

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ваничкина Ивана Дмитриевича с. Алексеевка муниципального района Алексеевский Самарской области

**УТВЕРЖДАЮ.**

Директор \_\_\_\_\_ Е.А.  
Чередникова  
Приказ № \_\_ от \_\_ \_\_ 2022 г.

**«ПРОВЕРЕНО»**

Заместитель директора по УР:  
\_\_\_\_\_ Колпакова Н.И.  
Дата: \_\_ \_\_. 2022 г.

**«СОГЛАСОВАНО на заседании кафедры  
«Технология, искусство, физическая  
культура»**

**Рекомендуется к утверждению**  
Протокол № \_\_ от \_\_ \_\_ 2022 г.  
Руководитель кафе \_\_\_\_\_ Н.П. Юнгова

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету "Технология"

(полное наименование)

5-8

(классы)

4 года

(срок реализации)

### **СОСТАВИТЕЛИ**

Должность: учитель

Ф.И.О. Юнгова Н.П.

Должность: учитель

Ф.И.О. Лукьянов А.Е.

Должность: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

## Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе Программы по технологии 5-8 классы (Москва издательский центр «Вентана-Граф», 2015г.) и Рабочей программы по технологии 5-9 классы (Москва издательский центр «Вентана-Граф», 2017г.)

Преподавание технологии осуществляется в соответствии со следующим нормативно-правовым документам: с приказом МОиН РФ от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»; «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. В содержании отражается общая преобразующая деятельность человека и все аспекты материальной культуры. Этот курс направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта.

При организации творческой, проектной деятельности необходимо акцентировать внимание на потребительское назначение и стоимость продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципа работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Разбивка **содержания программы** на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом интересов обучающихся, возможностей ОУ и материально-технической базы, наличия методического и дидактического обеспечения, особенностей местных социально-экономических условий.

В связи с особенностями преподавания предмета и учетом новых тенденций в обновлении содержания образования национально-региональный компонент реализуется в рамках разделов:

*Раздел. «Современные технологии и перспективы их развития»*

Тема 1. Потребности человека. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Тема 2. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Тема 3. Технологический процесс. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

*Раздел. «Конструирование и моделирование»*

Тема 1. Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов. Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Тема 2. Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

*Раздел. «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»*

Тема 1. Технологии возведения зданий и сооружений. Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

Тема 2. Ремонт и содержание зданий и сооружений. Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

Тема 3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту. Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

*Раздел. «Технологии в сфере быта»*

Тема 1. Планировка помещений жилого дома. Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

Тема 2. Освещение жилого помещения. Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

Тема 3. Экология жилища. Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

*Раздел. «Технологическая система»*

Тема 1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы.

Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

Тема 2. Системы автоматического управления. Робототехника. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Тема 3. Техническая система и её элементы. Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

Тема 4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

Тема 5. Моделирование механизмов технических систем. Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

*Раздел. «Материальные технологии. Технологии обработки конструкционных материалов»*

Тема 1. Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов. Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла.

Тема 2. Свойства конструкционных материалов. Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины. Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, его виды, область применения.

Тема 3. Технологии получения сплавов с заданными свойствами. Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением.

Тема 4. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.

Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах. Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы из древесины. Чертежи деталей из сортового проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров. Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.

Тема 5. Технологическая документация для изготовления изделий. Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки,

искусственных материалов. Понятие о технологической документации. Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД. Маршрутная и операционная карты. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Понятия «установ», «переход», «рабочий ход». Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонт работами.

#### Тема 6. Технологические операции обработки конструкционных материалов

Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами. Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла.

Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасности при работе ручными столярными инструментами. Технологическая операция резания металлов и пластмасс ручными инструментами. Приёмы и особенности резания слесарной ножовкой заготовок из металла и пластмасс. Приспособления. Ознакомление с механической ножовкой. Опиливание. Виды напильников. Приёмы опиления заготовок из металла, пластмасс.

Тема 7. Контрольно-измерительные инструменты. Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий.

#### Тема 8. Технологические операции сборки деталей из конструкционных материалов.

Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов. Приёмы разметки, пиления, подгонки брусков. Применяемые инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем. Виды шиповых столярных соединений. Понятия: шип, проушина, гнездо. Порядок расчёта элементов шипового соединения. Технология шипового соединения деталей.

Принципы соединения деталей с помощью шкантов и с помощью шурупов, ввинчиваемых в нагели. Правила безопасности при выполнении работ.

#### Тема 9. Технологии машинной обработки конструкционных материалов.

Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Инструменты. Приёмы сверления отверстий. Правила безопасной работы. Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Виды точения заготовок. Правила безопасности при работе на токарном станке. Технология токарной обработки древесины. Подготовка заготовки и её установка на станке, установка подручника, приёмы точения заготовок, шлифования деталей, подрезания торцов. Контроль качества деталей. Приёмы точения деталей из древесины, имеющих фасонные поверхности. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейных поверхностей. Точение шаров и дисков. Отделка изделий. Контроль и оценка качества изделий.

Тема 10. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов. Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Тонирование и лакирование как методы

окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий. Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.

Тема 11. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ. Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приёмы работы. История художественной обработки древесины. Виды резьбы по дереву. Оборудование и инструменты для резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины. Художественная резьба по дереву. Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке. Приёмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы. Шлифовка и отделка изделий.

Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ. История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла.

*«Технология обработки текстильных материалов»*

Тема 1. Текстильное материаловедение. Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий. Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание.

