

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №9»**

ПРИНЯТО:
педагогическим советом
протокол от 30.08.2023 г. №1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МОУ «СОШ №9»
от 14.09.2023 г. №01-06/150

**Рабочая программа
учебного предмета «Технология»
(базовый уровень)
уровень основного общего образования**

Срок реализации – 2 года

Составитель:
учитель технологии
Токарьок И. И.

п. Седью, г. Ухта
2023 год

Содержание учебного предмета

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

5—6 КЛАССЫ

Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека.

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

Раздел 2. Простейшие машины и механизмы.

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

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

Раздел 3. Задачи и технологии их решения.

Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции.

Основные элементы технологии решения задач: чтение описаний и чертежей; введение обозначений, оценка правильности рассуждений; запоминание, представление и запись информации; организация коммуникаций, анализ этапов решения, исследование, проектирование.

Раздел 4. Основы проектной деятельности.

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

Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира.

Порядок в доме. Порядок на рабочем месте.

Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ.

Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством.

Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне.

Раздел 6. Мир профессий.

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

5—6 КЛАССЫ

Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел 2. Материалы и их свойства.

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

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

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

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

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

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

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

Раздел 3. Основные ручные инструменты.

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

Компьютерные инструменты.

Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной. Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

Раздел 5. Технологии обработки конструкционных материалов.

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

Резание заготовок.

Строгание заготовок из древесины.

Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки. Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.

Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка и отделка поверхностей деталей из конструкционных материалов.

Изготовление цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом.

Отделка изделий из конструкционных материалов.

Правила безопасной работы.

Раздел 6. Технология обработки текстильных материалов.

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Моделирование и проектирование одежды с помощью сервисных программ. Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя.

Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов. Обработка вытачки.

Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка

Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов.

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях.

Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.

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 др.).

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.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения программы основного общего образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1. Гражданского воспитания:

готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;

активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;

неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;

понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;

представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;

представление о способах противодействия коррупции;

готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи, активное участие в школьном самоуправлении;

готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней).

2. Патриотического воспитания:

осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;

ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа;

уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране.

3. Духовно-нравственного воспитания:

ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;

готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;
активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства.

4. Эстетического воспитания:

восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства; осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества;

стремление к самовыражению в разных видах искусства.

5. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности жизни;

ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);

осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;

соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;

способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;

умение принимать себя и других, не осуждая;

умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием;

сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека.

6. Трудового воспитания:

установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;

осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого;

готовность адаптироваться в профессиональной среде;

уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учетом личных и общественных интересов и потребностей.

7. Экологического воспитания:

ориентация на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;

готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.

8. Ценности научного познания:

ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;

овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира;

овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и

коллективного благополучия.

9. Личностные результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды, включают:

- освоение обучающимися социального опыта, основных социальных ролей, соответствующих ведущей деятельности возраста, норм и правил общественного поведения, форм социальной жизни в группах и сообществах, включая семью, группы, сформированные по профессиональной деятельности, а также в рамках социального взаимодействия с людьми из другой культурной среды;
- способность обучающихся во взаимодействии в условиях неопределенности, открытость опыту и знаниям других;
- способность действовать в условиях неопределенности, повышать уровень своей компетентности через практическую деятельность, в том числе умение учиться у других людей, осознавать в совместной деятельности новые знания, навыки и компетенции из опыта других;
- навык выявления и связывания образов, способность формирования новых знаний, в том числе способность формулировать идеи, понятия, гипотезы об объектах и явлениях, в том числе ранее не известных, осознавать дефициты собственных знаний и компетентностей, планировать свое развитие;
- умение распознавать конкретные примеры понятия по характерным признакам, выполнять операции в соответствии с определением и простейшими свойствами понятия, конкретизировать понятие примерами, использовать понятие и его свойства при решении задач (далее - оперировать понятиями), а также оперировать терминами и представлениями в области концепции устойчивого развития;
- умение анализировать и выявлять взаимосвязи природы, общества и экономики;
- умение оценивать свои действия с учетом влияния на окружающую среду, достижений целей и преодоления вызовов, возможных глобальных последствий;
- способность обучающихся осознавать стрессовую ситуацию, оценивать происходящие изменения и их последствия;
- воспринимать стрессовую ситуацию как вызов, требующий контрмер;
- оценивать ситуацию стресса, корректировать принимаемые решения и действия;
- формулировать и оценивать риски и последствия, формировать опыт, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации;
- быть готовым действовать в отсутствие гарантий успеха.

