

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 32»

СОГЛАСОВАНО
на кафедре
МАОУ «СОШ № 32»
Протокол № 1 от 30.08.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ № 32»
Н.В. Серебрякова
Приказ № 78-Д от 30.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебного предмета «Технология»

**для обучающихся 5 – 9 классов
на 2023 – 2024 учебный год**

255 часов

Составитель:
Эйхлер Н.В. 1КК
Кагилева Е.С. Б/К
Паначева Г.В. ВКК

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 5-9 классов на уровне основного общего образования составлена на основе Требований к результатам освоения Федеральной образовательной программы основного общего образования (далее ФОП) и Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (далее — ФГОС ООО), а также ориентирована на целевые приоритеты, сформулированные в Примерной программе воспитания.

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно - продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

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 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

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

Задачами курса технологии являются:

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

— овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

— формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

–формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

–развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
- алгоритмическое (технологическое) знание—знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;
- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
- методологическое знание—знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Формы организации урока:

- индивидуальные
- групповые
- парные
- дифференцированно-групповые
- фронтальные

Типы уроков:

- урок изучения нового материала;
- урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- комбинированный урок;
- урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- урок – сообщение новых знаний
- урок-закрепление знаний
- урок-повторение знаний
- урок – игра
- проверка знаний

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

На изучение курса технология в каждом классе отводится:

Класс	Кол-во часов в неделю	Кол-во часов год
5	2	68
6	2	68
7	2	68
8	1	34
9	1	17
ИТОГО:		255

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

Патриотическое воспитание:

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

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

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

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

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:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

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

Метапредметные результаты:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях,
- относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, 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 (не достижения) результатов образовательной деятельности; вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиями 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 действиями.

Общение:

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

Совместная деятельность:

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

Предметные результаты:

Модуль «Производство и технология»

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
- оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;
- оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов; применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда; осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для

изготовления швейных изделий;

- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Модуль «Производство и технология»

5 - 6 классы

Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Раздел. Простейшие машины и механизмы.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

Раздел. Задачи и технологии их решения.

Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции. Чтение описаний, чертежей, технологических карт. Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем. Формулировка задачи с использованием знаков и символов. Информационное обеспечение решения задачи. Работа с «большими данными». Извлечение информации из массива данных. Исследование задачи и её решений. Представление полученных результатов.

Раздел. Основы проектной деятельности.

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

Раздел. Мир профессий.

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию

7 - 9 классы

Раздел. Технологии и искусство.

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Примеры промышленных изделий с высокими эстетическими свойствами. Понятие дизайнера.

Эстетика в быту. Эстетика и экология жилища.

Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

Раздел. Технологии и мир. Современная техносфера.

Материя, энергия, информация — основные составляющие современной научной картины мира и объекты преобразовательной деятельности. Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

Рециклинг-технологии. Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, создание новых материалов из промышленных отходов, а также технологий безотходного производства.

Ресурсы, технологии и общество. Глобальные технологические проекты.

Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.

Современный транспорт и перспективы его развития.

Раздел. Современные технологии.

Биотехнологии. Лазерные технологии. Космические технологии. Представления о

нанотехнологиях.

Технологии 4-й промышленной революции: интернет вещей, дополненная реальность, интеллектуальные технологии, облачные технологии, большие данные, аддитивные технологии и др.

Биотехнологии в решении экологических проблем. Очистка сточных вод. Биоэнергетика. Биометаногенез. Проект «Геном человека» и его значение для анализа и предотвращения наследственных болезней. Генеалогический метод изучения наследственности человека. Человек и мир микробов. Болезнетворные микробы и прививки. Биодатчики. Микробиологическая технология.

Сферы применения современных технологий.

Раздел. Основы информационно-когнитивных технологий.

Знание как фундаментальная производственная и экономическая категория. Информационно-когнитивные технологии как технологии формирования знаний.

Данные, информация, знание как объекты информационно-когнитивных технологий.

Формализация и моделирование — основные инструменты познания окружающего мира.

Раздел. Элементы управления.

Общие принципы управления. Общая схема управления.

Условия реализации общей схемы управления. Начала кибернетики.

Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Виды равновесия. Устойчивость технических систем.

Раздел. Мир профессий.

Профессии предметной области «Природа». Профессии предметной области «Техника». Профессии предметной области «Знак». Профессии предметной области «Человек».

Профессии предметной области «Художественный образ».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

5 - 6 классы

Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Проектирование, моделирование, конструирование - основные составляющие технологии.

Технологии и алгоритмы.

Раздел. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге. Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры.

Композиты и нанокompозиты, их применение. Умные материалы и их применение. Аллотропные соединения углерода.

Раздел. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.

Компьютерные инструменты.

Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологий.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность

измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной. Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов.

Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла.

Резание заготовок.

Строгание заготовок из древесины.

Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки.

Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.

Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка и отделка поверхностей деталей из конструкционных материалов.

Изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом.

Отделка изделий из конструкционных материалов.

Правила безопасной работы.

7 - 9 классы

Раздел 8. Моделирование как основа познания и практической деятельности.

Понятие модели. Свойства и параметры моделей. Общая схема построения модели. Адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования. Применение модели.

Модели человеческой деятельности. Алгоритмы и технологии как модели.

Раздел 9. Машины и их модели.

Как устроены машины.

Конструирование машин. Действия при сборке модели машины при помощи деталей конструктора.

Простейшие механизмы как базовые элементы многообразия механизмов.

Физические законы, реализованные в простейших механизмах.

Модели механизмов и эксперименты с этими механизмами.

Раздел 10. Традиционные производства и технологии.

Обработка древесины. Технология шипового соединения деталей из древесины. Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технология обработки наружных и внутренних фасонных поверхностей деталей из древесины. Отделка изделий из древесины. Изготовление изделий из древесины на токарном станке

Обработка металлов. Технологии обработки металлов. Конструкционная сталь. Токарно-винторезный станок. Изделия из металлопроката. Резьба и резьбовые соединения. Нарезание резьбы. Соединение металлических деталей клеем. Отделка деталей.

Тенденции развития оборудования текстильного и швейного производства. Вязальные машины. Основные приёмы работы на вязальной машине. Использование компьютерных программ и робототехники в процессе обработки текстильных материалов.

Профессии будущего в текстильной и швейной промышленности. Текстильные химические волокна. Экологические проблемы сырьевого обеспечения и утилизации отходов процесса производства химического волокна и материалов из него. Нетканые материалы из химических волокон. Влияние свойств тканей из химических волокон на здоровье человека. Технология изготовления плечевого и поясного изделий из текстильных материалов. Применение приспособлений швейной машины. Швы при обработке трикотажа. Профессии швейного предприятия массового производства. Технологии художественной обработки текстильных материалов. Вязание как одна из технологий художественной обработки текстильных материалов

Отрасли и перспективы развития пищевой промышленности. Организация производства пищевых продуктов. Меню праздничного стола и здоровое питание человека. Основные способы и приёмы обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Современные технологии обработки пищевых продуктов, тенденции их развития. Влияние

развития производства на изменение трудовых функций работников.

Раздел 11. Технологии в когнитивной сфере.

Теория решения изобретательских задач (ТРИЗ) и поиск новых технологических решений. Основные принципы развития технических систем: полнота компонентов системы, энергетическая проводимость, опережающее развитие рабочего органа и др. Решение производственных задач и задач из сферы услуг с использованием методологии ТРИЗ.

Востребованность системных и когнитивных навыков в современной профессиональной деятельности. Интеллект-карты как инструмент систематизации информации. Использование интеллект-карт в проектной деятельности. Программные инструменты построения интеллект-карт.

Понятие «больших данных» (объём, скорость, разнообразие). Работа с «большими данными» как компонент современной профессиональной деятельности. Анализ больших данных при разработке проектов. Приёмы визуализации данных. Компьютерные инструменты визуализации.

Раздел 12. Технологии и человек.

Роль технологий в человеческой культуре. Технологии и знания. Знание как фундаментальная категория для современной профессиональной деятельности. Виды знаний. Метазнания, их роль в применении и создании современных технологий.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Робототехника»

5 - 9 классы

Раздел. Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.

Цели и способы их достижения. Планирование последовательности шагов, ведущих к достижению цели. Понятие исполнителя. Управление исполнителем: непосредственное или согласно плану. Системы исполнителей. Общие представления о технологии. Алгоритмы и технологии.

Компьютерный исполнитель. Робот. Система команд исполнителя.

От роботов на экране компьютера к роботам-механизмам.

Система команд механического робота. Управление механическим роботом.

Робототехнические комплексы и их возможности. Знакомство с составом робототехнического конструктора.

Раздел. Роботы: конструирование и управление.

Общее устройство робота. Механическая часть. Принцип программного управления.

Принципы работы датчиков в составе робототехнического набора, их параметры и применение. Принципы программирования роботов. Изучение интерфейса конкретного языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.

Раздел 3. Роботы на производстве.

Роботы-манипуляторы. Перемещение предмета. Лазерный гравёр. 3D-принтер.

Производственные линии. Взаимодействие роботов. Понятие о производстве 4.0.

Модели производственных линий.

Раздел 4. Робототехнические проекты.