Ручная закрепка. Основные операции при ручных работах: обмётывание,

замётывание (с открытым и закрытым срезами). Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки. Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Тема 4. Швейная машина. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины. Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине. Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Тема 5. Конструирование одежды и аксессуаров. Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Тема 6. Моделирование одежды. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка

выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

Тема 7. Технологии лоскутного шитья. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков. Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

Тема 8. Технологии вязания крючком. Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

Тема 9. Технологии художественной обработки ткани. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе. Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе. Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом. Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью. Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок». Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Раздел. «Технология получения современных материалов»*

Тема 1. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

Тема 2. Пластики и керамика. Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.

Тема 3. Композитные материалы. Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.

Тема 4. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

*Раздел. «Современные информационные технологии»*

Тема 1. Понятие об информационных технологиях. Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Тема 2. Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, SEO-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

*Раздел. «Технологии в энергетике»*

Тема 1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Тема 2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

Тема 3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

*Раздел. «Профессиональное самоопределение»*

Тема 1. Современный рынок труда. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие о рынке труда. Понятия «работодатель», «заработная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.

Тема 2. Классификация профессий. Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.

Тема 3. Профессиональные интересы, склонности и способности. Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.

*Раздел. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»*

Тема 1. Санитария, гигиена и физиология питания. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.

Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Тема 2. Технологии приготовления блюд. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы

определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу. Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача на стол. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

Тема 3. Индустрия питания. Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания.

Раздел. «Технологии растениеводства»

Тема 1. Растениеводство. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник. Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за

растениями. Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала. Понятия «флористика», «флористический дизайн». Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер. Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

*Раздел. «Исследовательская и созидательная деятельность» (творческий проект)*

Тема 1. Этапы выполнения творческого проекта. Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Тема 2. Реклама. Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Тема 3. Разработка и реализация творческого проекта. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

Тема 4. Разработка и реализация специализированного проекта. Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг.

Учебный предмет «Технология» имеет практико-ориентированную направленность. Его содержание не только даёт ребенку представление о технологическом процессе как совокупности применяемых при изготовлении какой-либо продукции процессов, правил, требований, предъявляемых к технической документации, но и показывает, как использовать эти знания в разных сферах учебной и внеучебной деятельности (при поиске информации, усвоении новых знаний)

Практическая деятельность на уроках технологии является средством общего развития ребенка, становления социально значимых личностных качеств, а также формирования системы специальных технологических и универсальных учебных действий: личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных.

Итак, специфика предмета «Технология» и его значимость для формирования **универсальных учебных действий** обусловлена:

- ключевой ролью предметно-преобразовательной деятельности как основы формирования системы универсальных учебных действий;
- значением универсальных учебных действий моделирования и планирования, которые являются непосредственным предметом усвоения в ходе выполнения различных заданий по курсу (так, в ходе решения задач на конструирование обучающиеся учатся использовать схемы, карты и модели, задающие полную ориентировочную основу выполнения предложенных заданий и позволяющие выделять необходимую систему ориентиров);
- специальной организацией процесса планомерно-поэтапной отработки предметно-преобразовательной деятельности обучающихся в генезисе и развитии психологических новообразований младшего школьного возраста – умения осуществлять анализ, действовать во внутреннем умственном плане; рефлексии как осознании содержания и оснований выполняемой деятельности;

- широким использованием форм группового сотрудничества и проектных форм работы для реализации учебных целей курса;

- формирование первоначальных элементов ИКТ учащихся;

для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;

- умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

- способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временнопространственной организации;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей.

При освоении учебного предмета у обучающихся формируются универсальные учебные действия

### **Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

- ставить цель деятельности на основе определённой проблемы и существующих возможностей;

- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;

- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;

- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);

- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;

- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);

- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;

- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определённого класса;

- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и (или) самостоятельно определённым критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приёмы регуляции психофизиологических/эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряжённости), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

#### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации,

устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчинённые ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчинённых ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя её в контексте решаемой задачи; самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и (или) явление;
- определять логические связи между предметами и (или) явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и (или) явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и (или) способа её решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и (или) заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять своё отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать своё отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определённую роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, аксиомы, теории; определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развёрнутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ. Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе:
  - вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учётом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

## Тематическое планирование. Технология. 5 класс

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, «Технология 5 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г.  
(2 часа в неделю, всего 68 часов)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика,	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	Использование оборудования	Примерные сроки проведения
<b>Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития – 2 часа</b>						
1	Потребности человека. Понятие технологии	1	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы. Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать потребности ближайшего социального окружения. Находить об основании развития технологий. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий.		
2	Технологический процесс	1	Характеризовать виды ресурсов,	Находить информацию о видах		

			<p>место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты.</p> <p>Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания</p>	<p>ресурсов, месте ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса.</p> <p>С помощью шаблона составлять несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания.</p>		
Раздел 2. Промышленный дизайн. 4 часа.						
3	Введение. Методики формирования идей.	1	<p>Объяснить базовые понятия сферы промышленного дизайна, ключевые особенности методов дизайн-проектирования, дизайн-аналитики, генерации идей.</p> <p>Сформировать базовые навыки ручного макетирования и прототипирования.</p>	<p>Познакомиться с базовыми понятиями сферы промышленного дизайна, ключевыми особенностями методов дизайн-проектирования, дизайн-аналитики.</p> <p>Выполнять по шаблону базовые навыки ручного макетирования и прототипирования.</p>		
4	Создание прототипа объекта промышленного дизайна	1				
5	Урок рисования (перспектива, линия, штриховка).	1				
6	Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)	1				
Раздел 3. Творческий проект - 2 часа						
7	Этапы выполнения творческого проекта	1	<p>Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных</p>	<p>Объяснять выбор изделия на основе личных и общественных</p>		

