

Приложение № 18 к основной
общеобразовательной программе основного
общего образования МАОУ СОШ №80
(утверждена приказом от 13.05.2026 № 91)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Труд (технология)»
для обучающихся 5-9 классов

Нижний Тагил

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Модуль «Производство и технологии»

5 КЛАСС

Технологии вокруг нас. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность. Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей. Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы. Материальные технологии. Технологический процесс. Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека. Когнитивные технологии: мозговой штурм, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и др. Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация. Какие бывают профессии.

6 КЛАСС

Производственно-технологические задачи и способы их решения. Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы. Конструирование изделий. Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности. Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции). Информационные технологии. Перспективные технологии.

7 КЛАСС

Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий. Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн. Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России. Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации. Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии. Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения. Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства. Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы. Современный транспорт и перспективы его развития.

8 КЛАСС

Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем. Производство и его виды. Биотехнологии в решении экологических проблем.

Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии). Сферы применения современных технологий. Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции. Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека.

9 КЛАСС

Предпринимательство. Сущность культуры предпринимательства. Корпоративная культура. Предпринимательская этика. Виды предпринимательской деятельности. Типы организаций. Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды. Формирование цены товара. Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны. Защита предпринимательской тайны и обеспечение безопасности фирмы. Понятия, инструменты и технологии имитационного моделирования экономической деятельности. Модель реализации бизнес-идеи. Этапы разработки бизнес-проекта: анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес-плана. Эффективность предпринимательской деятельности. Принципы и методы оценки. Контроль эффективности, оптимизация предпринимательской деятельности. Технологическое предпринимательство. Инновации и их виды. Новые рынки для продуктов.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

Технологии обработки конструкционных материалов. Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Бумага и её свойства. Производство бумаги, история и современные технологии. Использование древесины человеком (история и современность). Использование древесины и охрана природы. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы. Способы обработки древесины. Организация рабочего места при работе с древесиной. Ручной и электрифицированный инструмент для обработки древесины. Операции (основные): разметка, пиление, сверление, зачистка, декорирование древесины. Народные промыслы по обработке древесины. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины. *Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины».*

Технологии обработки пищевых продуктов. Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи. Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида. Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп. Технология

приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов. Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. *Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».*

Технологии обработки текстильных материалов. Основы материаловедения. Текстильные материалы (нити, ткань), производство и использование человеком. История, культура. Современные технологии производства тканей с разными свойствами. Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей. Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы. Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые). Профессии, связанные со швейным производством. *Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».* Чертёж выкройки проектного швейного изделия (например, мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё). Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

6 КЛАСС

Технологии обработки конструкционных материалов. Получение и использование металлов человеком. Рациональное использование, сбор и переработка вторичного сырья. Общие сведения о видах металлов и сплавах. Тонколистовой металл и проволока. Народные промыслы по обработке металла. Способы обработки тонколистового металла. Слесарный верстак. Инструменты для разметки, правки, резания тонколистового металла. Операции (основные): правка, разметка, резание, гибка тонколистового металла. Профессии, связанные с производством и обработкой металлов. *Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из металла».* Выполнение проектного изделия по технологической карте. Потребительские и технические требования к качеству готового изделия. Оценка качества проектного изделия из тонколистового металла.

Технологии обработки пищевых продуктов (6 ч) Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов. Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто). Профессии,

связанные с пищевым производством. *Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».*

Технологии обработки текстильных материалов. Современные текстильные материалы, получение и свойства. Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия. Одежда, виды одежды. Мода и стиль. *Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».* Чертёж выкройки проектного швейного изделия (например, укладка для инструментов, сумка, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики). Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

7 КЛАСС

Технологии обработки конструкционных материалов. Обработка древесины. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии отделки изделий из древесины. Обработка металлов. Технологии обработки металлов. Конструкционная сталь. Токарно-винторезный станок. Изделия из металлопроката. Резьба и резьбовые соединения. Нарезание резьбы. Соединение металлических деталей клеем. Отделка деталей. Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование. *Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и подделочных материалов».*

Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы. Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса. Блюда национальной кухни из мяса, рыбы. *Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».*

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

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

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

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

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

- понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных

- традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

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

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на

- практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального

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

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

Трудовое воспитание:

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

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

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

- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития

- с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

Экологическое воспитание:

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

- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Освоение содержания учебного предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов.

