

# **МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа с. Сосновый Солонец  
муниципального района Ставропольский Самарской области

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании МО учителей  
Руководитель МО  
Галиакбаров М.М.  
Протокол № 1 от 28.08.2020 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Заместитель директора по УВР  
Зам. директора по УВР  
Козлова С.Ю.  
28.08.2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБОУ СОШ  
с. Сосновый Солонец  
Козлов А.М.  
Приказ № 129  
от 01.09.2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5-8 КЛАССЫ**

*Программа разработана на основе следующих документов:*

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями);
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).
- авторская программа: Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца,- М.: Вентана-Граф, 2016.
- авторская программа: Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П. Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А. Подмаркова. - Волгоград: Учитель, 2014 г. *Данная рабочая программа, ориентирована на работу с учебниками* Технология: 5 класс:учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синеца, В. Д. Симоненко. -М. : Вентана-Граф, 2017 Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синеца, В. Д. Симоненко. -М. : Вентана-Граф, 2017 Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синеца, В. Д. Симоненко.-М. : Вентана-Граф, 2017 Технология: 8класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений под редакцией Симоненко В.Д., Вентана-Граф, 2017.

Красным цветом в календарно-тематическом планировании выделены темы уроков, проводимых в Центре «Точка роста». По программе «Точка роста», введены часы:  
В 5 классах - Промышленный дизайн - 12ч

Промробо (работа с образовательными конструкторами) -10 ч В 6 классах - Промробо (работа с образовательными конструкторами) -4ч В 7 классах - Промробо (работа с образовательными конструкторами) -14ч Программа учебного курса «Промышленный дизайн» и «Промробо» направлена на междисциплинарную проектно-художественную деятельность с интегрированием естественнонаучных, технических, гуманитарных знаний, а также на развитие инженерного и художественного мышления обучающегося.

Учитывая оснащенность школы и материальные возможности, скорректировано количество часов по разделам «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

В реализации программы должно место отводиться «Технологии растениеводства», что актуально для сельской школы. В процессе изучения данного раздела учащиеся осваивают не только варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), но и знакомятся с различными видами художественного оформления участка изнедорогих, практически «бросовых» материалов.

## I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЕО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Предметные результаты отражают:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической

культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем, в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты по блокам содержания.**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта)

в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно- экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших

роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

• **Выпускник получит возможность научиться:**

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией /заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с ее характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

В том числе по разделам программы:

## Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты; выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых техника-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

## Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

## Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- Выпускник научится:
- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
  - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. Выпускник получит возможность научиться:
  - выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
  - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
  - выполнять художественную отделку швейных изделий;
  - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

## **Раздел «Промышленный дизайн»**

**Выпускник научится:**

- **следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;**

- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;

#### Раздел «Промробо»

У учащихся:

сформируется представление о степени значимости инженерных дисциплин  
сформируется представление о составе и принципах работы технических систем с системами управления

сформируется интерес обучающихся к исследовательской и изобретательской деятельности

Разовьются навыки, которые позволят им комплексно подходить к решению близких им задач инженерного творчества

Учащиеся познакомятся с принципами проектирования технических систем.

Раздел «Кулинария» Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления,

санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. *Выпускник получит возможность научиться:*

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда
- знать цели и значение домашней экономики

- знать общие правила ведения домашнего хозяйства
- знать составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей
- знать цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества;
- условия прибыльного производства.  
*Выпускник получит возможность научиться:*
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности
- уметь анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося
- знать основные документы предпринимателя и уметь их разрабатывать

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 5 классе Раздел "Технологии домашнего хозяйства".**

*Учащийся научится:*

- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- применять средства индивидуальной гигиены. *Учащийся получит возможность научиться:*
- вести себя культурно в семье и обществе;
- создавать семейный уют.

### **Раздел "Кулинария" Учащийся научится:**

- самостоятельно готовить для себя и своей семьи бутерброды, горячие напитки, простые кулинарные блюда из варёных овощей, яиц, макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах,
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них витаминов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку, соблюдать правила этикета.

### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Учащийся научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-



*технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*

- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

## **Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"**

*Учащийся научится:*

- *планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс;*
- *изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.*
- *представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

*Учащийся получит возможность научиться:*

- *выявлять и формулировать проблему;*
- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов;*
- *определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;*
- *выполнять декоративную отделку проектного изделия;*
- *осуществлять презентацию;*
- *выполнять вариант рекламы своего продукта труда.*

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической»**

*Учащийся научится:*

- *планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*
- *представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

*Учащийся получит возможность научиться:*

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 6 классе**

## **Раздел "Технологии домашнего хозяйства".**

*Учащийся научится:*

- *применять бытовые санитарно-гигиенические средства;*
- *применять средства индивидуальной гигиены.*

*Учащийся получит возможность научиться:*

- вести себя культурно в семье и обществе;
- создавать семейный уют.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Учащийся научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

## **Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"**

*Учащийся научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- выявлять и формулировать проблему;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов;
- определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;
- выполнять декоративную отделку проектного изделия;
- осуществлять презентацию;
- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.

## **Раздел "Кулинария"**

*Учащийся научится:*

- самостоятельно готовить для себя и своей семьи простые кулинарные блюда из круп и макаронных изделий, вторые блюда из мяса и рыб (морепродуктов), супы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах,
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них витаминов;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду, соблюдать правила этикета.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической»**

*Учащийся научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 7 классе**

## **Раздел "Технологии домашнего хозяйства".**

*Учащийся научится:*

- применять современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды;
- определять уровень загрязнённости воды. *Учащийся получит возможность научиться:*
- вести себя культурно в семье и обществе;
- создавать семейный уют.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Учащийся научится:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел "Создание изделий из текстильных материалов" *Учащийся научится:***

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления

проекта; осуществлять технологический процесс;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- выявлять и формулировать проблему;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов;
- определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;
- выполнять декоративную отделку проектного изделия;
- осуществлять презентацию;
- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.

**Раздел "Кулинария"**

*Учащийся научится:*

- самостоятельно готовить для себя и своей семьи кондитерские изделия и сладкие блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах,
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них витаминов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать сладкий стол, соблюдать правила этикета.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической»**

*Учащийся научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 8 классе** Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.* Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. Выпускник получит возможность научиться:
- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы,

мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. *Выпускник получит возможность научиться:*

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»  
Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда
- знать цели и значение домашней экономики
- знать общие правила ведения домашнего хозяйства
- знать составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей
- знать цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества;
- условия прибыльного производства.

Выпускник получит возможность *научиться:*

- *планировать профессиональную карьеру;*
- *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*
- *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*
- *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности*
- *уметь анализировать семейный бюджет;*
- *определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося знать основные документы предпринимателя и уметь их разрабатывать* **Личностные результаты**
- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Мета предметные результаты**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **5 класс**

#### **Технологии растениеводства**

Основные понятия о ландшафте. Проектирование и создание клумб.

#### **Технология домашнего хозяйства.**

Интерьер кухни, столовой.

#### **Электротехника.**

Бытовые электроприборы.

#### **Кулинария.**

Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питания. Бутерброды и горячие напитки.

Блюда из овощей и фруктов. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

#### **Промышленный дизайн.**

#### **Методики формирования идей.**

#### **Анализ формообразования промышленного изделия.**

#### **Создание прототипа.**

Промробо.

Простые механизмы. Конструкции. Способы соединения деталей конструктора в разных плоскостях. Подвижные и неподвижные соединения.

• Конструкции. Основные характеристики конструкций: прочность, жёсткость, устойчивость.

Технология обработки конструкционных материалов.

Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Графическое изображение деталей. Последовательность изготовления деталей из древесины. Разметка заготовок из древесины. Пиление заготовок из древесины. Строгание заготовок из древесины. Сверление отверстий в деталях из древесины. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей и шурупов. Соединение деталей из древесины клеем. Зачистка поверхностей деталей из древесины.

*Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.* Рабочее место для ручной обработки металла. Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. Графическое изображение деталей из металла и искусственных материалов. Чертеж развертки, чтение чертежа. *Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов.* Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов. *Художественные ремёсла.* Художественные ремёсла. Создание изделий из текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Расчет конструкции изделия. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. *Технология изготовления швейных изделий.* Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Терминология машинных швов. Выполнение машинных работ. Влажно-тепловая обработка. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе и натуральную величину. Раскрой изделия. Последовательность изготовления швейных изделий.

*Художественные ремёсла.* Декоративно-прикладное искусство. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Технология вышивания швом крест.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности.

Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Подготовка к защите проекта. Защита творческого проекта.

## 6 класс

Технологии растениеводства

Агротехника культур. Изучение почв.

Технологии домашнего хозяйства

Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.

Технологии обработки конструкционных материалов

*Технология ручной обработки древесины и древесных материалов.* Заготовка древесины, её пороки и для изготовления изделий. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий. Конструирование и моделирование изделий из древесины.

*Технология машинной обработки древесины и древесных материалов.* Устройство и работа токарного станка для обработки древесины. Технология точения древесины на токарном станке.



*Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов.* Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий. Проектирование изделий из металлического проката. Разрезание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильником и надфилями. Создание изделий из текстильных материалов. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Конструирование швейных изделий. Моделирование одежды. Швейная машина.

*Технология изготовления швейных изделий.* Раскрой швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей швейного изделия. Соединение деталей изделия. Примерка изделия и окончательная отделка изделия.

*Художественные ремёсла.* Основы технологии вязания крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Вязание спицами узор из лицевых и изнаночных петель

Кулинария

Блюда из круп и макаронных изделий Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса. Предметы сервировки для стола.

**Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование**

**Проектируем идеальное VR-устройство.** Введение в технологии виртуальной и дополненной реальности. Выявление принципов работы шлема виртуальной реальности, поиск, анализ и структурирование информации о других VR-устройствах/ Выбор материала и конструкции для собственной гарнитуры, подготовка к сборке устройства. Сборка собственной гарнитуры, вырезание необходимых деталей, дизайн устройства. Тестирование и доработка прототипа. Освоение навыков работы в ПО для трёхмерного проектирования (на выбор — Rhinoceros 3D, Autodesk Fusion 360). 3D-моделирование разрабатываемого устройства.

**Разрабатываем VR/AR-приложения**

Тестирование существующих AR-приложений, определение принципов работы технологии. Последовательное изучение возможностей среды разработки VR/AR-приложений. Разработка VR/AR-приложения в соответствии со сценарием.

Представление проектов перед другими обучающимися. Публичная презентация и защита проектов

## 7 класс

**Технологии растениеводства**

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки. Защита растений от неблагоприятных факторов.

Технологии домашнего хозяйства

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Гигиена жилища.

**Геоинформационные технологии**

Основы работы с пространственными данными». «Ориентирование на местности». «Основы фотографии». «Самостоятельный сбор данных». «3D-моделирование местности и объектов местности». «Геоинформационные системы (ГИС)». «Визуализация и представление результатов».

**Электротехника.**

Бытовые электроприборы.

**Создание изделий из текстильных материалов** Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Швейная

машина. Правила раскроя поясных изделий. Виды ручных и машинных работ при изготовлении поясных изделий. Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией. Виды складок и способы их обработки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

### **Художественные ремёсла**

Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Вышивка атласными лентами. Выполнение образца.

### **Кулинария**

Блюда из молока и молочных продуктов. Мучные изделия. Виды блюд из жидкого теста. Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола.

**Технологии творческой и опытнической деятельности** Творческий проект. Выбор и обоснование проекта. Выбор оптимальной технологии изготовления проекта. Составление плана работ. Изготовление проектируемого изделия. Разработка товарного знака, рекламы. Работа над проектом. Экономический расчет проектного изделия. Документация проекта. Защита творческого проекта.

