


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Управление образования администрации
Мезенского муниципального округа

Дорогорская средняя школа

<p>«РАССМОТРЕНО» на заседании МО Протокол № 1 « 31 » августа 2023 г. Руководитель МО <i>Лочехина</i> О.В.Лочехина</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Зам. директора по УВР <i>Мишукова</i> В.А.Мишукова «31 » августа 2023</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор школы <i>Башловкина</i> А.В.Башловкина Приказ № 79 от 31 августа 2023 г.</p> 
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
(ID: 28450517)**

**учебного предмета «Технология»
для обучающихся 5–9 классов**

Учитель: Жидких М.В.

с. Дорогорское, 2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

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

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

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

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

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развития компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модуль «Производство и технологии»

Модуль «Производство и технологии» является общим по отношению к другим модулям. Основные технологические понятия раскрываются в модуле

в системном виде, что позволяет осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулей.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в

знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий.

Освоение содержания модуля осуществляется на протяжении всего курса технологии на уровне основного общего образования. Содержание модуля построено на основе последовательного знакомства обучающихся с технологическими процессами, техническими системами, материалами, производством и профессиональной деятельностью.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

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

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

В рамках данного модуля обучающиеся знакомятся с основными видами и областями применения графической информации, с различными типами графических изображений и их элементами, учатся применять чертёжные инструменты, читать и выполнять чертежи на бумажном носителе с соблюдением основных правил, знакомятся с инструментами и условными графическими обозначениями графических редакторов, учатся создавать с их помощью тексты и рисунки, знакомятся с видами конструкторской документации и графических моделей, овладевают навыками чтения, выполнения и оформления сборочных чертежей, ручными и автоматизированными способами подготовки чертежей, эскизов и технических рисунков деталей, осуществления расчётов по чертежам.

Приобретаемые в модуле знания и умения необходимы для создания и освоения новых технологий, а также продуктов техносферы, и направлены на решение задачи укрепления кадрового потенциала российского производства.

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

Модуль «Робототехника»

В модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Значимость данного модуля заключается в том, что при его освоении формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами).

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

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

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

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» перенесён в вариативную часть в седьмом и восьмом классах для того, чтобы учащиеся могли продолжить освоение и изучение технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с обработкой отдельных частей и представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов. Часы выделены за счёт уменьшения часов в модулях «Робототехника» и 3D-моделирование, прототипирование, макетирование», в 7-м классе 6 часов, отведённых на практические работы по робототехнике перенесены на проведение практических работ по технологии обработки пищевых продуктов.

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

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технологии»

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

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

Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса

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

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

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

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

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

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

Модуль «Робототехника»

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

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

Модуль «3D-Моделирование, прототипирование, макетирование»

Этот модуль в значительной мере нацелен на реализацию основного с 5 по 8 класс. Содержание модуля построено на методическом принципе модульного курса «Технология»: освоение технологии идёт неразрывно с освоением методологии познания, основой которого является моделирование. При этом связь технологии с процессом познания носит двусторонний характер: анализ модели позволяет выделить составляющие её элементы и открывает возможность использовать технологический подход при построении моделей, необходимых для познания объекта. Модуль играет важную роль в формировании знаний и умений, необходимых для проектирования и усовершенствования продуктов (предметов), освоения и создания технологий

Модуль «Производство и технологии»

5 КЛАСС

Технологии вокруг нас. Потребности человека. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность.

Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей.

Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы.

Материальные технологии. Технологический процесс.

Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.

Когнитивные технологии: мозговой штурм, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие.

Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.

Какие бывают профессии.

6 КЛАСС

Производственно-технологические задачи и способы их решения.

Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы.

Конструирование изделий. Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности.

Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции).

Информационные технологии. Перспективные технологии.

7 КЛАСС

Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн.

Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.

Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии.

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.

Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.

Современный транспорт и перспективы его развития.

8 КЛАСС

Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем.

Производство и его виды.

Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии).

Сферы применения современных технологий.
Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы.
Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции.
Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

Технологии обработки конструкционных материалов.

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

Бумага и её свойства. Производство бумаги, история и современные технологии.

Использование древесины человеком (история и современность). Использование древесины и охрана природы. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы. Способы обработки древесины. Организация рабочего места при работе с древесиной.

Ручной и электрифицированный инструмент для обработки древесины.

Операции (основные): разметка, пиление, сверление, зачистка, декорирование древесины.

Народные промыслы по обработке древесины.

Профессии, связанные с производством и обработкой древесины.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины».

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».

Технологии обработки текстильных материалов.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Современные технологии производства тканей с разными свойствами.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.

Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Профессии, связанные со швейным производством.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё).

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

6 КЛАСС

Технологии обработки конструкционных материалов.

Получение и использование металлов человеком. Рациональное использование, сбор и переработка вторичного сырья. Общие сведения о видах металлов и сплавах. Тонколистовой металл и проволока.

Народные промыслы по обработке металла.

Способы обработки тонколистового металла.

Слесарный верстак. Инструменты для разметки, правки, резания тонколистового металла.

Операции (основные): правка, разметка, резание, гибка тонколистового металла.

Профессии, связанные с производством и обработкой металлов.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из металла».

Выполнение проектного изделия по технологической карте.

Потребительские и технические требования к качеству готового изделия.

Оценка качества проектного изделия из тонколистового металла.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Профессии, связанные с пищевым производством.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Технологии обработки текстильных материалов.

Современные текстильные материалы, получение и свойства.

Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия.

Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

7 КЛАСС

Технологии обработки конструкционных материалов.

Обработка древесины. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии отделки изделий из древесины.

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.

Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».

Технологии обработки пищевых продуктов.

Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.

Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Модуль «Робототехника»

5 КЛАСС

Автоматизация и роботизация. Принципы работы робота.

Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.

Взаимосвязь конструкции робота и выполняемой им функции.

Робототехнический конструктор и комплектующие.

Чтение схем. Сборка роботизированной конструкции по готовой схеме.

Базовые принципы программирования.

Визуальный язык для программирования простых робототехнических систем.

6 КЛАСС

Мобильная робототехника. Организация перемещения робототехнических устройств.

Транспортные роботы. Назначение, особенности.

Знакомство с контроллером, моторами, датчиками.

Сборка мобильного робота.

Принципы программирования мобильных роботов.

Изучение интерфейса визуального языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.

Учебный проект по робототехнике.

7 КЛАСС из 6

Промышленные и бытовые роботы, их классификация, назначение, использование.

Программирование контроллера, в среде конкретного языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.

Реализация алгоритмов управления отдельными компонентами и роботизированными системами.

Анализ и проверка на работоспособность, усовершенствование конструкции робота.

Учебный проект по робототехнике.

8 КЛАСС

История развития беспилотного авиастроения, применение беспилотных воздушных судов.

Принципы работы и назначение основных блоков, оптимальный вариант использования при конструировании роботов.

Основные принципы теории автоматического управления и регулирования. Обратная связь.

Датчики, принципы и режимы работы, параметры, применение.

Отладка роботизированных конструкций в соответствии с поставленными задачами.

Беспроводное управление роботом.

Программирование роботов в среде конкретного языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.

Учебный проект по робототехнике (одна из предложенных тем на выбор).

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

7 КЛАСС

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

Понятие о макетировании. Типы макетов. Материалы и инструменты для бумажного макетирования. Выполнение развёртки, сборка деталей макета. Разработка графической документации.

Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ.

Программы для просмотра на экране компьютера файлов с готовыми цифровыми трёхмерными моделями и последующей распечатки их развёрток.

Программа для редактирования готовых моделей и последующей их распечатки. Инструменты для редактирования моделей.

8 КЛАСС из 7 кл.

3D-моделирование как технология создания визуальных моделей.

Профессии, связанные с 3D-печатью.

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.

Понятие «прототипирование». Создание цифровой объёмной модели.

Инструменты для создания цифровой объёмной модели.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

5-6 одинаково. 7-8 одинаково

5 КЛАСС

Графическая информация как средство передачи информации о материальном мире (вещах). Виды и области применения графической информации (графических изображений).

Основы графической грамоты. Графические материалы и инструменты.

Типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и другое.).

Основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки).

Правила построения чертежей (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

Чтение чертежа.

6 КЛАСС из 5 класса

Создание проектной документации.

Основы выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.

Стандарты оформления.

Понятие о графическом редакторе, компьютерной графике.

Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе.

Инструменты для создания и редактирования текста в графическом редакторе.

Создание печатной продукции в графическом редакторе.

7 КЛАСС из 6и класса

Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. ГОСТ.

Общие сведения о сборочных чертежах. Оформление сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

Понятие графической модели.

Применение компьютеров для разработки графической документации. Построение геометрических фигур, чертежей деталей в системе автоматизированного проектирования.

Математические, физические и информационные модели.

Графические модели. Виды графических моделей.

Количественная и качественная оценка модели.

8 КЛАСС из 6 класса

Применение программного обеспечения для создания проектной документации: моделей объектов и их чертежей.

Создание документов, виды документов. 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.

Дерево модели. Формообразование детали. Способы редактирования операции формообразования и эскиза.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» перенесён в вариативную часть в седьмом и восьмом классах для того, чтобы учащиеся могли продолжить освоение и изучение технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с обработкой отдельных частей и представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Часы выделены за счёт уменьшения часов в модулях «Робототехника» и 3D-моделирование, прототипирование, макетирование».

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ

5 КЛАСС

Модуль		Кол-вочасов
а.) Инвариантные модули	Модуль «Производство и технологии»	8
	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	42
	Модуль «Робототехника»	10
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
Всего часов		68

6 КЛАСС

Модуль		Кол-вочасов
ые	Модуль «Производство и технологии»	10

	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	40
	Модуль «Робототехника»	10
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8
	Всего часов	68

7 КЛАСС

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

8 КЛАСС

Модуль		Кол-вочасов
	Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.	5
Инвариантные а.) модули	Модуль «Производство и технологии».	5
	Модуль «Робототехника».	7
	Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование».	7
	Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4
Вариативные модули	Модуль «Технологии обработки текстильных материалов.»	6
Всего часов		34

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО МОДУЛЯМ

Инвариантный модуль

«Производство и технологии»	
5 КЛАСС	8
Технологии вокруг нас.	1
Потребности человека.	1
Материалы и сырье в трудовой деятельности человека.	1
Понятие технологии.	1
Технологический процесс.	1
Технологическая карта.	1
Проектирование и проекты.	1
6 КЛАСС	10
Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	1
Понятие экологической безопасности.	1
Технологии растениеводства и животноводства.	1
Современные предприятия Орловской области.	1
Технологически машины.	1
Кинематическая схема швейной машины.	1
Основы начального технического моделирования.	1
Изготовление стилизованной модели.	1
Изготовление стилизованной модели.	1
7 КЛАСС	8
Современные сферы развития производства и технологий.	1
Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов народных промыслов.	1
Цифровизация производства.	1
Применение цифровых технологий на производстве .	1
Современные и перспективные технологии.	1
Составление перечня композитных материалов и их свойств.	1
Современный транспорт. История развития транспорта.	1
Анализ транспортного потока в населённом пункте (по выбору).	1
8 КЛАСС	5
Управление производством и технологии.	1
Производство и его виды.	1
Рынок труда. Функции рынка труда.	1
Мир профессий.	1
Профориентационный групповой проект «Мир профессий».	1

