

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Пермского края

Администрация Кочевского муниципального округа

МБОУ "Цельнамекая СОШ"

РАССМОТРЕНО

на методическом совете
школы

Протокол № 1 от «30» 08
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по
УВР

от «30» 08 2023 г.



О.В.Петрова

УТВЕРЖДЕНО

директор

Приказ
2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 1549120)

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 5 – 7 классов.

с. Целнамя, 2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии построена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 г. №287 (далее – ФГОС ООО) и Федеральной образовательной программой основного общего образования, утвержденной приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2023 г. №370. (далее – ФОП ООО), на основании основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Пелымская СОШ», утвержденной приказом директора школы № 209 -ОД от 30.08.2023 г.

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, развитии 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

Модули «Животноводство» и «Растениеводство»

Модули знакомят обучающихся с традиционными и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере, направленными на природные объекты, имеющие свои биологические циклы.

В курсе технологии осуществляется реализация межпредметных связей:

с алгеброй и геометрией при изучении модулей «Компьютерная графика. Черчение», «3D-моделирование, прототипирование, макетирование», «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

с химией при освоении разделов, связанных с технологиями химической промышленности в инвариантных модулях;

с биологией при изучении современных биотехнологий в инвариантных модулях и при освоении вариативных модулей «Растениеводство» и «Животноводство»;

с физикой при освоении моделей машин и механизмов, модуля «Робототехника», «3D-моделирование, прототипирование, макетирование», «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

с информатикой и информационно-коммуникационными технологиями при освоении в инвариантных и вариативных модулях информационных процессов сбора, хранения, преобразования и передачи информации, протекающих в технических системах, использовании программных сервисов;

с историей и искусством при освоении элементов промышленной эстетики, народных ремёсел в инвариантном модуле «Производство и технологии»;

с обществознанием при освоении темы «Технология и мир. Современная техносфера» в инвариантном модуле «Производство и технологии».

Общее число часов, рекомендованных для изучения технологии, – 204 часа: в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

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.

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.

6 КЛАСС

Мобильная робототехника.

Транспортные роботы. Назначение, особенности.

Знакомство с контроллером, моторами, датчиками.

Принципы программирования мобильных роботов.

7 КЛАСС

Промышленные и бытовые роботы, их классификация, назначение.

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

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.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

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

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

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.

Модуль «Животноводство»

7 КЛАСС

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных животных.

Домашние животные. Сельскохозяйственные животные.

Содержание сельскохозяйственных животных: помещение, оборудование, уход.

Разведение животных. Породы животных, их создание.

Лечение животных. Понятие о ветеринарии.

Заготовка кормов. Кормление животных. Питательность корма. Рацион.

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

Проблема клонирования живых организмов. Социальные и этические проблемы.

Производство животноводческих продуктов.

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

Использование цифровых технологий в животноводстве.

Цифровая ферма:

автоматическое кормление животных;

автоматическая дойка;

уборка помещения и другое.

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

Профессии, связанные с деятельностью животновода.

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

Модуль «Растениеводство»

7 КЛАСС

Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.

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

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

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

Сохранение природной среды.

Сельскохозяйственное производство.

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

Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства:

анализаторы почвы с использованием спутниковой системы навигации;

автоматизация тепличного хозяйства;

применение роботов-манипуляторов для уборки урожая;

внесение удобрения на основе данных от азотно-спектральных датчиков;

определение критических точек полей с помощью спутниковых снимков;

использование БПЛА и другое.

Генно-модифицированные растения: положительные и отрицательные аспекты.

Сельскохозяйственные профессии.

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

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.

6) 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;

овладеть 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.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения **в 5 классе:**

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 другие методы;

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

назвать и характеризовать профессии.

К концу обучения **в 6 классе:**

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.

К концу обучения **в 7 классе:**

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.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения **в 5 классе:**

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 информационно-коммуникационных технологий 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;
называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;
называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их,
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.