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

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

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

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

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

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

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

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

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

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

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

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

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

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

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

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

Принятие себя и других:

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

Овладение универсальными коммуникативными действиями

Общение:

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

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

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

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

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

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

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

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;

соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Модуль «Производство и технологии»

5 КЛАСС

называть и характеризовать технологии;

называть и характеризовать потребности человека;

называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;

сравнивать и анализировать свойства материалов;

классифицировать технику, описывать назначение техники;

объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и др.;

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

называть и характеризовать профессии.

6 КЛАСС

называть и характеризовать машины и механизмы;

конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

предлагать варианты усовершенствования конструкций;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

7 КЛАСС

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

8 КЛАСС

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

9 КЛАСС

перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;
овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;
создавать модели экономической деятельности;
разрабатывать бизнес-проект;
оценивать эффективность предпринимательской деятельности;
характеризовать закономерности технологического развития цивилизации;
планировать своё профессиональное образование и профессиональную

карьеру.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

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

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

называть народные промыслы по обработке древесины;

характеризовать свойства конструкционных материалов; выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;

называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;

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

исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;

знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

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

называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;

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

называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

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

анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

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

выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

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

6 КЛАСС

характеризовать свойства конструкционных материалов;
называть народные промыслы по обработке металла;
называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;
определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;
называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
называть национальные блюда из разных видов теста;
называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;
соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

7 КЛАСС

исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
выполнять художественное оформление изделий;
называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;

осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;

оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;

знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов; определять качество рыбы;

знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы;

характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;

называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов				Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего		Контрольные работы	Практические работы	
		А	Б			
1	Введение в технологию	6	6	0	0	
2	Техника и техническое творчество	4	4	0	0	
3	Современные и перспективные технологии	4	4	0	0	
4	Технологии ведения дома	2	2	0	0	
5	Электротехнические работы. Робототехника	6	6	0	0	
6	Технологии обработки бумаги и картона	2	0	0	0	
7	Технология обработки древесины и искусственных древесных материалов	14	0	0	0	
8	Технология обработки металлов и искусственных материалов	14	0	0	0	
9	Технологии обработки текстильных материалов	0	22	0	0	
10	Технология обработки пищевых продуктов	6	12	0	0	
11	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла	4	6	0	0	
12	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	6	0	0	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	68	0	0	

6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов				Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего		Контрольные работы	Практические работы	
		А	Б			
1	Основы проектной и графической грамоты	4	4	0	0	
2	Техника и техническое творчество	4	4	0	0	
3	Современные и перспективные технологии	4	4	0	0	
4	Технологии ведения дома	4	4	0	0	
5	Мир профессий	2	2	0	0	
6	Элементы энергетики и электротехники. Робототехника	6	6	0	0	
7	Технология обработки древесины и искусственных древесных материалов	14	0	0	0	
8	Технология обработки металлов и искусственных материалов	12	0	0	0	
9	Технологии обработки текстильных материалов	0	20	0	0	
10	Технология обработки пищевых продуктов	6	12	0	0	
11	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла	6	6	0	0	
12	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	6	0	0	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	68	0	0	

7 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов				Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего		Контрольные работы	Практические работы	
		А	Б			
1	Основы графической грамоты	2	2	0	0	
2	Производство и технологии	6	6	0	0	
3	Современные и перспективные технологии	4	4	0	0	
4	Технологии ведения дома	4	4	0	0	
5	Электрические технологии. Основы электротехники. Робототехника	6	6	0	0	
6	Технология обработки древесины и искусственных древесных материалов	14	0	0	0	
7	Технология обработки металлов и искусственных материалов	14	0	0	0	
8	Технологии обработки текстильных материалов	0	24	0	0	
9	Технология обработки пищевых продуктов	6	10	0	0	
10	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла	6	6	0	0	
11	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	6	0	0	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	68	0	0	