Инвариантный модуль	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	
5 класс	8
Основы графической грамоты.	1
Чтение графических изображений.	1
Графические изображения.	1
Выполнение эскиза изделия.	1
Основные элементы графических изображений.	1
Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.	1
Правила построения чертежей.	1
Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений.	1
6 класс	8

Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления.	1
Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений	1
Компьютерная графика. Графический редактор.	1
Изменение масштаба, применение команд для построения графических объектов.	1
Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе.	1
Построение фигур в графическом редакторе.	1
Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции.	1
Создание печатной продукции в графическом редакторе.	1
<i>7 класс</i>	8
Конструкторская документация.	1
Чтение сборочного чертежа.	1
Графическое изображение деталей и изделий.	1
Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат.	1
Система автоматизации проектно-конструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР.	1
Создание чертежа в САПР.	1
Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1
Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1
<i>8 класс</i>	4
Инструменты для создания 3D-моделей	1
Инструменты программного обеспечения для создания 3D-моделей	1
Сложные 3D-модели и сборочные чертежи	1
Создание 3D-модели	1
	4
Чертежи с использованием САПР. Оформление конструкторской документации.	1
Выполнение чертежа в САПР.	1
Графические документы. Профессии, их востребованность на рынке труда.	1
Выполнение чертежа в САПР	1

<i>Инвариантный модуль «Робототехника»</i>	
<i>5 класс</i>	10
Введение в робототехнику.	1
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1
Понятие о принципах работы роботов.	1
Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1
Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1
Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	1
Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	1
Программирование робота.	1
Программирование робота.	1

Датчики, их функции и принцип работы.	1
6 класс	10
Функциональнообразнообразироботов.	1
Функциональнообразнообразироботов.	1
Мобильнаяробототехника.	1
Характеристикатранспортного робота.	1
Роботы:конструирование и управление.	1
Роботы:конструирование и управление.	1
Управление движущейся моделью робота в компьютерно- управляемой среде.	1
Управление движущейся моделью робота в компьютерно- управляемой среде.	1
Программированиеуправленияоднимсервомотором.	1
Программированиеуправленияоднимсервомотором.	1
7 класс	11
Промышленные и бытовые роботы.	1
Практическая работа «Использование операторов ввода-вывода в визуальной среде программирования».	1
Программированиеуправленияроботизированными моделями.	1
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
Алгоритмизация и программированиероботов.	1
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
Алгоритмизация и программированиероботов.	1
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
Программированиеуправленияроботизированнымимоделями.	1
Мирпрофессийвробототехнике.	1
Мирпрофессийвробототехнике.	1
8 класс	7
Автоматизацияпроизводства.	1
Практическая работа «Робототехника. Автоматизация в промышленности и быту (по выбору). Идеи для проекта».	1
Беспилотныевоздушныесуда.	1
«Практическая работа «БВС в повседневной жизни. Идеидляпроекта».	1
Подводныеробототехническиесистемы.	1
Практическая работа «Использование подводных роботов. Идеидляпроекта».	1
Мирпрофессийвробототехнике.	1

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	
Технологииобработкиконструкционныхматериалов	
5 класс	8
Конструкционные материалы и их свойства.	1
Технологииобработкиконструкционныхматериалов.	1
Бумага и её свойства.	1
Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
6 класс	8
Технологииобработкиконструкционныхматериалов.	1
Свойстваметаллов и сплавов.	1

Технологии изготовления изделий из металла.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
Контроль и оценка качества изделий из металла.	1
Мир профессий.	1
7 класс	6
Технологии обработки конструкционных материалов.	1
Обработка металлов.	1
Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».	1
Контроль и оценка качества изделия из конструкционных материалов.	1

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	
Технологии обработки пищевых продуктов	
5 класс	12
Физиология питания.	1
Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1
Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1
Пищевая ценность круп.	1
Технология приготовления блюд из круп.	1
Технология приготовления блюд из яиц.	1
Определение доброкачественности яиц.	1
Приготовление блюд из яиц к завтраку.	1
Значение овощей в питании человека.	1
Технология приготовления блюд из овощей.	1
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
6 класс	12
Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.	1
Минеральные вещества.	1
Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1
Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».	1
Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1
Приготовление кулинарного блюда «Крули».	1
Виды теста.	1
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-йогуртовый десерт».	1
Виды теста.	1
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	1
Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.	1
Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».	1
7 класс	12
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1
Рыбная промышленность.	1

Технология обработки рыбы.	1
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	1
Морепродукты. Рыбные консервы.	1
Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	1
Расчёт калорийности блюд.	1
Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	1
Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	1
Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	1
Механическая обработка мяса животных	1
Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками».	1
Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.	1