8	Реклама	1	<p>потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации</p>	<p>потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. По шаблону выбирать товар в модельной ситуации</p>		
Раздел 4. Конструирование и моделирование – 10 часов						
9-10	Понятие о машине и механизме	2	<p>Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик</p>	<p>Находить значение понятия «машина», описание машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик</p>		
11-14	Конструирование машин и механизмов	4	<p>Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели. Разрабатывать оригинальную конструкцию модели:</p>	<p>С помощью учителя осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели.</p>	Интерактивный комплекс, практическое пособие для изучения основ механики	

			проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты			
15-18	Конструирование швейных изделий	4	Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам.	С помощью учителя строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам.		
Раздел 5. Технологии обработки текстильных материалов – 32 часов						
19-20	Текстильное материаловедение	2	Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и	По образцу составлять коллекции тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Познакомиться со свойствами нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями		

			предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач.	оператор прядильного производства, ткач.		
21-22	Операции влажно-тепловой обработки	2	Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и предъявлять информацию об истории утюга.	Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить информацию об истории утюга.		
23-24	Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание.	2	Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; сметывание; стачивание вручную петлеобразными стежками.	Изготавливать образец ручных работ по шаблону: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновского мела, прямыми стежками; сметывание; стачивание вручную петлеобразными стежками.		
25-26	Швейные ручные работы. Обметывание, заметывание.	2	Изготавливать образец ручных работ: обметывания косыми и петельными стежками; заметывания в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом.	Изготавливать образец ручных работ по шаблону: обметывания косыми и петельными стежками; заметывания в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом.		
27-30	Технологии аппликации	4	Знакомиться с различными видами аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации. Выполнять	Знакомиться с различными видами аппликации. Подбирать узор для аппликации по образцу. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации.		

			<p>аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы</p>	<p>Выполнять аппликацию на лоскутном изделии.</p>		
31-34	Технологии лоскутного шитья	4	<p>Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.</p>	<p>Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Подбирать узор, по образцу, для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги по трафарету. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.</p>		
35-36	Технологии стёжки	2	<p>Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы.</p>	<p>Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия.</p>		
37-38	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	2	<p>Знакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой.</p>	<p>Познакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой по образцу.</p>		
39-40	Раскрой швейного изделия	2	<p>Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъяв-</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить</p>		

			<p>лять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик.</p>	<p>информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик.</p>		
41-50	Технологические операции изготовления швейных изделий	10	<p>Выполнить с помощью прямых стежков; смётывание; стачивание. Обработать детали. Соединить детали фартука</p>	<p>Выполнить с помощью прямых стежков; смётывание; стачивание. Обработать детали. Соединить детали фартука</p>		
Раздел 6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов – 12 часов						
51-52	Санитария, гигиена на кухне. Физиология питания.	2	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить и предъявлять информацию о</p>	<p>Познакомиться с навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах.</p>		

			<p>витаминах, содержащихся в различных продуктах.</p> <p>Закреплять исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>	<p>Познакомиться с правилами проведения лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять по шаблону индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>		
53-54	<p>Технологии приготовления блюд.</p> <p>Бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Бытовые электроприборы.</p>	2	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар.</p> <p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории бытовых</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды по рецептам.</p> <p>Познакомиться с вкусовыми сочетаниями продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о хлебе.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p> <p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Познакомиться с разными вкусами различных видов чая и кофе. Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Познакомиться с бытовыми электроприборами на домашней кухне.</p>		

			<p>электроприборов для кухни.          Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p>			
55-58	Технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.          Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.          Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.          Определять консистенцию блюда.          Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.          Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.          Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.          Познакомиться с соотношением крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.          Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда.          Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.          Находить информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.          Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>		
59-60	Технологии приготовления блюд из яиц.	2	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.          Дегустировать блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>	<p>Определять свежесть яиц с подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц.          Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>		
61-62	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.          Подбирать столовые приборы и посуду</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.          Подбирать столовые приборы и посуду для</p>		

			<p>для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>	<p>завтрака. Составлять меню завтрака по образцу. Познакомиться, как рассчитать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>		
Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность – 6 часов						
63-68	Разработка и реализация творческого проекта	6	<p>Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта</p>	<p>Работая над проектом находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы по образцу. Оценивать стоимость проекта. Подготовить и оформить рекламу. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта</p>		
<b>ИТОГО: 68 часов</b>						

## Тематическое планирование. Технология. 6 класс

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 6 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г.

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	Использование оборудования	Примерные сроки проведения
<b>Раздел 1. Технология возведения, ремонта и содержания здания и сооружения – 3 часа.</b>						
1	Технология возведения зданий и сооружений	1	Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.	Называть технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания.		
2	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1	Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта	Называть технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить примеры технологий в сфере быта		
3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	1	Анализировать энергетическое обеспечение дома. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов,	Называть энергетическое обеспечение дома. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ.		