Метапредметные результаты освоения программы основного общего образования

1. Познавательные УУД:

1) базовые логические действия: выявлять и характеризовать существенные признаки объектов (явлений); устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи; выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;

делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;

самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев);

2) базовые исследовательские действия: использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное; формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение; проводить по самостоятельно составленному плану опыт, несложный эксперимент, небольшое исследование по установлению особенностей объекта изучения, причинно-следственных связей и зависимостей объектов между собой; оценивать на применимость

и достоверность информации, полученной в ходе исследования (эксперимента); самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений; прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах;

3) работа с информацией: применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев; выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;

находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой и их комбинациями; оценивать надежность информации по критериям, предложенным педагогическим работником или сформулированным самостоятельно; эффективно запоминать и систематизировать информацию.

Овладение системой универсальных учебных познавательных действий обеспечивает сформированность когнитивных навыков у обучающихся.

2. Коммуникативные УУД:

1) общение: воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с целями и условиями общения; выражать себя (свою точку зрения) в устных и письменных текстах; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, знать и распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, вести переговоры; понимать намерения других, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения; в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;

сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций; публично представлять результаты выполненного опыта (эксперимента, исследования, проекта); самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории и в соответствии с ним составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративных материалов;

2) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении поставленной задачи; принимать цель совместной деятельности, коллективно строить действия по ее достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы; уметь обобщать мнения нескольких людей, проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться; планировать организацию совместной работы, определять свою роль (с учетом предпочтений и возможностей всех участников взаимодействия), распределять задачи между членами команды, участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, "мозговые штурмы" и иные);

выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с другими членами команды;

оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, самостоятельно сформулированным участниками взаимодействия; сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к предоставлению отчета перед группой.

Овладение системой универсальных учебных коммуникативных действий обеспечивает сформированность социальных навыков и эмоционального интеллекта обучающихся.

3 Регулятивные УУД:

1) самоорганизация: выявлять проблемы для решения в жизненных и учебных ситуациях;

ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой); самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений; составлять план действий (план

реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте; делать выбор и брать ответственность за решение;

2) самоконтроль: владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии; давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения; учитывать контекст и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении учебной задачи, адаптировать решение к меняющимся обстоятельствам; объяснять причины достижения (недостижения) результатов деятельности, давать оценку приобретенному опыту, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации; вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших трудностей; оценивать соответствие результата цели и условиям;

3) эмоциональный интеллект: различать, называть и управлять собственными эмоциями и эмоциями других; выявлять и анализировать причины эмоций; ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого; регулировать способ выражения эмоций;

4) принятие себя и других: осознанно относиться к другому человеку, его мнению; признавать свое право на ошибку и такое же право другого; принимать себя и других, не осуждая; открытость себе и другим; осознавать невозможность контролировать все вокруг.

Овладение системой универсальных учебных регулятивных действий обеспечивает формирование смысловых установок личности (внутренняя позиция личности) и жизненных навыков личности (управления собой, самодисциплины, устойчивого поведения).

Предметные результаты

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

Модуль «Производство и технология»

5—6 КЛАССЫ:

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

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

5—6 КЛАССЫ:

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.
- продукта

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

5 КЛАСС

- 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 А 4 (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

6 КЛАСС

- 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.

Тематическое планирование

5 класс (мальчики)

Всего – 68 ч.

Контрольные работы - 3

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	
Модуль 1. Производство и технология			
1.1.	Потребности человека и технологии. Технологии вокруг нас	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.2.	Техносфера и её элементы	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.3.	Производство и техника. Материальные технологии	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.4.	Когнитивные технологии. Проектирование и проект. Этапы выполнения проекта	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
	Итого по модулю	17	
Модуль II «Компьютерная графика. Черчение»			
2.1.	Основы графической грамоты	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.2.	Графические изображения	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.3.	Основные элементы графических изображений	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.4.	Правила построения чертежей	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
	Итого по модулю	14	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Модуль III «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки конструкционных материалов (25 ч)			
3.1.	Технология, её основные составляющие. Бумага и её свойства	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.2.	Виды и свойства конструкционных материалов. Древесина	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.3.	Народные промыслы по обработке древесины. Ручной инструмент для обработки древесины	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.4.	Электрифицированный инструмент для обработки древесины. Приёмы работы	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.5.	Декорирование древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий из древесины	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.6.	Качество изделия. Контроль и оценка качества изделий из древесины	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру

3.7.	Профессии, связанные с производством и обработкой древесины. Защита проекта «Изделие из древесины»	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Технологии обработки пищевых продуктов (12 ч)			
3.8.	Основы рационального питания. Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.9.	Кулинария . Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.10.	Этикет, правила сервировки стола . Защита проекта	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Итого по модулю		37	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

5 класс (девочки)

Всего – 68 ч.