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	
Технологии обработки текстильных материалов	
5 класс	22
Текстильные волокна.	1
Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.	1
Производство ткани.	1
Определение направления нитей основы и утка.	1
Технология выполнения ручных швейных операций.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Технология выполнения ручных швейных операций.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	1
Швейные машины.	1
Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	1
Выполнение машинных строчек.	1
Технология выполнения машинных швов.	1
Выполнение образцов машинных швов.	1
Основные операции при машинной обработке изделия: обметывание, стачивание, затрачивание.	1
Выполнение образцов машинных швов.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	1
Оценка качества проектного изделия; самоанализ результатов проектной работы;	1
Защита проекта	1
6 класс	20
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1
Ткацкие переплетения.	1
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный инструктаж.	1
Уход за швейной машиной.	1

Машинные швы (двойные).	1
Выполнение образцов машинных швов.	1
Техн. изготовления швейных изделий.	1
Сумка– шопер: история и современ.	1
Техническое (проектное) задание.	1
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1
Выбор технологии изготовления.	1
Раскрой изделия.	1
Раскрой изделия.	1
Подготовка деталей кроя к обработке.	1
Обработка срезов изделия.	1
Обработка ручек.	1
Декоративная отделка изделия.	1
Декоративная отделка изделия.	1
оценка качества проектного изделия;	1
Защита творческого проекта.	1

Инвариантный модуль	
«3D -моделирование, прототипирование, макетирование».	
7 класс	
6	
Модели, моделирование. Макетирование.	1
Выполнение эскиза макета (по выбору).	1
Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ.	1
Практическая работа «Черчение развёртки».	1
Основные приёмы макетирования	1
Редактирование чертежа модели	1
8 класс	
7	
3D-моделирование как технология создания трёхмерных моделей.	1
Практическая работа «Инструменты программного обеспечения для создания и печати 3D-моделей».	1
Прототипирование.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Прототип изделия из пластмассы (других материалов по выбору)».	1
Изготовление прототипов с использованием технологического оборудования.	1
Профессии, связанные с использованием прототипов.	1
Практическая работа «Интеллект карта «Анализ перспективных направлений развития профессий робототехники».	1

Вариативный модуль	
«Технологии обработки текстильных материалов».	
7 класс	
17	
Конструирование юбок. Снятие мерок.	1
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1
Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1
Моделирование основы прямой юбки.	1
Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1
Этапы производства одежды. Технология изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. ОТ повторный инструктаж.	1
Раскладка выкройки юбки на ткани.	1
Раскрой изделия.	1

Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	1
Обработка вытачек и складок.	1
Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	1
Обработка застежки.	1
Обработка застежки.	1
Обработка пояса.	1
Обработка верхнего среза юбки.	1
Обработка нижнего среза изделия.	1
Окончательная отделка изделия.	1
8 класс	6
Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон. Задание 1.	1
Зрительные иллюзии в одежде. Задание 1.	1
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1
Построение чертежа основы одношовного рукава.	1
Построение чертежа воротника. Моделирование воротника.	1

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

1) патриотического воспитания:

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

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

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

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

б) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

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

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования

у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

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

Коммуникативные универсальные учебные действия

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

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

5 КЛАСС

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

- называть и характеризовать технологии;
- называть и характеризовать потребности человека;
- называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;
- сравнивать и анализировать свойства материалов;
- классифицировать технику, описывать назначение техники;
- объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и др.;
- использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
- назвать и характеризовать профессии.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять

потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

- создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты ИКТ для решения прикладных учебно-познавательных задач;

- называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;

- называть народные промыслы по обработке древесины;

- характеризовать свойства конструкционных материалов;

- выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;

- называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;

- выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;

- исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;

- знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

- приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;

- называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;

- называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп; мебели;

- называть виды планировки кухни; способы рационального размещения

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

- анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;

- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

- использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

- подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);

- выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

- характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

Модуль «Робототехника»

- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;

- знать основные законы робототехники;

- называть и характеризовать назначение деталей робототехнического конструктора;

- характеризовать составные части роботов, датчики в современных робототехнических системах;

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

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- называть виды и области применения графической информации;
- называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и др.);
- называть основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки);
- называть и применять чертёжные инструменты;
- читать и выполнять чертежи на листе А4 (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

6КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- называть и характеризовать машины и механизмы;
- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;
- предлагать варианты усовершенствования конструкций;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;
- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

- называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
- называть национальные блюда из разных видов теста;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
- характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
- самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия; соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
- выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

Модуль «Робототехника»

- называть виды транспортных роботов, описывать их назначение;
- конструировать мобильного робота по схеме; усовершенствовать конструкцию;
- программировать мобильного робота;
- управлять мобильными роботами в компьютерно-управляемых средах;
- называть и характеризовать датчики, использованные при проектировании мобильного робота;
- презентовать изделие.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

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

7КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- приводить примеры развития технологий;
- приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
- называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
- называть производства и производственные процессы;
- называть современные и перспективные технологии;
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;
- выявлять экологические проблемы;
- называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;
- характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;
- называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Робототехника»

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

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

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

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

- называть виды, свойства и назначение моделей;
- называть виды макетов и их назначение;
- создавать макеты различных видов, в том числе с использованием программного обеспечения;
- выполнять развёртку и соединять фрагменты макета;

- выполнять сборку деталей макета;
- разрабатывать графическую документацию;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями макетирования, их востребованность на рынке труда.