			фотографий		
Раздел 2. Технологии в сфере быта – 3 часа					
4	Планирование помещения жилого дома	1	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера	Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов	
5	Освещение жилого помещения	1	Разбираться в типах освещения. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информацию о светильниках определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий.	Познакомиться с типами освещения. Выполнять поиск в Интернете информацию о светильниках определённого типа.	
6	Экология жилища	1	Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов.	Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Познакомиться с типами климатических приборов.	
Раздел.3 Технологическая система – 8 часов					
7	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	1	Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы.	Познакомиться с понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем.	
8	Системы автоматического управления. Робототехника	1	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые	Познакомиться с классификацией систем автоматического управления. Находить различия в	

			автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни.	бытовых автоматизированных и автоматических устройств, окружающие человека в повседневной жизни.		
9-10	Техническая система и её элементы	2	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма.	Познакомиться с основными частями машин. Выполнять эскизы механизмов.		
11-12	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	2	Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках	Проводить функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете		
13-14	Моделирование механизмов технических систем	2	Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств.	Познакомиться с функцией модели и принципами моделирования. Строить модель механизма, по шаблону, состоящего из нескольких простых механизмов.	Интерактивный комплекс, практическое пособие для изучения основ механики	
Раздел 4. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов – 36 часов						
15-18	Текстильное материаловедение	4	Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов.	Познакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов.		

			Оформлять результаты исследований.		
19-22	Швейная машинка	4	<p>Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: Наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине. Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.</p>	<p>Познакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: Наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине. Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Познакомиться с историей швейной машины.</p>	
23-28	Конструирование одежды и аксессуаров	6	<p>Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным</p>	

			меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер.	размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер.		
29-42	Технологические операции изготовления швейных изделий	14	Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обметывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обметывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.		
43-50	Технологии вязания крючком	8	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами.	Познакомиться с материалами и инструментами для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими		

			<p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.</p>	<p>способами.</p> <p>Фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица.</p> <p>Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком.</p> <p>Находить и информацию об истории вязания.</p>		
Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов – 10 часов						
51-52	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	2	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности молочных продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой.</p> <p>Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять каче-</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов.</p> <p>Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой.</p> <p>Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Познакомиться с молочнокислыми бак-</p>		

			ство молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.	териями. .		
53-54	Технология приготовления изделий из жидкого теста	2	Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.	Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.		
55-56	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов	2	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, нарезку овощей различной формы, украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или		

			<p>технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).</p> <p>Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.</p>	<p>фруктов. Овладевать навыками уважительных, культурных отношений со всеми членами группы.</p> <p>Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.</p>		
57-58	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять оценку готовых блюд.</p> <p>Уважительное, отношение со всеми членами бригады.</p> <p>Находить информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>		
59-60	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	2	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной</p>	<p>Познакомиться как определять свежесть рыбы по внешним признакам.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и</p>		

			<p>обработки рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>	<p>кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы, чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря по технологическим картам. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>		
Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность – 8 часов.						
61-68	Разработка и реализация творческого проекта	8	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой</p>	<p>По образцу изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. По технологическим картам изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Рекламирывать</p>		

			товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.	изделие. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта		
<b>ИТОГО: 68 часов</b>						

### Тематическое планирование. Технология. 7 класс

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, «Технология 7 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г.

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ		Примерные сроки проведения
<b>Раздел 1. Технологии получения современных материалов – 4 часа.</b>						
1	Технология изготовления изделий из порошков	1	Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки. Различать современные	Называть этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки. Приводить произвольные примеры применения перспективных		
2	Пластики и керамика	1	многofункциональные материалы. Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс	материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс		
3	Композиционн	1	Характеризовать	Перечислять		

	ые материалы		актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами. Распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющие нанесённые на поверхность деталей плёнки (покрытия) с заданными свойствами.	перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами. Называть изделия из конструкционных материалов, имеющие нанесённые на поверхность деталей плёнки (покрытия) с заданными свойствами.		
4	Технология нанесения защитных и декоративных материалов	1				
Раздел 2. Современные информационные технологии. – 4 часа						
5	Понятие об информационных технологиях	1	Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии.	Называть перспективные информационные технологии.		
6-8	Компьютерное трехмерное проектирование	3	Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования.	Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования.	Интерактивный комплекс	
Раздел 3. Автоматизация производства – 2 часов						
9	Автоматизация промышленного производства	1	Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации.	Познакомиться с автоматизацией производства на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств.		
10	Автоматизация легкой и пищевой промышленности	1	Характеризовать автоматизацию лёгкой и пищевой промышленности на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств.	Называть автоматизацию лёгкой и пищевой промышленности на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств.		