### **Технология растениеводства**

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки. Защита растений от неблагоприятных факторов. Анализ формирования культуры труда.

8 класс

### **Технологии растениеводства**

Обработка почвы. Цветоводство- отрасль растениеводства. Уход за растениями. Проблемы сельскохозяйственного производства.

### **Семейное производство и профессиональное самоопределение.**

Цели и задачи экономики. Семья как первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи с другими семьями, предприятиями, государством, обществом. Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т. д.). Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи.

Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи: заработная плата и пенсия, доход на капитал, ценные бумаги, от приусадебного участка, предпринимательской деятельности.

Забота государства о семье и ее бюджете. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании.

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.

Расходы на энергоносители: газ, уголь, дрова и т. д. Расчет потребностей в энергоносителях средней семьи. Расходы на услуги: отопление, водоснабжение, телефон и другие средства информации и телекоммуникации, квартплата, оплата за детский сад и другие платные учреждения образования и медицинские услуги. Расходы на питание. Физиологически, обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Учет биологических требований к питанию семьи и ее экономических возможностей. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое, обоснование. Расходы на одежду, и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчет

потребительской корзины. Черта бедности. Бюджет школьника. Анализ ежедневных, еженедельных, месячных и годовых расходов. Лицевой счет школьника. Осуществление учета, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи - залог его успеха в жизни.

Производство товаров и услуг в условиях семьи. Рациональное использование ресурсов семьи. Физический и интеллектуальный труд. Забота каждого члена семьи о благополучии всех.

Экономические возможности и экономические потребности семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг. Анализ рекламы. Изучение конъюнктуры рынка. Реклама товаров на упаковках. Защита прав потребителей. Инструкции пользования товарами и услугами. Вложение семейных средств в банки, ценные бумаги и т. и.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетенции работника.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Реализация проекта.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы.

**Основы программирования на языке Python на примере программирования беспилотного летательного аппарата.**

**Основы языка Python. Примеры на языке Python с разбором конструкций: циклы, условия, ветвления, массивы, типы данных**

**Программирование автономных квадрокоптеров**

**Техника безопасности при полётах. Проведение полётов в ручном режиме.**

**Программирование взлёта и посадки беспилотного летательного аппарата.**

**Выполнение команд «разворот», «изменение высоты», «изменение позиции».**

**Электротехника**

Область применения электрической энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники тока, потребители энергии, аппараты управления защиты (выключатель, кнопка, предохранитель).

Изучение конструкции различных, электронагревательных элементов.

Электроосветительные, приборы. Пути экономии электроэнергии.

## Тематическое планирование 5 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во час
1	Технологии растениеводства	6
1.1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи	2
1.2	курса.	2
1.3	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза. Двухлетние растения и уход за ними.	2
2	Кулинария	4
2.1	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	2
2.2	Заготовка продуктов и способы их сохранения.	2
3	<b>Промышленный дизайн</b>	12
3.1	<b>Анализ формообразования промышленного изделия</b>	2
3.2	<b>Натурные зарисовки промышленного изделия</b>	2
3.3	<b>Генерирование идей по улучшению промышленного изделия</b>	2
3.4	<b>Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона</b>	2
3.5	<b>Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона</b>	2
3.6	<b>Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией</b>	2
4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Художественные ремесла	16
4.1	Батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения батика.	2
4.2	Батик. Холодный способ выполнения батика. Выбор рисунка. Инструменты и приспособления.	2
4.3	Узелковый батик. Виды росписи по ткани.	2
4.4	Материалы и красители.	2
4.5	Декоративно-прикладное творчество	1
4.6	Оформление салфеток в технике батик.	2
4.7	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного творчества	2
4.8	Приемы украшения праздничной одежды	2
4.9	Изготовление сувениров к праздникам	2
4.10	Профессия художник декоративно-прикладного искусства	1
5	Технология обработки конструкционных материалов. <b>Промробо</b>	4
5.1	<b>Рычаг, многообразие его применений. Точка опоры. Плечи рычага.</b>	2
5.2	<b>Сборка моделей образовательного конструктора по инструкции.</b>	2