8 КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

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

Модуль «Робототехника»

- называть основные законы и принципы теории автоматического управления и регулирования, методы использования в робототехнических системах;
- реализовывать полный цикл создания робота;
- конструировать и моделировать робототехнические системы;
- приводить примеры применения роботов из различных областей материального мира;
- характеризовать возможности роботов, робототехнических систем и направления их применения.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- использовать программное обеспечение для создания проектной документации;
- создавать различные виды документов;
- владеть способами создания, редактирования и трансформации графических объектов;
- выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и/или с использованием программного обеспечения;
- создавать и редактировать сложные 3D-модели и сборочные чертежи.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

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

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

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
- характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
- самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия; соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
- выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы;
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

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

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» перенесён в вариативную часть в седьмом и восьмом классах для того, чтобы учащиеся могли продолжить освоение и изучение технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с обработкой отдельных частей представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов. В 7-м классе 6 часов, отведённых на практические работы по робототехнике перенесены на проведение практических работ по технологии обработки пищевых продуктов.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 5 КЛАССОВ

<i>Модули/Разделы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
<i>Инвариантный модуль «Производство и технологии»</i>	8	http://tehnologiya.narod.ru
Технологии вокруг нас.	1	https://infourok.ru/
Потребности человека.	1	https://resh.edu.ru
Материалы и сырье в трудовой деятельности человека.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video http://tehnologiya.narod.ru
Понятие технологии.	1	https://infourok.ru/
Технологический процесс.	1	
Технологическая карта.	1	
Проектирование и проекты.	1	
Составление интеллект-карты «Технология».	1	
<i>Инвариантный модуль Модуль «Компьютерная графика. Черчение»</i>	8	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Основы графической грамоты.	1	https://resh.edu.ru
Чтение графических изображений.	1	

Графические изображения.	1	
Выполнение эскиза изделия.	1	
Основные элементы графических изображений.	1	
Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.	1	
Правила построения чертежей.	1	
Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений.	1	
<i>Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»</i>	42	
<i>Технологии обработки конструкционных материалов</i>	8	http://tehnologiya.narod.ru
Конструкционные материалы их свойства.	1	https://resh.edu.ru
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Бумага и её свойства.	1	https://infourok.ru/
Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1	
<i>Технологии обработки текстильных материалов</i>	22	
Текстильные волокна.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и	1	https://resh.edu.ru

льняных тканей.		https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video https://infourok.ru/
Производство ткани.	1	
Определение направления нитей основы и утка.	1	
Технология выполнения ручных швейных операций.	1	
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1	
Технология выполнения ручных швейных операций.	1	
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1	
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1	
Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	1	
Швейные машины.	1	
Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек.	1	
Технология выполнения машинных швов.	1	
Выполнение образцов машинных швов.	1	
Основные операции при машинной обработке изделия: обметывание, стачивание, затрачивание.	1	
Выполнение образцов машинных швов.	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1	
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по	1	

технологической карте		
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1	
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	1	
Оценка качества проектного изделия;самоанализ результатов проектной работы;	1	
Защита проекта	1	
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Физиология питания.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1	https://resh.edu.ru
Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free video
Пищевая ценность круп.	1	https://infourok.ru/
Технология приготовления блюд из круп.	1	
Технология приготовления блюд из яиц.	1	
Определение доброкачественности яиц.	1	
Приготовление блюд из яиц к завтраку.	1	
Значение овощей в питании человека.	1	
Технология приготовления блюд из овощей.	1	
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1	
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1	

<i>Модуль «Робототехника»</i>	<i>10</i>	
Введение в робототехнику.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1	https://resh.edu.ru
Понятие о принципах работы роботов.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1	https://infourok.ru/
Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1	
Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	1	
Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	1	
Программирование робота.	1	
Программирование робота.	1	
Датчики, их функции и принцип работы.	1	
Итого:68		

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 6 КЛАССОВ

<i>Модули/Разделы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
<i>Инвариантный модуль «Производство и технологии»</i>	<i>10</i>	
Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Понятие экологической безопасности.	1	https://resh.edu.ru
Технологии растениеводства и животноводства.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video

Современные предприятия Орловской области.	1	https://infourok.ru/
Технологические машины.	1	
Кинематическая схема швейной машины.	1	
Основы начального технического моделирования.	1	
Изготовление стилизованной модели.	1	
Изготовление стилизованной модели.	1	
Изготовление стилизованной модели.	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение»	8	
Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления.	1	
Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений	1	
Компьютерная графика. Графический редактор.	1	
Изменение масштаба, применение команд для построения графических объектов.	1	
Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе.	1	
Построение фигур в графическом редакторе.	1	
Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции.	1	
Создание печатной продукции в графическом редакторе.	1	
Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	40	
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Основы рационального питания. ОТ	1	http://tehnologiya.narod.ru

повторный инструктаж.		
Минеральные вещества.	1	https://resh.edu.ru
Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».	1	https://infourok.ru/
Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Крули».	1	
Виды теста.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-йогуртовый десерт».	1	
Виды теста.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	1	
Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.	1	
Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».	1	
<i>Технологии обработки конструкционных материалов</i>	8	
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	
Свойства металлов и сплавов.	1	
Технологии изготовления изделий из металла.	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из	1	