Раздел 4. Технологии изготовления текстильных изделий – 44 часов

11-14	Текстильное материаловедение	4	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Знакомиться со свойствами шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шелкоткачестве.	Составлять коллекцию тканей из натуральных волокон животного происхождения. Познакомиться со свойствами шерстяных и шелковых тканей. Находить информацию о шелкоткачестве.		
15-16	Швейная машинка	2	Знакомиться с устройством машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Выполнять очистку и смазку швейной машины. Находить и предъявлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Определять вид дефекта строчки по её виду. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине.	Познакомиться с устройством машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. По инструкции выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить информацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.		
17-18	Технологические операции изготовления швейных изделий	2	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и выметывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.	Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и выметывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-		

			притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Выполнять правила безопасной работы утюгом и на швейной машине.	тепловую обработку на образцах. Выполнять правила безопасной работы утюгом и на швейной машине.		
19-20	Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1 : 4. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4. Находить информацию об истории швейных изделий.		
21-22	Моделирование швейных изделий	2	Знакомиться с приёмами моделирования формы выреза горловины; приёмами моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах; приёмами моделирования отрезной плечевой одежды. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек. Знакомиться с профессией художник по костюму.	Знакомиться с приёмами моделирования формы выреза горловины; приёмами моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах; приёмами моделирования отрезной плечевой одежды. Знакомиться с профессией художник по костюму.		
23-40	Технология изготовления плечевого изделия	18	Выполнять экономную раскладку выкроек плечевого изделия на ткани, обмеловку с учетом	Выполнять, по шаблону, экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с		

			<p>припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Выполнять правила безопасности при работе с ножницами, булавками, утюгом. Соблюдать правила сметывания. Обрабатывать детали кроя. Соблюдать последовательность изготовления изделия. Выбирать режим и проводить влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>	<p>учетом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Выполнять правила безопасности при работе с ножницами, булавками, утюгом. Соблюдать правила сметывания. Обрабатывать детали кроя. Соблюдать последовательность изготовления изделия. Выбирать режим и проводить влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.</p>		
41-54	Технологии художественной обработки ткани	14	<p>Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми стежками и швом крест. Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми ручными стежками и швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Находить и предъявлять информацию о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах,</p>	<p>Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми стежками и швом крест. Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, косыми ручными стежками и швом крест. Находить и предъявлять информацию о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания. Подбирать материалы, инструменты и оборудование для</p>		

			<p>связанных с вышивкой, в регионе проживания.</p> <p>Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки штриховой гладью.</p> <p>Выполнять образцы и эскизы вышивки штриховой гладью.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о торжокском золотном шитье.</p>	<p>вышивки штриховой гладью.</p> <p>Выполнять образцы и эскизы вышивки штриховой гладью.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о торжокском золотном шитье.</p>		
Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов – 8 часов						
55-56	Приготовление блюд из мяса	2	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p>	<p>Познакомиться с методами определения качества мяса.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p> <p>Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p> <p>Выполнять последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>		

			Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.			
57-58	Блюда из птицы	2	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.</p>	<p>Познакомиться с методами определения качества птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Выполнять последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из птицы.</p>		
59-60	Технология приготовления первых блюд	2	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Познакомиться с технологической</p>		

			<p>документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных супах.</p>	<p>документацией. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Знать оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить информацию о различных супах.</p>		
61	Сладости, десерты, напитки	1	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Познакомиться с технологической операцией по приготовлению изделий. Знать готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p>		
62	Сервировка сладкого стола к обеду.	1	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.</p>		

			эстетического оформления.			
Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность – 6 часов						
63-68	Разработка и реализация творческого проекта	6	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.</p>	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия. Познакомиться со стоимостью материалов для изготовления изделия.. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.</p>		
<b>ИТОГО: 68 часов.</b>						

## Тематическое планирование. Технология. 8 класс

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 8-9 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г.

(1 час в неделю, всего 34 часов)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	Используемое оборудование	Примерные сроки проведения
<b>Раздел 1. Технология в энергетике - 4 часа</b>						
1	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1	Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю	Познакомиться с актуальными и перспективными технологиями в области энергетики, энергетикой региона проживания, профессиями в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю	Интерактивный комплекс	
2	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	1	Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей	Познакомиться с устройствами для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей		
3-4	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2	Собирать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы,	Собирать электрические цепи по образцу. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию		

			дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп	электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп		
Раздел 2. Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий – 20 часов						
5-6	Текстильное материаловедение	2	Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	Составлять коллекции тканей из химических волокон. Познакомиться со свойствами тканей из химических волокон. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон		
7-8	Конструирование одежды	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить информацию о конструктивных особенностях поясной одежды		
9	Моделирование одежды	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками, юбки с кокеткой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять	Выполнять эскиз проектного изделия. Познакомиться с приёмами моделирования юбки с расширением книзу, юбки с кокеткой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить информацию об интернет-выкройках		

			информацию об интернет-выкройках			
10-18	Технологические операции изготовления швейных изделий	9	Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Окантовывать срез с помощью лапки-окантователя. Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками	Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Окантовывать срез с помощью лапки-окантователя. Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками		
19-24	Технологии художественной обработки ткани	6	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица		
<b>Раздел 3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов - 6 часа</b>						
25-26	Индустрия питания	2	Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания	Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием. Знакомиться с лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания		

27-30	Технологии приготовления блюд	4	<p>Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.</p> <p>Знакомиться с профессиями кондитерского производства.</p> <p>Готовить песочное тесто.</p> <p>Выпекать изделия из песочного теста.</p> <p>Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол.</p> <p>Проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение.</p> <p>Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант кондитерского производства, профессией официант</p>	<p>Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста.</p> <p>Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.</p> <p>Знакомиться с профессиями кондитерского производства.</p> <p>Готовить песочное тесто.</p> <p>Выпекать изделия из песочного теста.</p> <p>Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол.</p> <p>Проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение.</p> <p>Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант кондитерского производства, профессией официант</p>		
Раздел 4. Исследовательская и созидательная деятельность – 4 часов						
31-34	Разработка и реализация	4	<p>Изготавливать проектное изделие.</p> <p>Находить</p>	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую</p>		