Полный цикл создания робота: анализ задания и определение этапов его реализации; проектирование и моделирование робототехнического устройства; конструирование робототехнического устройства (включая использование визуально-программных средств и конструкторских решений); определение начальных данных и конечного результата: что «дано» и что требуется «получить»; разработка алгоритма реализации роботом заданного результата; реализация алгоритма (включая применение визуально-программных средств, разработку образца-прототипа); тестирование робототехнического изделия; отладка и оценка полноты и точности выполнения задания роботом.

Примеры роботов из различных областей. Их возможности и ограничения.

Раздел 5. От робототехники к искусственному интеллекту.

Жизненный цикл технологии. Понятие о конвергентных технологиях. Робототехника как пример конвергентных технологий. Перспективы автоматизации и роботизации: возможности

и ограничения.

Модуль «3D-моделирование, макетирование, прототипирование»

8 - 9 классы

Раздел 1. Модели и технологии.

Виды и свойства, назначение моделей. Адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования.

Раздел 2. Визуальные модели.

3D-моделирование как технология создания визуальных моделей.

Графические примитивы в 3D-моделировании. Куб и кубоид.

Шар и многогранник. Цилиндр, призма, пирамида.

Операции над примитивами. Поворот тел в пространстве.

Масштабирование тел. Вычитание, пересечение и объединение геометрических тел.

Моделирование сложных объектов.

Рендеринг. Полигональная сетка. Диаграмма Вронского и её особенности. Триангуляция Делоне. Компьютерные программы, осуществляющие рендеринг (рендеры).

3D-печать. Техника безопасности в 3D-печати. Аддитивные технологии. Экструдер и его устройство. Кинематика 3D-принтера.

Характеристики материалов для 3D-принтера. Основные настройки для выполнения печати на 3D-принтере. Подготовка к печати. Печать 3D-модели.

Профессии, связанные с 3D-печатью.

Раздел 3. Создание макетов с помощью программных средств.

Компоненты технологии макетирования: выполнение развёртки, сборка деталей макета. Разработка графической документации.

Раздел 4. Технология создания и исследования прототипов.

Создание прототипа. Исследование прототипа. Перенос выявленных свойств прототипа на реальные объекты.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

8 - 9 классы

Раздел 1. Модели и их свойства.

Понятие графической модели.

Математические, физические и информационные модели.

Графические модели. Виды графических моделей. Количественная и качественная оценка модели.

Раздел 2. Черчение как технология создания графической модели инженерного объекта.

Виды инженерных объектов: сооружения, транспортные средства, линии коммуникаций. Машины, аппараты, приборы, инструменты. Классификация инженерных объектов.

Инженерные качества: прочность, устойчивость, динамичность, габаритные размеры, технические данные. Функциональные качества, эксплуатационные, потребительские, экономические, экологические требования к инженерным объектам.

Понятие об инженерных проектах. Создание проектной документации. Классическое черчение. Чертёж. набросок. Эскиз.

Технический рисунок. Понятие о стандартах. Знакомство с системой ЕСКД, ГОСТ, форматами. Основная надпись чертежа.

Масштабы. Линии. Шрифты. Размеры на чертеже. Понятие о проецировании.

Практическая деятельность по созданию чертежей.

Раздел 3. Технология создания чертежей в программных средах.

Применение программного обеспечения для создания проектной документации: моделей объектов и их чертежей. Правила техники безопасности при работе на компьютере. Включение системы. Создание и виды документов, интерфейс окна «Чертёж», элементы управления окном. Основная надпись. Геометрические примитивы. Создание, редактирование и трансформация графических объектов. Сложные 3D-модели и сборочные чертежи.

Изделия и их модели. Анализ формы объекта и синтез модели. План создания 3D-модели.

Интерфейс окна «Деталь». Дерево модели. Система 3D-координат в окне «Деталь» и

конструктивные плоскости. Формообразование детали. Операция «Эскиз». Правила и требования, предъявляемые к эскизам. Способы редактирования операции формообразования и эскиза.

Создание моделей по различным заданиям: по чертежу; по описанию и размерам; по образцу, с натуры.

Раздел 4. Разработка проекта инженерного объекта.

Выбор темы и обоснование этого выбора. Сбор информации по теме проекта. Функциональные качества инженерного объекта, размеры. Объем документации: пояснительная записка, спецификация. Графические документы: технический рисунок объекта, чертёж общего вида, чертежи деталей. Условности и упрощения на чертеже. Создание презентации.

Модуль «Автоматизированные системы»

8 - 9 классы

Раздел 1. Управление. Общие представления.

Управляющие и управляемые системы. Понятие обратной связи. Модели управления. Классическая модель управления.

Условия функционирования классической модели управления.

Автоматизированные системы. Проблема устойчивости систем управления. Отклик системы на малые воздействия. Синергетические эффекты.

Раздел 2. Управление техническими системами.

Механические устройства обратной связи. Регулятор Уатта.

Понятие системы. Замкнутые и открытые системы. Системы с положительной и отрицательной обратной связью. Примеры.