проволоки».		
Контроль и оценка качества изделий из металла.	1	
Мир профессий.	1	
<i>Технологии обработки текстильных материалов</i>	20	
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Тацкие переплетения.	1	https://resh.edu.ru
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный инструктаж.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Уход за швейной машиной.	1	https://infourok.ru/
Машинные швы (двойные).	1	
Выполнение образцов машинных швов.	1	
Техн. изготовления швейных изделий.	1	
Сумка– шоппер: история и современность.	1	
Техническое (проектное) задание.	1	
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1	
Выбор технологии изготовления.	1	
Раскрой изделия.	1	
Раскрой изделия.	1	
Подготовка деталей кроя к обработке.	1	
Обработка срезов изделия.	1	
Обработка ручек.	1	
Декоративная отделка изделия.	1	
Декоративная отделка изделия.	1	
оценка качества проектного изделия;	1	
Защита творческого проекта.	1	
<i>Модуль «Робототехника»</i>	10	
Функциональное разнообразие роботов.	1	http://tehnologiya.narod.ru

Функциональное разнообразие роботов.	1	https://resh.edu.ru
Мобильная робототехника.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Характеристика транспортного робота.	1	https://infourok.ru/
Роботы: конструирование и управление.	1	
Роботы: конструирование и управление.	1	
Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде.	1	
Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде.	1	
Программирование управления одним сервомотором.	1	
Программирование управления одним сервомотором.	1	
Итого:	68	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 7 КЛАССОВ

<i>Модули/Разделы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
<i>Инвариантный модуль «Производство и технологии»</i>	8	
Современные сферы развития производства и технологий.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов народных промыслов.	1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Цифровизация производства.	1	https://infourok.ru/
Применение цифровых технологий на производстве.	1	
Современные и перспективные технологии.	1	
Составление перечня	1	

композитных материалов и их свойств.		
Современный транспорт. История развития транспорта.	1	
Анализ транспортного потока в населённом пункте (по выбору).	1	
<i>Модуль «Компьютерная графика. Черчение».</i>	8	
Конструкторская документация.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Чтение сборочного чертежа.	1	https://resh.edu.ru
Графическое изображение деталей и изделий.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат.	1	https://infourok.ru/
Система автоматизации проектно-конструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР.	1	
Создание чертежа в САПР.	1	
Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1	
Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1	
<i>Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование».</i>	6	
Модели, моделирование. Макетирование.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Выполнение эскиза макета (по выбору).	1	https://resh.edu.ru
Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Практическая работа «Черчение развёртки».	1	https://infourok.ru/
Основные приёмы макетирования	1	
Редактирование чертежа модели	1	

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	18	
Технологии обработки пищевых продуктов	12	
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	<i>1</i>	http://tehnologiya.narod.ru
Рыбная промышленность.	<i>1</i>	https://resh.edu.ru
Технология обработки рыбы.	<i>1</i>	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	<i>1</i>	https://infourok.ru/
Морепродукты. Рыбные консервы.	<i>1</i>	
Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	<i>1</i>	
Расчёт калорийности блюд.	<i>1</i>	
Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	<i>1</i>	
Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	<i>1</i>	
Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных	<i>1</i>	
Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками».	<i>1</i>	
Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.	<i>1</i>	
Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов».	17	
Конструирование юбок. Снятие мерок.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1	https://resh.edu.ru

Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Моделирование основы прямой юбки.	1	https://infourok.ru/
Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1	
Этапы производства одежды. Технология изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. ОТ повторный инструктаж.	1	
Раскладка выкройки юбки на ткани.	1	
Раскрой изделия.	1	
Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	1	
Обработка вытачек и складок.	1	
Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка застежки.	1	
Обработка пояса.	1	
Обработка верхнего среза юбки.	1	
Обработка нижнего среза изделия.	1	
Окончательная отделка изделия.	1	
<i>Технологии обработки конструкционных материалов</i>	6	
Технологии обработки конструкционных материалов.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Обработка металлов.	1	https://resh.edu.ru
Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и	1	https://infourok.ru/

поделочных материалов».		
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».	1	
Контроль и оценка качества изделия из конструкционных материалов.	1	
Модуль «Робототехника»	11	
Промышленные и бытовые роботы.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Использование операторов ввода-вывода в визуальной среде программирования».	1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Программирование управления роботизированными моделями.	1	https://infourok.ru/
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	
Алгоритмизация и программирование роботов.	1	
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	
Алгоритмизация и программирование роботов.	1	
Практическая работа «Составление цепочки команд».	1	
Программирование управления роботизированными моделями.	1	
Мир профессий в робототехнике.	1	
Мир профессий в робототехнике.	1	
Итого:	68	

<i>Модули/Разделы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
Инвариантный модуль «Производство и технологии»	5	
Управление производством и технологии.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Производство и его виды.	1	https://resh.edu.ru
Рынок труда. Функции рынка труда.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Мир профессий.	1	https://infourok.ru/
Профорientационный групповой проект «Мир профессий».	1	
<i>Робототехника</i>	7	
Автоматизация производства.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Робототехника. Автоматизация в промышленности и быту (по выбору). Идеи для проекта».	1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Беспилотные воздушные суда.	1	https://infourok.ru/
«Практическая работа «БВС в повседневной жизни. Идеи для проекта».	1	
Подводные робототехнические системы.	1	
Практическая работа «Использование подводных роботов. Идеи для проекта».	1	
Мир профессий в робототехнике.	1	
<i>Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов».</i>	6	
Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	1	http://tehnologiya.narod.ru https://resh.edu.ru
Зрительные иллюзии в одежде.	1	