	<b>Практическая работа.</b>	
6	Технологии домашнего хозяйства	6
6.1	Эстетика и экология жилища.	2
6.2	Практическая работа «Эскиз интерьера кухни».	2
6.3	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	2
7	Электротехника	2
7.1	Бытовые электроприборы на кухне	2
8	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	10
8.1	Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-познавательный этап.	2
8.2	Выбор техники выполнения изделия.	2
8.3	Анализ моделей из банка объектов для творческого просмотра.	2
8.4	Реклама проекта.	2
8.5	Защита проекта.	2
	Технология растениеводства	4
9.1	Создание клумб из декоративных растений	2
9.2	Цветочные культуры для клумб	2
		68

## Тематическое планирование 6 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
1.	<b>Технология растениеводства.</b>	4
1.1	Вводное занятие. Инструктаж ТБ.	2
1.2	Агротехника культур.	2
2.	<b>Кулинария.</b>	8
2.1	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.	2
2.2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
2.3	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда.	2
2.4		2
3.	<b>Проектируем идеальное VR-устройство</b>	16
3.1	<b>Введение в технологии виртуальной и дополненной реальности.</b>	2
3.2	<b>Выявление принципов работы шлема виртуальной реальности, поиск, анализ и структурирование информации о других VR-устройствах/ Выбор материала и конструкции для собственной гарнитуры, подготовка к сборке устройства.</b>	2
3.3	<b>Сборка собственной гарнитуры, вырезание необходимых деталей, дизайн устройства.</b>	2
3.4	<b>Тестирование и доработка прототипа. Освоение навыков работы в ПО для трёхмерного проектирования (на выбор — Rhinoceros 3D, Autodesk Fusion 360). 3D-моделирование разрабатываемого устройства.</b>	2
3.5	<b>Тестирование существующих AR-приложений, определение принципов работы технологии</b>	2
3.6	<b>Последовательное изучение возможностей среды разработки VR/AR-приложений. Разработка VR/AR-приложения в соответствии со сценарием.</b>	2
3.7	<b>Представление проектов перед другими обучающимися.</b>	2
3.8	<b>Публичная презентация и защита проектов</b>	2
4.	<b>Технология изготовления швейных изделий.</b>	14
4.1	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	2
4.2	Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом.	2
4.3	Моделирование плечевой одежды.	2
4.4	Ручные работы.	2
4.5	Работа на швейной машинке.	2
4.6	Приспособление к швейной машинки.	2

4.7	Виды машинных операций.	2
5.	<b>Рукоделие.</b>	8
5.1	Материалы и инструменты для вязания.	2
5.2	Основные виды петель для вязания.	2
5.3	Вязания полотна.	2
5.4	Вязание по кругу.	2
6.	<b>Технологии домашнего хозяйства.</b>	8
6.1	Интерьер жилого дома.	2
6.2	Практическая работа «Эскиз интерьера».	2
6.3	Разновидность комнатных растений.	2
6.4	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».	2
7.	<b>Дизайн пришкольного участка.</b>	10
7.1	Работа на пришкольном участке. ТБ.	2
7.2	Типы почвы. Понятие о плодородии почвы.	2
7.3	Технология выращивания цветочно-декоративных культур.	2
7.4	Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ.	2
7.5	Технология выращивания выбранных культур.	2
		68