К концу обучения **в 6 классе:**

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.

К концу обучения **в 7 классе:**

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.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Робототехника»

К концу обучения **в 5 классе:**

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;

получить опыт моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;

применять навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;

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

К концу обучения **в 6 классе:**

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;

уметь осуществлять робототехнические проекты;

презентовать изделие.

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды промышленных роботов, описывать их назначение и функции;

называть виды бытовых роботов, описывать их назначение и функции;

использовать датчики и программировать действие учебного робота в зависимости от задач проекта;

осуществлять робототехнические проекты, совершенствовать конструкцию, испытывать и презентовать результат проекта.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Компьютерная графика. Черчение»

К концу обучения **в 5 классе:**

называть виды и области применения графической информации;

называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и другие);

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).

К концу обучения **в 6 классе:**

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.

К концу обучения **в 7 классе:**

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.

Предметные результаты освоения содержания модуля «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

К концу обучения **в 7 классе:**

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.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Животноводство»

К концу обучения **в 7 классе:**

характеризовать основные направления животноводства;

характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;

описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;

называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;

оценивать условия содержания животных в различных условиях;

владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;

характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;

характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;

объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;

характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Растениеводство»

К концу обучения **в 7 классе:**

- характеризовать основные направления растениеводства;
- описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать виды и свойства почв данного региона;
- называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- называть опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.

Изменения в программе: в связи с отсутствием материально-технической базы сокращено количество уроков на изучение модуля «Робототехника» и добавлено в модуль «Технологии обработки материалов».

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
5 КЛАСС**

| № п/ п | Тема урока | Количество часов | | | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
|-------------------------------------|---|------------------|---------------------------|-------------------------|---|
| | | Всего | Контроль ные работы | Практическ ие работы | |
| Производство и технологии(8) | | | | | |
| 1 | Потребности человека и технологии | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 2 | Практическая работа «Изучение свойств вещей» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 3 | Материалы и сырье. Свойства материалов | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 4 | Практическая работа «Выбор материалов на основе анализа его свойства» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 5 | Производство и техника. Материальные технологии | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 6 | Практическая работа «Анализ технологических операций» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 7 | Проектирование и проекты | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Мини-проект «Разработка паспорта учебного проекта» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| <u>Технологии обработки пищевых продуктов(8)</u> | | | | | |
| 9 | Кулинария. Физиология питания | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 10 | Кухня, санитарно- гигиенические требования к помещению кухни | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 11 | Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 12 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 13 | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 14 | Приготовление бутербродов и горячих напитков | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 15 | Значение овощей в питании человека | 1 | 0 | 0 | http://www.eduportal44.ru/sharya_r/12 |
| 16 | Технология приготовления блюд из овощей | 1 | 0 | 1 | http://www.eduportal44.ru/sharya_r/12 |

Технологии обработки материалов(19)

| | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|
| 17 | Технология, ее основные составляющие. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 18 | Бумага и её свойства | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 19 | Классификация бумаги и картона | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 20 | Работа с бумагой и картоном | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 21 | Выполнение работы из бумаги и картона | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 22 | Выполнение работы из бумаги и картона | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 23 | Практическая работа «Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 24 | Виды и свойства конструкционных материалов. Древесина | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 25 | Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|
| 26 | Ручной инструмент для обработки древесины, приемы работы | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 27 | Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 28 | Электрифицированный инструмент для обработки древесины. Приемы работы | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 29 | Выполнение проекта «Изделие из древесины» по технологической карте | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 30 | Декорирование древесины. Приемы тонирования и лакирования изделий из древесины | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 31 | Выполнение проекта «Изделие из древесины» по технологической карте | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 32 | Контроль и оценка качества изделий из древесины | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 33 | Подготовка проекта «Изделие из древесины» к защите | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 34 | Профессии, связанные с производством и обработкой древесины | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 35 | Защита проекта «Изделие из древесины» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Технологии обработки текстильных материалов (21) | | | | | |
| 36 | Текстильные материалы, получение свойства | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 37 | Практическая работа «Изучение свойств тканей» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 38 | Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 39 | Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 40 | Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 41 | Выполнение ручных швов | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| 42 | Выполнение ручных швов | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 43 | Выполнение машинных швов | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 44 | Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутов. | 1 | 0 | 0 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 45 | Технология построения чертежа и изготовления выкроек. | 1 | 0 | 0 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 46 | Практическая работа «Изготовление шаблона для лоскутного орнамента» | 1 | 0 | 1 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 47 | Технология раскроя швейного изделия. | 1 | 0 | 0 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 48 | Шитье из полос | 1 | 0 | 1 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 49 | Шитье из квадратов. | 1 | 0 | 1 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 50 | Шитье из прямоугольных треугольников | 1 | 0 | 1 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 51 | Правила сборки лоскутного изделия по схеме. | 1 | 0 | 0 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 52 | Значение цвета в изделиях декоративноприкладного творчества. | 1 | 0 | 0 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |
| 53 | Композиция. Орнамент | 1 | 0 | 0 | http://www.eduport.al44.ru/sharya_r/12 |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 54 | Оценка качества изготовления проектного швейного изделия | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 55 | Защита проекта «Изделие из текстильных материалов» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 56 | Защита проекта «Изделие из текстильных материалов» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Компьютерная графика. Черчение (8) | | | | | |
| 57 | Основы графической грамоты | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 58 | Практическая работа «Чтение графических изображений» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 59 | Графические изображения | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 60 | Практическая работа «Выполнение эскиза изделия» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 61 | Основные элементы графических изображений | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| 62 | Практическая работа «Выполнение чертёжного шрифта» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 63 | Правила построения чертежей | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 64 | Практическая работа «Выполнение чертежа плоской детали (изделия)» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Робототехника (4) | | | | | |
| 65 | Введение в робототехнику. Робототехника, сферы применения | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 66 | Робототехнический конструктор. Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 67 | Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 68 | Датчики, их функции и принцип работы | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | |
|--|----|---|----|--|
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | 68 | 0 | 23 | |
|--|----|---|----|--|