	творческого проекта		<p>необходимую информацию с использованием сети Интернет.          Выполнять эскизы деталей изделия.          Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера.          Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы.          Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы.          Проводить презентацию проекта</p>	<p>информацию с использованием сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия.          Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера.          Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара.          Разрабатывать варианты рекламы.          Подготавливать пояснительную записку.          Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта</p>		
<b>ИТОГО: 34 часа</b>						

**Тематическое планирование. Технология. Индустриальная технология. 5 класс.****Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 5 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г.  
(2 часа в неделю, всего 68 часов)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	Используемое оборудование	Примерные сроки проведения
<b>Раздел 1. Технологии растениеводства Осенний период - 4 часа.</b>						
1-2	Вводное занятие. Выращивание культурных растений.	2	Знать технику безопасности при выполнении сельскохозяйственных работах. Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных сортов и культур.	Знать технику безопасности при выполнении сельскохозяйственных работах. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая.		
3-4	Вегетативное размножение растений	2				
<b>Раздел 2: Современные технологии и перспективы их развития - 6 часов.</b>						
5-6	Потребность человека	2	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность».		
7-8	Понятие технологии	2				

9-10	Технологический процесс	2	анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы. Анализировать основания развития технологий. Приводить произвольные примеры производственных технологий в сфере быта. Разрабатывать несложную технологию	Анализировать основания развития технологий. Приводить произвольные примеры производственных технологий в сфере быта. Разрабатывать несложную технологию		
<b>Раздел 3. Творческий проект - 2 часа</b>						
11.	Этапы выполнения творческого проекта	1	Обосновать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке, в интернете.	Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке, в интернете.		
12	Реклама	1	Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке, в интернете. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации.	Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей.		
<b>Раздел 4: Конструирование и моделирование - 6 часов</b>						
13-14	Понятие о машине и механизме.	2	Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины.	Объяснять значение понятия «машина», Характеризовать простые механизмы,		
15-18	Конструирование машин и механизмов	4	Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их. Знакомиться с профессиями. Разработать конструкцию модели: проектировать, находить другие варианты.	типовые детали машин и их Знакомиться с профессиями. Разработать конструкцию модели	Интерактивный комплекс, практическое пособие для изучения основ механики	

			Конструировать, испытывать, анализировать результаты.			
<b>Раздел 5. Материальные технологии - 38 часов.</b>						
19-22	Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.	4	Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия. Организовать рабочее место для столярных и слесарных работ. Выбирать инструменты для обработки материалов в соответствии с их назначением. Выполнять уборку рабочего места. Знакомить с профессиями столяр, слесарь. Читать и оформлять графическую документацию. Выполнять технические рисунки, эскизы.	Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия. Организовать рабочее место для столярных и слесарных работ. Выпиливание изделий ручным лобзиком. Выполнять отделку изделий выжиганием.		
23-28	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.	6				
29-32	Технология изготовления изделий	4				
33-34	Технологические операции. Разметка заготовок из древесины, и металла.	2				
35-36	Технология резания заготовок из древесины и металлов	2			Электрол лобзик, ручной лобзик, набор пилок для лобзика	
37-38	Технология строгание заготовок из древесины и металлов	2				
39-40	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки.	2				
41-42	Технология получения отверстий.	2			Аккумуляторная дрель-винт оверт, набор сверл универсал	

			выжиганием.		Ручной лобзик, набор пилок для лобзика	
43-44	Технологии сборки деталей из конструкционных материалов.	2				
45-46	Технология зачистки и отделки изделий из конструкционных материалов.	2				
47-52	Выпиливание лобзиком.	6			Ручной лобзик, набор пилок для лобзика	
53-56	Выжигание по дереву.	4				
<b>Раздел 6: Исследовательская и созидательная деятельность - 8 часов</b>						
57-64	Разработка и реализация творческого проекта	8	Работать над проектом. Выполнять необходимые эскизы. Составлять технологические карты. Контролировать качество проекта. Оценивать стоимость. Проводить презентацию проекта.	Работать над проектом. Выполнять необходимые эскизы. Составлять технологические карты. Контролировать качество проекта. Оценивать стоимость. Проводить презентацию проекта		
<b>Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства - 4 часа</b>						
65-66	Выращивание комнатных растений.	2	Осваивать технологические приемы выращивания комнатных растений.			
67-68	Животноводства	2	Собирать информацию и проводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека.			
<b>ИТОГО: 68 часов</b>						

**Тематическое планирование. Технология. Индустриальная технология. 6 класс.**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 6 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

№ урока	Тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	Используемое оборудование	Примерные сроки проведения
<b>Раздел 1. Технологии растениеводства и животноводства -4 часа</b>						
1-2	Обработка почвы	2	Знакомиться с составом почвы.	Знать технику безопасности при выполнении сельскохозяйственных работ. Выполнять основные технологические приемы уборки урожая корнеплодов.		
3-4	Технологии уборки урожая	2	Знакомиться с агротехническими приемами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней обработке. Знакомиться с профессией агронома. Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приемы хранения и переработки овощей и фруктов.			
<b>Раздел 2: Технологии обработки конструкционных материалов – 40 часов</b>						
5-6	Заготовка древесины, пороки древесины. Свойства древесины.	2	Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении практических работ при обработке древесины. Общие требования ГОСТ ЕСКД, предъявляемые к чертежам. Выбор видов на чертежах. Нанесение размеров. Уметь выпиливать и соединять бруски, изготавливать цилиндрические детали, изделия.	Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении практических работ при обработке древесины. Уметь выпиливать и соединять бруски, изготавливать цилиндрические детали, изделия. Конструирование простейших изделий. Знать устройство токарного станка.		
7-8	Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей.	2				
9-12	Технология соединения брусков из древесины.	4				
13-16	Технология изготовления цилиндрических и конических деталей	4				