Динамические эффекты открытых систем: точки бифуркации, аттракторы.

Реализация данных эффектов в технических системах.

Управление системами в условиях неустойчивости.

Современное производство. Виды роботов. Робот — манипулятор — ключевой элемент современной системы производства. Сменные модули манипулятора. Производственные линии. Информационное взаимодействие роботов. Производство 4.0. Моделирование технологических линий на основе робототехнического конструирования. Моделирование действия учебного робота-манипулятора со сменными модулями для обучения работе с производственным оборудованием.

Раздел 3. Элементная база автоматизированных систем.

Понятие об электрическом токе. Проводники и диэлектрики.

Электрические приборы. Техника безопасности при работе с электрическими приборами. Макетная плата. Соединение проводников. Электрическая цепь и электрическая схема. Резистор и диод. Потенциометр.

Электроэнергетика. Способы получения и хранения электроэнергии. Виды электростанций, виды полезных ископаемых.

Энергетическая безопасность. Передача энергии на расстоянии.

Основные этапы развития электротехники. Датчик света.

Аналоговая и цифровая схемотехника. Использование микроконтроллера при сборке схем. Фоторезистор.

Раздел 4. Управление социально-экономическими системами. Предпринимательство.

Сущность культуры предпринимательства. Корпоративная культура. Предпринимательская этика и этикет. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации. Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства.

Базовые составляющие внутренней среды. Формирование цены товара.

Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны. Защита предпринимательской тайны и обеспечение безопасности фирмы.

Понятия, инструменты и технологии имитационного моделирования экономической деятельности. Проект «Школьная фирма» как имитационная модель реализации бизнес-идеи.

Этапы разработки бизнес-проекта «Школьная фирма»: анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес-плана.

Система показателей эффективности предпринимательской деятельности. Принципы и методы оценки эффективности.

Современное производство. Виды роботов. Робот — манипулятор — ключевой элемент современной системы производства. Сменные модули манипулятора. Производственные линии. Информационное взаимодействие роботов. Производство 4.0. Моделирование технологических линий на основе робототехнического конструирования. Моделирование действия учебного робота-манипулятора со сменными модулями для обучения работе с производственным оборудованием.

Раздел 3. Элементарная база автоматизированных систем.

Понятие об электрическом токе. Проводники и диэлектрики.

Электрические приборы. Техника безопасности при работе с электрическими приборами. Макетная плата. Соединение проводников. Электрическая цепь и электрическая схема. Резистор и диод. Потенциометр.

Электроэнергетика. Способы получения и хранения электроэнергии. Виды электростанций, виды полезных ископаемых.

Энергетическая безопасность. Передача энергии на расстоянии.

Основные этапы развития электротехники. Датчик света.

Аналоговая и цифровая схемотехника. Использование микроконтроллера при сборке схем. Фоторезистор.

Раздел 4. Управление социально-экономическими системами. Предпринимательство.

Сущность культуры предпринимательства. Корпоративная культура. Предпринимательская этика и этикет. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации. Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства.

Базовые составляющие внутренней среды. Формирование цены товара.

Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны. Защита предпринимательской тайны и обеспечение безопасности фирмы.

Понятия, инструменты и технологии имитационного моделирования экономической деятельности. Проект «Школьная фирма» как имитационная модель реализации бизнес-идеи.

Этапы разработки бизнес-проекта «Школьная фирма»: анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес-плана.

Система показателей эффективности предпринимательской деятельности. Принципы и методы оценки эффективности.

Модуль «Растениеводство»

7 - 8 классы

Раздел 1. Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.

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

История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности.

Сохранение природной среды.

Раздел 2. Сельскохозяйственное производство.

Особенности сельскохозяйственного производства: сезонность, природно-климатические условия, слабая прогнозируемость показателей. Агропромышленные

комплексы. Компьютерное оснащение сельскохозяйственной техники.

Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства:

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

Генно-модифицированные растения: положительные и отрицательные аспекты.

Раздел 3. Сельскохозяйственные профессии.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы					
Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности									
1.	Вводное занятие. ИОТ. Методы и средства творческой проектной деятельности	4	0	1		Проектная деятельность. Что такое творчество.	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	Устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
Модуль 2. Производство									
2.	Основы производства	4	0	1		Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых для современного человека потребительских благ. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ	Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 3. Технология									
3.	Современные и перспективные технологии	6	0	1		Что такое технология. Классификация производств и технологий	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

Модуль 4. Техника									
4.	Элементы техники и машин	6	0	1		Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин. Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов									
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	0	4		Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое изображение формы предмета	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов									
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	8	0	2		Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии									

7.	Технологии получения, преобразован	3	0	1	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения,	Устный опрос; Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
----	------------------------------------	---	---	---	--	--	------------------------------------	--------------------------------------