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачанным рукавом.	1	https://infourok.ru/
Построение чертежа основы одношовного рукава.	1	
Построение чертежа воротника. Моделирование воротника.	1	
<i>Основы проектной деятельности. Выполнение проекта</i>	5	
Художественное проектирование.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Технологические аспекты реализации проекта.	1	https://resh.edu.ru
Разработка технологической документации.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Оценка качества проектного изделия; подготовка проекта к защите.	1	https://infourok.ru/
Защита проекта.	1	
<i>Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование».</i>	7	
3D-моделирование как технология создания трёхмерных моделей.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Инструменты программного обеспечения для создания и печати 3D-моделей».	1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Прототипирование.	1	https://infourok.ru/
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Прототипизделия из пластмассы (других материалов по выбору».	1	
Изготовление прототипов с использованием	1	

технологического оборудования.		
Профессии, связанные с использованием прототипов.	1	
Практическая работа «Интеллект карта «Анализ перспективных направлений развития профессий робототехники».	1	
Модуль «Компьютерная графика. Черчение».	4	
Инструменты для создания 3Dмоделей	1	http://tehnologiya.narod.ru
Инструменты программного обеспечения для создания 3D-моделей	1	https://resh.edu.ru https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Сложные 3Dмодели и сборочные чертежи	1	https://infourok.ru/
Создание 3Dмодели	1	
Итого:	34	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 5 КЛАСС

<i>Модули/Разделы</i>	<i>Количество часов</i>
1. Технологии вокруг нас.	1
2. Потребности человека.	1
3. Материалы и сырье в трудовой деятельности человека.	1
4. Понятие технологии.	1
5. Технологический процесс.	1
6. Технологическая карта.	1
7. Проектирование и проекты.	1
8. Составление интеллект-карты «Технология».	1
9. Основы графической грамоты. 2	1
10. Чтение графических изображений.	1
11. Графические изображения.	1
12. Выполнение эскиза изделия.	1

13. Основные элементы графических изображений.	1
14. Черчение линий. Выполнение чертёжного шрифта.	1
15. Правила построения чертежей.	1
16. Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений.	1
17. Конструкционные материалы и их свойства.	1
18. Технологии обработки конструкционных материалов.	1
19. Бумага и её свойства.	1
20. Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги.	1
21. Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
22. Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
23. Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
24. Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
25. Текстильные волокна.	1
26. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.	1
27. Производство ткани.	1
28. Определение направления нитей основы и утка.	1
29. Технология выполнения ручных швейных операций.	1
30. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
31. Технология выполнения ручных швейных операций.	1
32. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
33. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
34. Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	1
35. Швейные машины.	1
36. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек.	1
37. Технология выполнения машинных швов.	1
38. Выполнение образцов машинных швов.	1

39. Основные операции при машинной обработке изделия: обметывание, стачивание, затрачивание.	1
40. Выполнение образцов машинных швов.	1
41. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1
42. Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	1
43. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1
44. Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	1
45. Оценка качества проектного изделия; самоанализ результатов проектной работы;	1
46. Защита проекта	1
47. Физиология питания.	1
48. Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1
49. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1
50. Пищевая ценность круп.	1
51. Технология приготовления блюд из круп.	1
52. Технология приготовления блюд из яиц.	1
53. Определение доброкачественности яиц.	1
54. Приготовление блюд из яиц к завтраку.	1
55. Значение овощей в питании человека.	1
56. Технология приготовления блюд из овощей.	1
57. Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
58. Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
59. Введение в робототехнику.	1
60. Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1
61. Понятие о принципах работы роботов.	1

62. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1
63. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	1
64. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	1
65. Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	1
66. Программирование робота. Презентация	1
67. Программирование робота. Презентация	1
68. Датчики, их функции и принцип работы.	1
Всего	68

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 6 КЛАСС

<i>Тема урока</i>	<i>Количество часов</i>
1. Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	1
2. Понятие экологической безопасности.	1
3. Технологии растениеводства и животноводства.	1
4. Современные предприятия Орловской области.	1
5. Технологические машины.	1
6. Кинематическая схема швейной машины.	1
7. Основы начального технического моделирования.	1
8. Изготовление стилизованной модели.	1
9. Изготовление стилизованной модели.	1
10. Изготовление стилизованной модели.	1
11. Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления.	1
12. Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертёжных инструментов и приспособлений	1
13. Компьютерная графика. Графический редактор.	1
14. Изменение масштаба, применение команд для построения графических объектов.	1
15. Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе.	1

16. Построение фигур в графическом редакторе.	1
17. Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции.	1
18. Создание печатной продукции в графическом редакторе.	1
19. Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.	1
20. Минеральные вещества.	1
21. Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1
22. Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».	1
23. Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1
24. Приготовление кулинарного блюда «Крули».	1
25. Виды теста.	1
26. Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-йогуртовый десерт».	1
27. Виды теста.	1
28. Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	1
29. Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.	1
30. Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».	1
31. Технологии обработки конструкционных материалов.	1
32. Свойства металлов и сплавов.	1
33. Технологии изготовления изделий из металла.	1
34. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
35. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
36. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
37. Контроль и оценка качества изделий из металла.	1
38. Мир профессий.	1
39. Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1
40. Ткацкие переплетения.	1
41. Регуляторы швейной машины. ОТ повторный инструктаж.	1