	ручным инструментом.		<p>изделия.</p> <p>Конструирование простейших изделий. Знать устройство токарного станка. Уметь работать на токарном станке. Распознавать виды материалов.</p> <p>Разрабатывать чертежи и технологические карты.</p> <p>Изготовление изделий из сортового проката. Измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля.</p> <p>Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок.</p>	<p>Уметь работать на токарном станке.</p> <p>Изготовление изделий из сортового проката.</p>		
17-18	Устройство токарного станка.	2				
19-22	Технология обработки древесины на токарном станке.	4				
23-24	Технология окрашивания изделий из древесины красками и эмалями.	2				
25-26	Элементы машиноведения. Составные части машин.	2				
27-28	Свойства черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов.	2				
29-30	Сортовой прокат.	2				
31-32	Чертежи деталей из сортового проката.	2				
33-34	Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.	2				Цифровой штангель циркуль
35-36	Технология изготовления изделий из сортового проката	2				
37-38	Резание металла.	2				
39-40	Рубка металла	2				
41-42	Опиливание заготовок из металла.	2				Многофункциональный инструмент

43-44	Отделка изделий из металла.	2				
<b>Раздел 3. Технология домашнего хозяйства – 6 часов.</b>						
45-46	Закрепление настенных предметов.	2	Закреплять детали интерьера, настенные предметы, стенды и др. Проводить несложные штукатурные работы. Изучать виды обоев выполнять упражнение по наклейки обоев.	Закреплять детали интерьера, настенные предметы, стенды и др. Проводить несложные штукатурные работы. Изучать виды обоев выполнять упражнение по наклейки обоев.		
47-48	Основы технологии штукатурных работ.	2				
49-50	Основы технологии оклейки помещений обоями.	2				
<b>Раздел 4: Исследовательская и созидательская деятельность. - 14 часов</b>						
51-52	Разработка и реализация творческого проекта.	2	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Проводить презентацию проекта.	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Проводить презентацию		
53-54	Разработка технического задания.	2				
55-56	Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта	2				
57-58	Разработка электронной презентации.	2				
59-62	Практическая работа проекта.	4				
63-64	Защита творческого проекта	2				
<b>Раздел 5. Технологии растениеводства и животноводства- 4 часа.</b>						
65-66	Технологии посева, посадки ухода за культурными растениями.	2	Осваивать приемы безопасного труда. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками.	Осваивать приемы безопасного труда. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Изготавливать простейшие технические устройства,		
67-68	Животноводство	2				

			Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных.	обеспечивающие условия содержания животных.		
<b>ИТОГО: 68 часов</b>						

**Тематическое планирование. Технология. Индустриальная технология. 7 класс.**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 7 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

№ уро кА	Тема	Кол- во Часов	Характеристика основных видов деятельности ученика	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	Использу емое оборудов ание	Пример ные сроки проведе ния
<b>Раздел 1. Технологии растениеводства и животноводства- 3 часа</b>						
1	Вводное занятия. Правило безопасности поведения в мастерской. Инструктаж по охране труда.	1	Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве. Знать и соблюдать технику безопасности. Знать технологию обработки почвы с помощью сельскохозяйственного инструмента.. Уметь правильно производить обрезку плодовых растений.	Знать и соблюдать технику безопасности. инструмента. Уметь правильно производить обрезку плодовых растений.		
2-3	Обрезка кустарников и деревьев.	2				
<b>Раздел 2: Технологии ручной обработки древесины и металлов.-22 часа</b>						
4-7	Конструкторская документация. Чертежи деталей и изделий из древесины.	4	Знакомиться с конструкторской документацией. Вычерчивать чертежи деталей из древесины.	Знакомиться с конструкторской документацией. Знакомиться с технологической документацией.		
8-11	Технологическая документация. Технологические карты изготовления деталей из	4	Знакомиться с технологической документацией. Разрабатывать технологические и операционные карты. Уметь	Уметь правильно затачивать инструменты. Изготавливать изделия с шиповым соединением.		

	древесины.		правильно затачивать инструменты. Вычислять наибольший и наименьший допустимые размеры деталей. Рассчитывать элементы шипового соединения. Изготавливать изделия с шиповым соединением. Соединять детали из древесины шкантами, шурупами. Точить фасонные детали или изделия. Уметь работать с наждачной шкуркой.	Точить фасонные детали или изделия. Уметь работать с наждачной шкуркой.		
12-13	Заточка и настройка дереворежущих инструментов	2				
14-15	Отклонения и допуски на размеры детали.	2				
16-17	Столярные шиповые соединения.	2				
18-19	Технология шипового соединения деталей.	2				Ручной лобзик, набор пилок для лобзика, клеевой пистолет с комплектом запасных стержней
20-21	Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель.	2				
22-23	Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины.	2				
24-25	Отделка изделия.	2				
<b>Раздел 3: Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов</b>						
<b>16 часов.</b>						
26-27	Классификация сталей. Термическая обработка сталей	2	Организовывать рабочее место. Знать технику безопасности при обработке металлов.	Организовывать рабочее место. Знать технику безопасности при обработке металлов.		
28-29	Чертежи деталей, изготовленных на токарном, фрезерном станке.	2	Знать и уметь определять классификацию сталей. Определять вид термической обработки. Уметь выполнять эскизы,	Изготовление изделий из металла.		
30-	Назначение и	2				