	ия и использовани я энергии						взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собрать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовить игрушку йо-йо.	Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	infourok.ru
--	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

8.	Технологии получения, обработки и использования информации	6	0	1		Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи информации	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	--	---	--	---	---

Модуль 9. Технологии растениеводства

9.	Технологии растениеводства	5	0	1		Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Делать описания основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования с культурными растениями. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	----------------------------	---	---	---	--	---	--	---	---

Модуль 10. Технологии животноводства

10.	Технологии животноводства	4	0	1	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на	Получать представление о животных организмах как об объектах технологий, о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных для обеспечения безопасности жизни человека. Собирать	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
-----	---------------------------	---	---	---	--	--	---	---

					службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства		
Модуль 11. Социальные технологии								
11.	Социальные технологии	6	0	1	Человек как объект технологий. Потребности людей. Содержание социальных технологий	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест, по оценке свойств личности. Характеризовать влияние свойств личности на поступки человека.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	15				

6 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные
		всего	контрольные работы	практические работы					
Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности									
1.	Вводное занятие. ИОТ. Введение в творческий проект.	4	0	1		Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	Устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
Модуль 2. Производство									
2.	Труд как основа производства	4	0	1		Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 3. Технология									
3.	Простейшие механические роботы-исполнители	6	0	2		Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.	Планирование пути достижения целей, выбор наиболее эффективных способов решения поставленной задачи; Соотнесение своих действий с планируемыми результатами,	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

								осуществление контроля своей деятельности в процессе достижения результата;		
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

						Программирование движения робота; Исполнение программы;			
Модуль 4. Техника									
4.	Элементы техники и машин	6	0	1		Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин. Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов									
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8	0	2		Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесины ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесины и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

					окрашивания и лакирования. Технологии на- несения покрытий на детали и		
--	--	--	--	--	--	--	--

						конструкции из строительных материалов			
Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов									
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	8	0	2		Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии									
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	0	1		Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации									
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	6	0	1		Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 9. Технологии растениеводства									
9.	Технологии растениеводства	8	0	2		Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

					Влияние экологических факторов на урожайность	произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов	«Оценочного листа»	
--	--	--	--	--	---	--	--------------------	--

						дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	на урожайность дикорастущих растений, условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладеть основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)		
Модуль 10. Технологии животноводства									
10.	Технологии животноводства	6	0	1		Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 11. Социальные технологии									
11.	Социальные технологии	6	0	1		Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура коммуникации	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	15					

7 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные
		всего	контрольные работы	практические работы					
Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности									
1.	Введение ИОТ. Создание новых идей методом фокальных объектов	6	0	1		Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия методом фокальных объектов	Устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

Модуль 2. Производство

2.	Основы производства	4	0	1		Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда. Участвовать в экскурсии на предприятие	Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	---------------------	---	---	---	--	---	--	----------------------	---

Модуль 3. Технология

3.	Современные и перспективные технологии	4	0	1		Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	--	--	--	--	---

Модуль 4. Техника

4.	Элементы техники и машин	6	0	2		Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	Получать представление о двигателях и их видах. Знакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять задания по работе на станках	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--------------------------	---	---	---	--	---	---	--	---

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10	0	4		Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии формования пластического материала. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	----	---	---	--	--	---	--	---

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

6.	Технологии обработки пищевых продуктов	12	0	2	<p>Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и</p>	<p>Получать представление и осваивать технологии приготовления мучных кондитерских изделий. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление об изготовлении рыбных консервов и пресервов, анализировать</p>	<p>Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием</p>	<p>resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru</p>
----	--	----	---	---	---	---	---	---

						тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях технологических процессов их изготовления. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов	«Оценочного листа»	
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии									
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	0	1		Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнять опыты	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации									
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	4	0	1		Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	Анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования и формировать представления о методах и средствах наблюдений за реальными процессами.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 10. Технологии растениеводства									
9.	Технологии растениеводства	6	0	1		Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	Знакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 10. Технологии животноводства									

10.	Технологии животноводства	4	0	1		Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
-----	---------------------------	---	---	---	--	---	--	---	---

Модуль 11. Социальные технологии

11.	Социальные технологии	4	0	1		Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
		4		4	Оформление и защита проекта				
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	20					

8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные
		всего	контрольные работы	практические работы					
Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности									
1.	Методы и средства творческой проектной деятельности	2	0	1		Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа.	Устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
Модуль 2. Производство									
2.	Основы производства	2	0	1		Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контрольно-измерительные приборы стандартизированных характеристик продуктов труда.	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Получать представление о влиянии проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве со- временных продуктов труда разных производств	Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 3. Технология									

