Практическая	1	1. , ,. ,. ,
работа «Преимущества и недостатки интернета		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-
вещей».		<u>free_video</u>
Практическая работа «Преимущества и недостатки	1	
интернета вещей».		https://infourok.ru/
Потребительский интернет вещей.	1	
Современные профессии робототехники.	1	7
Основы проектной деятельности.	11	
Выполнение проекта.		
Индивидуальный творческий проект на выбранную	1	http://tehnologiya.narod.ru
тему.		
Предпроектное исследование. Определение	1	hatter of United States and Control
проблемы, продукта проекта, цели, задач.		https://resh.edu.ru
Анализ ресурсов; обоснование проекта.	1	] ,, ,, .,
Художественное проектирование.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- free video
Выполнение эскиза проектного изделия.	1	<u>iree_video</u>
Технологические аспекты реализации проекта.	1	1
Разработка технологической документации.	1	https://infourok.ru/
Экономическая и экологическая оценка проекта.	1	7
Оценка качества проектного изделия; подготовка	1	7
проекта к защите.		
Реклама.	1	7
Защита проекта.	1	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.
  - 3. СанПиН 2.4.2.2821 -10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреж- дениях.
  - 4. Технолог ия: 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. Технолог ия: 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. Кож ина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. 4-е изд., перераб. М. : Просвещение, 2023. 27 2 с.
    - 8. Технология : 6-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кож ина, 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. Кож ина, 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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА ЧУБАР - АБДУЛЛОВО"АЗНАКАЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН, Латыпов Ильду с Зявдатович

**17.10.23** 11:29 Простая подпись

простал подпись