## Тематическое планирование 7 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
1.	<b>Технология растениеводства.</b>	6
1.1	Вводное занятие. Инструктаж ТБ.	2
1.2	Цветочно-декоративные растения.	2
1.3	Обустройство пришкольного участка.	2
2.	<b>Кулинария.</b>	6
2.1	Физиология питания. Блюда из молока.	2
2.2	Изделия из теста.	2
2.3	Сервировка стола. Праздничный этикет.	2
3.	<b>Геоинформационные технологии.</b>	14
3.1	Основы работы с пространственными данными».	2
3.2	«Ориентирование на местности».	2
3.3	«Основы фотографии».	2
3.4	«Самостоятельный сбор данных».	2
3.5	«3D-моделирование местности и объектов местности».	2
3.6	«Геоинформационные системы (ГИС)».	2
3.6	«Визуализация и представление результатов».	2
4.	<b>Электротехника.</b>	4
4.1	Бытовые приборы.	2
4.2	Творческий проект «Умный дом».	2
5.	<b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>	12
5.1	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	2
5.2	Конструирование поясной одежды.	2
5.3	Моделирование поясной одежды.	2
5.4	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых.	2
5.5	Технологии ручных работ.	2
5.6	Технологии машинных работ.	2
6.	<b>Художественные ремесла.</b>	14
6.1	Ручная роспись тканей.	2
6.2	Ручные стежки и швы на их основе.	2
6.3	Вышивание счетными швами.	2
6.4	Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных стежков.	2
6.5	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	2
6.6	Вышивка атласными лентами.	2
6.7	Выполнение образца.	2



7.	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности.</b>	10
7.1	Творческий проект. Выбор и обоснование проекта.	2
7.2	Выбор оптимальной технологии изготовления проекта. Составление плана работ.	2 2
7.3	Изготовление проектируемого изделия. Разработка товарного знака, рекламы.	2
7.4	Работа над проектом. Экономический расчет проектного изделия.	2
7.5	Документация проекта. Защита творческого проекта.	2
8.	<b>Технология растениеводства</b>	3
8.1	Агротехника культур	1
8.2	Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.	1
8.3	Защита растений от неблагоприятных факторов. Анализ формирования культуры труда.	1

## Тематическое планирование 8 класс

№	Наименование разделов, тем	Кол-во часов
1.	<b>Технологии растениеводства</b>	3
1.1	Обработка почвы. Инструктаж по ТБ.	1
1.2	Цветоводство- отрасль растениеводства. Уход за растениями.	1
1.3	Проблемы сельскохозяйственного производства.	1
2.	<b>Технологии домашнего хозяйства.</b>	10
2.1	Эстетика и экология жилища.	1
2.2	Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.	1
2.3	Технология построения семейного бюджета.	1
2.4	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1
2.5	Права потребителя и их защита.	1
2.6	Технология ведения бизнеса.	1
2.7	Инженерные коммуникации в доме.	1
2.8	Системы водоснабжения и канализации.	1
2.9	Технологии ремонта систем водоснабжения.	1
2.10	Технология ремонта систем канализации	
3.	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение.</b>	6
3.1	Профессиональное образование.	1
3.2	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1
3.3	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1
3.4	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1
3.5	Мотивы выбора профессии.	1
3.6	Творческий проект «Мой профессиональный выбор».	1
4.	<b>Основы программирования на языке Python на примере программирования беспилотного летательного аппарата.</b>	6
4.1	Основы языка Python	1
4.2	Примеры на языке Python с разбором конструкций: циклы, условия, ветвления, массивы, типы данных.	1
4.3	Программирование автономных квадрокоптеров	1
4.4	Техника безопасности при полётах. Проведение полётов в ручном режиме. Программирование взлёта и посадки беспилотного летательного	1

4.5	аппарата.	1
4.6	Выполнение команд «разворот», «изменение высоты», «изменение позиции».	1
5.	<b>Электротехника.</b>	6
5.1	Электрический ток и его использование.	1
5.2	Электронагревательные приборы.	1
5.3	Электроосветительные приборы.	1
5.4	Цифровые приборы	1
6.	<b>Технология растениеводства</b>	3
6.1	Цветоводство-отрасль растениеводства. Практическая работа	1
6.2	Практическая работа на учебно-опытном участке.	1
6.3	Практическая работа на учебно-опытном участке.	1
		34