3.	Современные и перспективн	3	0	1		Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную	Устный опрос; Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
----	---------------------------------	---	---	---	--	---	--	--	--------------------------------------

	ые технологии					сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	информацию о видах отраслевых технологий	Тестирование;	infourok.ru
Модуль 4. Техника									
4.	Элементы техники и машин	3	0	1		Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	Получать представление об органах управления техникой, системе управления, особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов									
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	0	1		Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавлении материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов									
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	2	0	1		Мясо птицы. Мясо животных	Знакомиться с видами птиц и животных, чье мясо используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птицы и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический метод и экспресс-метод химического анализа для оценки качества мяса птиц и животных	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии									

7.	Технологии получения, преобразования и использования	2	0	1	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	---	---	--	---

	я энергии					областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения	использованием «Оценочного листа»		
Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации									
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	3	0	1		Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	Знакомиться с формами хранения информации раньше и теперь. Получать представление и анализировать информацию о характеристиках средств записи и хранения информации. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе (его истории и сегодняшнем дне) с применением различных технологий записи и хранения информации	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 9. Технологии растениеводства									
9.	Технологии растениеводства	3	0	1		Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях. Знакомиться с технологиями искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 10. Технологии животноводства									
10.	Технологии животноводства	3	0	1		Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	Получать представление о продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Знакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усваивать основные качества сельскохозяйственных животных: порода, продуктивность, хозяйственно полезные признаки, экстерьер. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 11. Социальные технологии									

11.	Социальные технологии	3	0	1		Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах	Устный опрос; Практическая	resh.edu.ru uchi.ru
-----	-----------------------	---	---	---	--	---	--	-------------------------------	------------------------

					Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Знакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Осваивать качества и характеристики рекламы. Подготовить рекламу для своего творческого проекта — изделия или услуги	работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	foxford.ru infourok.ru
		4	4	Оформление и защита проекта				
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34	0	15					

9 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные
		всего	контрольные работы	практические работы					
Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности									
1.	Методы и средства творческой проектной деятельности	3	0	1		Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана	Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта, расчёт себестоимости проекта. Знакомиться с примерами бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта	Устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
Модуль 2. Производство									
2.	Основы производства	2	0	1		Транспортные средства в процессе производства. Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсиях и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах	Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 3. Технология									
3.	Современные и перспективные технологии	3	0	1		Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI век	Получать информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование; нанотехнологии, их особенности и области применения. Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

Модуль 4. Техника

4.	Элементы техники и машин	3	0	1		Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники	Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Сбирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--------------------------	---	---	---	--	---	---	--	---

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	5	0	1		Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	Осваивать представления о производстве синтетических волокон, современных конструкционных материалах. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	--	--	--	--	---

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

6.	Технологии обработки пищевых продуктов	3	0	1		Мясо птицы. Мясо животных	Знакомиться с видами птиц и животных, чьё мясо используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птицы и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать способы приготовления блюд из мяса птиц и животных	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	--	---------------------------	---	---	---

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	0	1		Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия	Получать представление о новых понятиях: ядерная и термоядерная энергия. Сбирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергиях. Подготавливать иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	--	---	--	---	---

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

8.	Технологии получения, обработки и использования информации	4	0	1		Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принимать участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	--	---	--	---	---

Модуль 9. Технологии растениеводства

9.	Технологии растениеводства	3	0	1		Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.	Получать представления о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточной инженерии, технологии клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготавливать рефераты на интересующие учащихся темы	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	----------------------------	---	---	---	--	--	---	---	---

Модуль 10. Технологии животноводства

10.	Технологии животноводства	2	0	1		Заболевания животных и их предупреждение.	Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
-----	---------------------------	---	---	---	--	---	--	---	---

Модуль 11. Социальные технологии

11.	Социальные технологии	4	0	1		Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	Получать представление о технологии менеджмента, о средствах и методах управления людьми, о контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принимать участие в деловой игре «Приём на работу».	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
-----	-----------------------	---	---	---	--	--	--	---	---

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	11					
-------------------------------------	--	----	---	----	--	--	--	--	--