Контрольные работы - 3

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	
Модуль 1. Производство и технология			
1.1.	Потребности человека и технологии. Технологии вокруг нас	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.2.	Техносфера и её элементы	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.3.	Производство и техника. Материальные технологии	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.4.	Когнитивные технологии. Проектирование и проект. Этапы выполнения проекта	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Итого по модулю		17	
Модуль II «Компьютерная графика. Черчение»			
2.1.	Основы графической грамоты	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.2.	Графические изображения	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.3.	Основные элементы графических изображений	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.4.	Правила построения чертежей	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Итого по модулю		14	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru

			learnis.ru учи.py
Модуль III «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки текстильных материалов (25 ч)			
3.1.	Текстильные материалы, получение свойства. Ткани, ткацкие переплетения	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
3.2.	Швейная машина, её устройство. Виды машинных швов	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
3.3.	Конструирование и изготовление швейных изделий	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
3.4.	Чертеж выкроек швейного изделия. Раскрой швейного изделия	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
3.5.	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
3.6.	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия . Влажно-тепловая обработка швов, готового изделия . Защита проекта	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
Технологии обработки пищевых продуктов (12 ч)			
3.7.	Основы рационального питания . Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
3.8.	Кулинария . Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
3.9.	Этикет, правила сервировки стола . Защита проекта	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
Итого по модулю		37	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

6 класс (мальчики)

Всего – 68 ч.

Контрольные работы - 3

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	
Модуль 1. Производство и технология			
1.1.	Модели и моделирование. Модели технических устройств	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
1.2.	Машины и механизмы. Кинематические схемы	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.py
1.3.	Техническое конструирование. Конструкторская документация	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru

			учи.ру
1.4.	Информационные технологии. Перспективные технологии	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
	Итого по модулю	12	
Модуль II «Компьютерная графика. Черчение»			
2.1.	Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.2.	Компьютерная графика. Графический редактор	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.3.	Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.4.	Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции	5	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
	Итого по модулю	15	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Модуль III «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки конструкционных материалов (28 ч)			
3.1.	Металлы. Получение, свойства металлов	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.2.	Рабочее место и инструменты для обработки . Операции разметка и правка тонколистового металла	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.3.	Технологии изготовления изделий . Операции: резание, гибка тонколистового металла	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.4.	Технология получения отверстий в заготовках из металлов	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.5.	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.6.	Качество изделия. Контроль и оценка качества изделий из металла	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.7.	Профессии, связанные с производством и обработкой металлов. Защита проекта. «Изделие из металла»	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Технологии обработки пищевых продуктов (13 ч)			
3.8.	Основы рационального питания: молоко и молочные продукты в питании; тесто, виды теста	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.9.	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Технологии приготовления разных видов теста	5	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру

3.10.	Профессии кондитер, хлебопёк. Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Итого по модулю		41	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

6 класс (девочки)

Всего – 68 ч.

Контрольные работы - 3

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	
Модуль 1. Производство и технология			
1.1.	Модели и моделирование. Модели технических устройств	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.2.	Машины и механизмы. Кинематические схемы	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.3.	Техническое конструирование. Конструкторская документация	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
1.4.	Информационные технологии. Перспективные технологии	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Итого по модулю		12	
Модуль II «Компьютерная графика. Черчение»			
2.1.	Чертежи, чертёжные инструменты и приспособления	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.2.	Компьютерная графика. Графический редактор	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.3.	Инструменты графического редактора. Создание эскиза в графическом редакторе	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
2.4.	Инструменты графического редактора. Создание печатной продукции	5	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Итого по модулю		15	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Модуль III «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Технологии обработки текстильных материалов (28 ч)			
3.1.	Одежда. Мода и стиль	3	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.2.	Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру

3.3.	Машинные швы. Регуляторы швейной машины	5	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.4.	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	8	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.5.	Декоративная отделка швейных изделий	6	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.6.	Оценка качества проектного швейного изделия. Защита проекта	2	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Технологии обработки пищевых продуктов (13 ч)			
3.7.	Основы рационального питания: молоко и молочные продукты в питании; тесто, виды теста	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.8.	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Технологии приготовления разных видов теста	5	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
3.9.	Профессии кондитер, хлебопёк. Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	4	https://resh.cdu.ru https://www.learnis.ru учи.ру
Итого по модулю		41	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	