6 КЛАСС

| № п/ п | Тема урока | Количество часов | | | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
|--|--|------------------|--------------------|---------------------|---|
| | | Всего | Контрольные работы | Практические работы | |
| Производство и технологии (8) | | | | | |
| 1 | Труд как основа производства. | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 2 | Предметы труда | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 3 | Сырье как предмет труда | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 4 | Промышленное сырье | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 5 | Сельскохозяйственное и растительное сырье | 1 | 0 | 0 | https://иванов-ам.рф/technology/technology_metod.html |
| 6 | Вторичное сырье и полуфабрикаты. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 7 | Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 8 | Техническая и технологическая документация. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Технологии обработки пищевых продуктов (16) | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| 9 | Кулинария. Основы рационального питания. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 10 | Минеральные вещества | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 11 | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 12 | Приготовление молочной каши и молочного супа. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 13 | Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 14 | Приготовление сырников. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 15 | Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 16 | Приготовление гречневой каши. | 1 | 0 | 1 | https://infourok.ru/ |
| 17 | Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 18 | Приготовление блюда: макароны с сыром. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 19 | Заправочные супы | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 20 | Приготовление супа «Борщ» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 21 | Технология приготовления холодных десертов | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 22 | Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-йогуртовый десерт». | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 23 | Сервировка стола к обеду. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 24 | Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов». | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Технологии обработки конструкционных материалов(8) | | | | | |
| 25 | Технологии обработки конструкционных материалов. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 26 | Свойства металлов и сплавов. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 27 | Технологии изготовления изделий из металла. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 28 | Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки». | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 29 | Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки». | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 30 | Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки». | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
| 31 | Контроль и оценка качества изделий из металла. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 32 | Мир профессий. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Технологии обработки текстильных материалов(23) | | | | | |
| 33 | Одежда. Мода и стиль Профессии, связанные с производством одежды | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 34 | Практическая работа «Определение стиля в одежде» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 35 | Свойства тканей. Символы ухода за одеждой. | 1 | 0 | 0 | https://shop.prosv.ru |
| 36 | Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 37 | Ткацкие переплетения. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 38 | Регуляторы швейной машины. ОТ повторный инструктаж. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 39 | Уход за швейной машиной. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 40 | Машинные швы (двойные). | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 41 | Выполнение образцов машинных швов. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| 42 | Техн. изготовления швейных изделий. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 43 | Сумка– шопер: история и современ. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 44 | Техническое (проектное) задание. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 45 | Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 46 | Выбор технологии изготовления. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 47 | Раскрой изделия. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 48 | Раскрой изделия. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 49 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 50 | Обработка срезов изделия. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 51 | Обработка ручек. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 52 | Декоративная отделка изделия. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 53 | Декоративная отделка изделия. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 54 | Оценка качества проектного изделия; | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 55 | Защита творческого проекта «Изделие из текстильных материалов» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Компьютерная графика. Черчение (8) | | | | | |
| 56 | Чертеж. Геометрическое черчение | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 57 | Практическая работа «Выполнение простейших геометрических построений с помощью чертежных инструментов и приспособлений» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 58 | Визуализация информации с помощью средств компьютерной графики | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 59 | Практическая работа «Построение блок-схемы с помощью графических объектов» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 60 | Инструменты графического редактора | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 61 | Практическая работа «Построение фигур в графическом редакторе» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 62 | Печатная продукция как результат компьютерной графики | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 63 | Практическая работа «Создание печатной продукции в графическом редакторе» | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| Робототехника (5) | | | | | |
|--|--|-----------|----------|-----------|---|
| 64 | Классификация роботов. Транспортные роботы | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 65 | Характеристика транспортного робота | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 66 | Простые модели роботов с элементами управления | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 67 | Роботы на колёсном ходу | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 68 | Датчики расстояния, назначение и функции | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | 68 | 1 | 19 | |

7 КЛАСС

| № п/п | Тема урока | Количество часов | | | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
|--|---|------------------|--------------------|---------------------|---|
| | | Всего | Контрольные работы | Практические работы | |
| « Растениеводство» (6) | | | | | |
| 1 | Технологии выращивания сельскохозяйственных культур | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 2 | Практическая работа «Технологии выращивания растений в регионе» | 1 | 0 | 1 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 3 | Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 4 | Практическая работа «Технология заготовки дикорастущих растений» | 1 | 0 | 1 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 5 | Сохранение природной среды | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 6 | Групповая практическая работа по составлению и описанию экологических проблем региона, связанных с деятельностью человека | 1 | 0 | 1 | https://иванов-ам.рф/technology/technology_metod.html |
| Технологии обработки пищевых продуктов (16) | | | | | |
| 7 | Понятие о микроорганизмах. ОТ инструктаж. | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 8 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Виды теста | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| 9 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 10 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 11 | Изделия из пресного теста. | 1 | 0 | 1 | https://infourok.ru/ |
| 12 | Приготовление пирогов | 1 | 0 | 1 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 13 | Технология приготовления изделий из слоеного и песочного теста | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 14 | Изделия из песочного теста | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 15 | Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 16 | Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой». | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru |
| 17 | Морепродукты. Рыбные консервы. | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 18 | Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»». | 1 | 0 | 1 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 19 | Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 20 | Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Пельмени | 1 | 0 | 1 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 | Профессии повар, технолог общественного питания . | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 22 | Востребованность профессий на рынке труда. | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| Модуль «3D -моделирование, прототипирование, макетирование» (6) | | | | | |
| 23 | Модели, моделирование. Макетирование. | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 24 | Основные приёмы макетирования | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru |
| 25 | Выполнение эскиза макета (по выбору). | 1 | 0 | 1 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 26 | Практическая работа «Черчение развёртки». | 1 | 0 | 1 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 27 | Редактирование чертежа модели | 1 | 0 | 1 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 28 | Практическая работа «Сборка деталей макета» | 1 | 0 | 1 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| «Технологии обработки конструкционных и текстильных материалов» (14) | | | | | |
| 29 | Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 30 | Обработка металлов. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |

| | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|
| 31 | Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 32 | Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов». Джут. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 33 | Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов». | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 34 | Изготовление изделий из джута | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 35 | Изготовление изделий из джута | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 36 | Изготовление изделий из джута | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 37 | Изготовление изделий из джута | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 38 | Изготовление изделий из джута | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 39 | Контроль и оценка качества изделий. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 40 | Подготовка проекта «Изделие из конструкционных и поделочных материалов» к защите | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ruhttps://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 41 | Защита проекта «Изделие из конструкционных и поделочных материалов» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ruhttps://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 42 | Защита проекта «Изделие из конструкционных и поделочных материалов» | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| «Производство и технологии»(8) | | | | | |
| 43 | Современные сферы развития производства и технологий. | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 44 | Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов народных промыслов. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 45 | Цифровизация производства. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 46 | Применение цифровых технологий на производстве . | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 47 | Современные и перспективные технологии. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video |
| 48 | Составление перечня композитных материалов и их свойств. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 49 | Современный транспорт. История развития транспорта. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 50 | Анализ транспортного потока в населённом пункте (по выбору). | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| Компьютерная графика. Черчение (8) | | | | | |
| 51 | Конструкторская документация. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 52 | Чтение сборочного чертежа. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 53 | Графическое изображение деталей и изделий. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 54 | Чтение и выполнение чертежей Деталей из сортового прокат. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |

| | | | | | |
|---------------------------|--|---|---|---|---|
| 55 | Система автоматизации проектноконструкторских работ САПР. Инструменты построения чертежей в САПР.1 | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 56 | Создание чертежа в САПР. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 57 | Построение геометрических фигур в графическом редакторе. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 58 | Построение геометрических фигур в графическом редакторе. | 1 | 0 | 1 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| Робототехника (4) | | | | | |
| 59 | Промышленные и бытовые роботы. | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 60 | Программирование управления роботизированными моделями. | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru |
| 61 | Мир профессий в робототехнике. | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 62 | Мир профессий в робототехнике. | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| Животноводство (6) | | | | | |
| 63 | Традиции выращивания сельскохозяйственных животных региона | 1 | 0 | 0 | https://resh.edu.ru/https://uchebnik.mos.ru/mainhttps://infourok.ru |
| 64 | Сельскохозяйственные предприятия региона | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|----|---|----|---|
| 65 | Технологии выращивания сельскохозяйственных животных региона | 1 | 0 | 0 | https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video |
| 66 | Учебный групповой проект «Особенности сельского хозяйства региона» | 1 | 0 | 0 | https://infourok.ru/ |
| 67 | Мир профессий | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |
| 68 | Мир профессий | 1 | 0 | 0 | http://tehnologiya.narod.ru |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | 68 | 0 | 22 | |

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

1. Технология : 5-й класс : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
2. Технология : 5-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
3. Технология : 6-й класс : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
4. Технология : 6-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
5. Технология : 7-й класс : учебник / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.
6. Технология : 7-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ к предметной линии учебников по технологии
Е. С. Глозмана, О. А. Кожиной, Ю. Л. Хотунцева и др. 2-е издание, переработанное
Москва «Просвещение» 2023.
«Технология». Робототехника (7-8класс). Учебное пособие. Д.Г. Копосов.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ

ИНТЕРНЕТ

<http://tehnologiya.narod.ru>
<https://resh.edu.ru>
https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
<https://infourok.ru/>