31	устройство токарного станка по металлу.		чертежи деталей изготовленных на токарном, фрезерном станке. Уметь нарезать наружную и внутреннюю резьбу.				
32-33	Нарезание резьбы.	2					
34-39	Практическая работа «Изготовление изделий из металла»	6					
40-41	Назначение и устройство фрезерного станка	2					
<b>Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства. - 4 часа</b>							
42-43	Основа технологии оклейки помещений обоями.	2	Знать типы обоев и технологию оклейки стен обоями. Знать о видах красок и малярном инструменте. Знать технологию покраски стен, полов.	Знать технологию покраски стен, полов.			
44-45	Основа технологии малярных работ.	2					
<b>Раздел 5: Технологии художественной обработки древесины. - 10 часов.</b>							
46-47	Прорезная резьба по дереву	2	Выбирать материалы и заготовки для резьбы. Осваивать приемы выполнения прорезной резьбы. Освоить управления электролобзиком.	Выбирать материалы и заготовки для резьбы. Осваивать приемы выполнения прорезной резьбы.			
48-49	Нанесения рисунка на материал	2					
50-51	Работа с электролобзиком	2					
52-55	Практическая работа прорезная резьба.	4					
<b>Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность - 10 часов.</b>							
56-57	Разработка и реализация творческого проекта	2	Изготавливать проектное изделие. Находить нужную информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Оценивать стоимость материалов. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать	Изготавливать проектное изделие. Проводить презентацию проекта.			
58-59	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	2					
60-61	Расчет затрат на изготовление проекта.	2					
62-	Практическая	2					

63	часть проекта.		пояснительную записку. Проводить презентацию проекта.			
64-65	Защита проекта	2				
<b>Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства- 3 часа.</b>						
66-67	Обработка почвы.	2	Овладеть приемами обработки почвы. Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного.			
68	Кормление животных	1				
<b>Итого: 68 часов.</b>						

**Тематическое планирование. Технология. Индустриальная технология. 8 класс.**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф» 2017г.

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 8-9 класс», М.: «Вентана-Граф» 2020г

(1 час в неделю, всего 34 часа)

№ урока	Тема	Кол-во Часов	Характеристика основных видов деятельности ученика	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	Используемое оборудование	Примерные сроки проведения
<b>Раздел 1. Технологии растениеводства и животноводства - 2 часа</b>						
1-2	Особенности осенней обработки почвы. Обрезка кустарников и деревьев.	2	Знать и соблюдать технику безопасности. Знать технологию обработки почвы с помощью сельскохозяйственного инструмента. Уметь правильно производить обрезку плодовых растений.	Знать и соблюдать технику безопасности. Знать технологию обработки почвы с помощью сельскохозяйственного инструмента.		
<b>Раздел 2: Материальные технологии - 8 часов</b>						
3-6	Технологии точения декоративных изделий из древесины на токарном станке	4	Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении практических работ. Точить	Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении практических работ. Производить простейший ремонт мебели.	Цифровой штангель циркуль	
7-10	Изготовление изделий из материалов по	4				Многофункциональный

	составленным эскизам, чертежам и технологическим картам.		декоративные изделия из древесины. Разрабатывать эскизы, чертежи, технологические карты.		инструмент (мульти-тул)	
--	--	--	--	--	-------------------------	--

**Раздел 3: Технологии домашнего хозяйства. – 6 часов.**

11	Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.	1	Источники семейных доходов. Способы выявления потребности семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы расходы семьи. Потребительские качества товаров и услуг. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Инженерные коммуникации электроснабжение, отопление, газоснабжение.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планирование расходов семьи. Планировать трудовую деятельность.		
12	Технология построения семейного бюджета.	1				
13	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1				
14	Технология ведения бизнеса.	1				
15-16	Инженерные коммуникации в доме.	2				

**Раздел 4: Электротехника - 6 часов.**

17	Электрический ток и его использование.	1	Общие понятие об электрическом токе. Правило безопасной работы. Виды источников тока. Понятие об электрической цепи Инструменты для электромонтажных работ. Профессии связанные с электромонтажным и работами.	Читать простые схемы. Собирать электрические схемы. Знакомится с видами электромонтажными инструментами.		
18	Электрические цепи.	1				
19	Организация рабочего места для электромонтажных работ.	1				
20	Электрические провода.	1				
21	Электроосветительные приборы.	1				
22	Электронагревательные приборы	1				

**Раздел 7. Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности - 10 часов**

23-24	Разработка и реализация творческого проекта	2	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали собирать и отделывать изделия. Оценивать стоимость материала.	Изготавливать проектное изделие. Изготавливать детали собирать и отделывать изделия. Оценивать стоимость материала.		
25-26	Расчет затрат на изготовление проекта.	2				
27-31	Практическая работа проекта.	5				
32	Защита проекта.	1				
<b>Раздел 8. Технологии растениеводства и животноводства - 2 часа</b>						
33-34	Ветеринарная защита животных от болезней	2	Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных			
<b>ИТОГО: 34 часа.</b>						