42. Уход за швейной машиной.	1
43. Машинные швы (двойные).	1
44. Выполнение образцов машинных швов.	1
45. Техн. изготовления швейных изделий.	1
46. Сумка– шоппер: история и современность.	1
47. Техническое (проектное) задание.	1
48. Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1
49. Выбор технологии изготовления.	1
50. Раскрой изделия.	1
51. Раскрой изделия.	1
52. Подготовка деталей кроя к обработке.	1
53. Обработка срезов изделия.	1
54. Обработка ручек.	1
55. Декоративная отделка изделия.	1
56. Декоративная отделка изделия.	1
57. Оценка качества проектного изделия;	1
58. Защита творческого проекта.	1
59. Функциональное разнообразие роботов.	1
60. Функциональное разнообразие роботов.	1
61. Мобильная робототехника.	1
62. Характеристика транспортного робота.	1
63. Роботы: конструирование и управление.	1
64. Роботы: конструирование и управление.	1
65. Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде. Презентация	1
66. Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде. Презентация	1
67. Программирование управления одним сервомотором. Теория	1
68. Программирование управления одним сервомотором. Теория	1
Итого:	68

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, 7 КЛАСС

<i>Тема урока</i>	<i>Количество часов</i>
1. Современные сферы развития производства и технологий.	1
2. Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов народных промыслов.	1
3. Цифровизация производства.	1
4. Применение цифровых технологий на производстве.	1
5. Современные и перспективные технологии.	1
6. Составление перечня композитных материалов и их свойств.	1
7. Современный транспорт. История развития транспорта.	1
8. Анализ транспортного потока в населённом пункте (по выбору).	1
9. Конструкторская документация.	1
10. Чтение сборочного чертежа.	1
11. Графическое изображение деталей и изделий.	1
12. Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат.	1
13. Система автоматизации проектно-конструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР.	1
14. Создание чертежа в САПР.	1
15. Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1
16. Построение геометрических фигур в графическом редакторе.	1
17. Модели, моделирование. Макетирование.	1
18. Выполнение эскиза макета (по выбору).	1
19. Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ.	1
20. Практическая работа «Черчение развёртки».	1
21. Основные приёмы макетирования	1
22. Редактирование чертежа модели	1
23. Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	<i>1</i>
24. Рыбная промышленность.	<i>1</i>
25. Технология обработки рыбы.	<i>1</i>

26. Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	<i>1</i>
27. Морепродукты. Рыбные консервы.	<i>1</i>
28. Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	<i>1</i>
29. Расчёт калорийности блюд.	<i>1</i>
30. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	<i>1</i>
31. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	<i>1</i>
32. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных	<i>1</i>
33. Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками».	<i>1</i>
34. Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.	<i>1</i>
35. Конструирование юбок. Снятие мерок.	1
36. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1
37. Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1
38. Моделирование основы прямой юбки.	1
39. Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1
40. Этапы производства одежды. Технология изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. ОТ повторный инструктаж.	1
41. Раскладка выкройки юбки на ткани.	1
42. Раскрой изделия.	1
43. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	1
44. Обработка вытачек и складок.	1
45. Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	1
46. Обработка застежки.	1
47. Обработка застежки.	1
48. Обработка пояса.	1
49. Обработка верхнего среза юбки.	1
50. Обработка нижнего среза изделия.	1
51. Окончательная отделка изделия.	1

52. Технологии обработки конструкционных материалов.	1
53. Обработка металлов.	1
54. Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование.	1
55. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».	1
56. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».	1
57. Контроль и оценка качества изделия из конструкционных материалов.	1
58. Промышленные и бытовые роботы.	1
59. Практическая работа «Использование операторов ввода-вывода в визуальной среде программирования».	1
60. Программирование управления роботизированными моделями.	1
61. Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
62. Алгоритмизация и программирование роботов.	1
63. Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
64. Алгоритмизация и программирование роботов.	1
65. Практическая работа «Составление цепочки команд».	1
66. Программирование управления роботизированными моделями.	1
67. Мир профессий в робототехнике.	1
68. Мир профессий в робототехнике.	1
Итого:	68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 8 КЛАССОВ

<i>Тема</i>	<i>Количество часов</i>
1. Управление производством и технологии.	1
2. Производство и его виды.	1
3. Рынок труда. Функции рынка труда.	1
4. Мир профессий.	1

5. Профориентационный групповой проект «Мир профессий».	1
6. Автоматизация производства.	1
7. Практическая работа «Робототехника. Автоматизация в промышленности и быту».	1
8. Беспилотные воздушные суда.	1
9. «Практическая работа «БВС в повседневной жизни».	1
10. Подводные робототехнические системы.	1
11. Практическая работа «Использование подводных роботов. Идеи для проекта».	1
12. Мир профессий в робототехнике.	1
13. Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	1
14. Зрительные иллюзии в одежде.	1
15. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
16. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачанным рукавом.	1
17. Построение чертежа основы одношовного рукава.	1
18. Построение чертежа воротника. Моделирование воротника.	1
19. Художественное проектирование.	1
20. Технологические аспекты реализации проекта.	1
21. Разработка технологической документации.	1
22. Оценка качества проектного изделия; подготовка проекта к защите.	1
23. Защита проекта.	1
24. 3D-моделирование как технология создания трёхмерных моделей.	1
25. Практическая работа «Инструменты программного обеспечения для создания и печати 3D-моделей».	1
26. Прототипирование.	1
27. Индивидуальный творческий (учебный) проект «Прототип изделия из пластмассы (других материалов по выбору)».	1
28. Изготовление прототипов с использованием технологического оборудования.	1

29. Профессии, связанные с использованием прототипов.	1
30. Практическая работа «Интеллект карта «Анализ перспективных направлений развития профессий робототехники».	1
31. Инструменты для создания 3Dмоделей	1
32. Инструменты программного обеспечения для создания 3D-моделей	1
33. Сложные 3Dмодели и сборочные чертежи	1
34. Создание 3Dмодели	1
Итого:	34

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

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