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5класс

№ п/п	Раздел программы, тема урока	Количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)		
1,2	Вводное занятие. ИОТ. Проектная деятельность	2
3,4	Что такое творчество. Практическая работа.	2
Производство (4ч.)		
5,6	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.	2
7,8	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Практическая работа.	2
Технология (6ч.)		
9,10	Что такое технология.	2
11,12	Классификация производств и технологий.	2
13,14	Что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Практическая работа.	2
Техника (6 ч.)		
15,16	Что такое техника.	2
17,18	Инструменты, механизмы и технические устройства.	2
19,20	Разновидности рабочих органов в зависимости от их назначения. Практическая работа.	2
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16 ч.)		
21,22	Виды материалов.	2
23,24	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2
25-28	Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Практическая работа.	4
29-32	Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Практическая работа.	4
33-34	Технология механической обработки материалов. Практическая работа.	2
35,36	Графическое отображение формы предмета. Практическая работа.	2
Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)		
37,38	Кулинария. Основы рационального питания.	2
39,40	Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2
41,42	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Практическая работа.	2
43,44	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Практическая работа.	2
Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч.)		
45	Что такое энергия. Виды энергии.	1
46,47	Накопление механической энергии. Практическая работа.	2
Технологии получения, обработки и использования информации (6ч.)		
48,49	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	2
50,51	Способы материального представления и записи информации	2
52,53	Зависимости видов информации от органов чувств. Практическая работа.	2
Технологии растениеводства (5ч.)		
54	Растения как объект технологии.	1
55,56	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2
57,58	Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Практическая работа.	2
Технологии животноводства (4 ч.)		
59,60	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.	2
61,62	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Практическая работа.	2
Социальные технологии (6 ч.)		
63,64	Человек как объект технологии.	2
65,66	Потребности людей.	2
67,68	Содержание социальных технологий. Практическая работа.	2
Итого:		68 часо в

6 класс

№ п/п	Раздел программы, тема урока	Количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)		
1,2	Вводное занятие. ИОТ. Введение в творческий проект. Подготовительный этап	2
3,4	Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Практическая работа.	2
Производство (4ч.)		
5,6	Труд как основа производства. Предметы труда Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё	2
7,8	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Практическая работа.	2
Технология (6ч.)		
9,10	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.	2
11,12	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Практическая работа.	2
13,14	Техническая и технологическая документация. Практическая работа.	2
Техника (6 ч.)		
15,16	Понятие о технической системе Рабочие органы технических систем	2
17,18	Двигатели технических систем. Механическая трансмиссия в технических системах	2
19,20	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Практическая работа.	2
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч.)		
21,22	Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов Основные технологии обработки древесных материалов, металлов и пластмасс ручными инструментами	2
23,24	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Основы технологии механической обработки строительных материалов ручным инструментом.	2
25,26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Практическая работа.	2
27,28	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи Технологии наклеивания покрытий, окрашивания и лакирования Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Практическая работа.	2
Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)		
29,30	Основы рационального (здорового) питания. Молоко, приготовление блюд из молока.	2
31,32	Кисломолочные продукты и приготовлению блюд из них	2
33,34	Круп, бобовых культур. Приготовления блюд из круп и бобовых культур. Практическая работа.	2
35,36	Макаронные изделия. Приготовления кулинарных блюд из них. Практическая работа.	2
Технологии получения, преобразования и использования энергии (6 ч.)		
37,38	Тепловая энергия	2
39,40	Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии.	2
41,42	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Практическая работа.	2
Технологии получения, обработки и использования информации (6ч.)		
43,44	Восприятие информации	2
45,46	Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации.	2
47,48	Символы как средство кодирования информации. Практическая работа.	2
Технологии растениеводства (8ч.)		
49,50	Дикорастущие растения.	2
51,52	Заготовка сырья дикорастущих растений	2
53,54	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность. Практическая работа.	2
55,56	Условия и методы сохранения природной среды. Практическая работа.	2

Технологии животноводства (6 ч.)

57-60	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных.	4
61,62	Технологические процессы при уходе за животными. Практическая работа.	2
Социальные технологии (6 ч.)		
63-66	Виды социальных технологий. Структура процесса коммуникации. Технологии коммуникации.	4
67,68	Тесты, по оценке свойств личности. Практическая работа.	2
Итого:		68 часов

7 класс

№ п/п	Раздел программы, тема урока	Количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности (6 ч.)		
1	Введение ИОТ. Создание новых идей методом фокальных объектов	1
2	Техническая документация в проекте	1
3-4	Конструкторская документация	2
5	Технологическая документация в проекте	1
6	Практическая работа	1
Производство (4 ч.)		
7	Современные средства ручного труда	1
8	Средства труда современного производства	1
9	Агрегаты и производственные линии.	1
10	Практическая работа	1
Технология (4 ч.)		
11	Культура производства.	1
12	Технологическая культура производства	1
13	Культура труда.	1
14	Практическая работа	1
Техника (6 ч.)		
15	Двигатели. Воздушные двигатели	1
16	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели	1
17	Тепловые двигатели внутреннего сгорания	1
18	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	1
19-20	Практическая работа	2
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 ч.)		
21	Производство металлов. Производство древесных материалов.	1
22	Особенности производства искусственных волокон	1
23	Производство синтетических материалов и пластмасс. Свойства искусственных волокон	1
24	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1
25	Производственные технологии пластического формования материалов	1
26	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1
27-30	Практическая работа	4
Технологии обработки пищевых продуктов (12 ч.)		
31	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста	1
32	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1
33-34	Мучные кондитерские изделия	2
35-36	Практическая работа	2
37	Переработка рыбного сырья	1
38	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая обработки рыбы	1
39-40	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	2
41-42	Практическая работа	2
Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч.)		
43	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	1
44	Энергия электрического тока	1
45	Энергия электромагнитного поля	1
46	Практическая работа.	1

Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)		
47	Источники и каналы получения информации	1

48	Метод наблюдения в получении новой информации	1
49	Технические средства проведения наблюдений	1
50	Опыты или эксперименты для получения новой информации. Практическая работа.	1
Технологии растениеводства (6 ч.)		
51	Грибы, их значение в природе и жизни человека	1
52	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1
53	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	1
54	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	1
55	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1
56	Практическая работа	1
Технологии животноводства (4 ч.)		
57-58	Корма для животных	2
59	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	1
60	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Практическая работа.	1
Социальные технологии (4 ч.)		
61	Назначение социологических исследований	1
62	Технологии опроса: анкетирование, интервью	1
63-64	Практическая работа	2
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)		
65-66	Оформление проекта	2
67-68	Защита проекта	2
Итого:		68 часо в

8 класс

№ п/п	Раздел программы, тема урока	Количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч.)		
1	Вводное занятие. ИОТ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа.	1
Производство (2 ч.)		
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1
4	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Практическая работа.	1
Технология (3 ч.)		
5	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1
6	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	2
7	Классификация информационных технологий. Практическая работа	1
Техника (3 ч.)		
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1
9	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.	1
10	Автоматизация производства. Практическая работа.	1
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 ч.)		
11	Плавление материалов и литьё изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	1
12	Электроискровая и электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов и лучевые методы обработки материалов.	1
13,14	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа.	2
Технологии обработки пищевых продуктов (2 ч.)		
15	Мясо птицы. Мясо животных.	1
16	Практическая работа	1
Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч.)		
17	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
18	Практическая работа	1
Технологии получения, обработки и использования информации (3 ч.)		

19	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.	1
20	Современные технологии записи и хранения информации	1

21	Практическая работа	1
Технологии растениеводства (3 ч.)		
22	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
23	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1
24	Практическая работа	1
Технологии животноводства (3 ч.)		
25	Получение продукции животноводства	1
26	Разведение животных, их породы и продуктивность	1
27	Практическая работа	1
Социальные технологии (3 ч.)		
28	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1
29	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	1
30	Практическая работа	1
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)		
31,32	Оформление проекта	2
33,34	Защита проекта	2
Итого:		34 аса

9 класс

№ п/п	Раздел программы, тема урока	Количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности (3 ч.)		
1	Вводное занятие. ИОТ. Экономическая оценка проекта	1
2	Разработка бизнес-плана	1
3	Практическая работа	1
Производство (2 ч.)		
4	Транспортные средства в процессе производства	1
5	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. Практическая работа.	1
Технология (3 ч.)		
6	Новые технологии современного производства	1
7	Перспективные технологии и материалы 21-го века	1
8	Практическая работа	1
Техника (3 ч.)		
9	Роботы и робототехника	1
10	Классификация роботов	1
11	Направления современных разработок в области робототехники. Практическая работа.	1
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (5 ч.)		
12	Технология производства синтетических волокон	1
13	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	1
14	Технологии производства искусственной кожи и ее свойства	1
15	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1
16	Практическая работа	2
Итого:		17 часов

ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УМК

№	Название учебника (Федеральный перечень)
1	Технология. 5 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев (и др).- 4-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023.
2	Технология. 6 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев (и др).- 4-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023.
3	Технология. 7класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев (и др).- 4-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023.
4	Технология. 8-9 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев (и др).- 4-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023.
5	Учебник «Технология» 8 класс, под редакцией И.А. Сасова, А.В. Леонтьев, В.С. Капустин; Москва Издательский центр «Вентана – Граф», 2015 г.
Дополнительная литература, позволяющая дифференцировать и индивидуализировать образовательный процесс	
Для учителя	
1	И.А.Сасова. Сборник проектов. 5 класс. Москва: «Вентага-Граф, 2004г.
2	Ю.В.Крупская. Методические рекомендации. 5 класс. М: «Вентага-Граф, 2006г.
3	И.П.Арефьев. Занимательные уроки по технологии 5 класс. Москва: 2006г.
4	С.Э. Макруцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках «Обслуживающий труд» 5 – 9 классы (к любому учебнику), Экзамен, Москва, 2015
Для учащихся	
1	Таблицы "Технологические карты блюд"
2	
ЦОР и ЭОР	
1	resh.edu.ruuchi.rufoxford.ruinfourok.ru
Материально-техническое обеспечение	
1	Компьютер
2	Смарт ТВ