8 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
1	Модели человеческой деятельности	2	0	0	
2	Современные и перспективные технологии	3	0	0	
3	Семейная экономика и основы предпринимательства	4	0	0	
4	Профориентация и профессиональное самоопределение	7	0	0	
5	Электротехника, электроэнергетика и электроника	4	0	0	
6	Робототехника	5	0	0	
7	Технология обработки металлов и искусственных материалов	2	0	0	
8	Технологии обработки пищевых продуктов	3	0	0	
9	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла	2	0	0	
10	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	2	0	0	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	0	

9 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
1	Модели человеческой деятельности	2	0	0	
2	Современные и перспективные технологии	3	0	0	
3	Семейная экономика и основы предпринимательства	11	0	0	
4	Профориентация и профессиональное самоопределение	7	0	0	
5	Электротехника, электроэнергетика и электроника	4	0	0	
6	Робототехника	5	0	0	
7	Технологии обработки пищевых продуктов	3	0	0	
8	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Народные промыслы и ремесла	2	0	0	
9	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	2	0	0	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	0	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС (ВАРИАНТ А)

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Преобразующая деятельность человека и технологий	1	
2	Преобразующая деятельность человека и технологий	1	
3	Проектная деятельность и проектная культура	1	
4	Проектная деятельность и проектная культура	1	
5	Основы графической грамоты	1	
6	Практическая работа: "Выполнение графического изображения изделия"	1	
7	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях	1	
8	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях	1	
9	Техническое конструирование и моделирование	1	
10	Техническое конструирование и моделирование	1	
11	Промышленные и производственные технологии	1	
12	Промышленные и производственные технологии	1	
13	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами	1	
14	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами	1	
15	Понятие об интерьере	1	
16	Основные варианты дизайна кухни	1	
17	Источники и потребители электрической энергии.	1	
18	Понятие об электрическом токе	1	
19	Электрическая цепь	1	
20	Электрическая цепь	1	
21	Роботы. Понятие о принципах работы роботов	1	
22	Роботы. Понятие о принципах работы роботов	1	

23	Технологии обработки бумаги и картона	1	
24	Технологии обработки бумаги и картона	1	
25	Столярно-механическая мастерская	1	
26	Практическая работа: "Приемы закрепления заготовок на столярном верстаке	1	
27	Характеристика дерева и древесины	1	
28	Практическая работа: "Определение пороков и породы древесины"	1	
29	Пиломатериалы и искусственные древесные материалы	1	
30	Практическая работа: "Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов"	1	
31	Технологический процесс конструирования изделий из древесины	1	
32	Практическая работа: "Составление технологической карты однодетального изделия"	1	
33	Разметка, пиление и отделка заготовок из древесины	1	
34	Практическая работа: "Разметка и изготовление изделия из древесины"	1	
35	Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины	1	
36	Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины	1	
37	Практическая работа: "Изготовление изделия из древесины"	1	
38	Практическая работа: "Изготовление изделия из древесины"	1	
39	Слесарно-механическая мастерская. Разметка заготовок	1	
40	Практическая работа: "Подготовка рабочего места. Разметка заготовки"	1	
41	Приемы работы с проволокой	1	
42	Практическая работа: "Освоение приемов работы с проволокой"	1	
43	Приемы работы с тонколистовыми металлами и искусственными материалами	1	
44	Приемы работы с тонколистовыми металлами и искусственными материалами	1	
45	Практическая работа: "Разметка и изготовление заготовки таблички из тонколистового металла"	1	
46	Практическая работа: "Разметка и изготовление заготовки таблички из тонколистового металла"	1	
47	Устройство сверлильных станков. Приемы работы на настольном сверлильном	1	

	станке		
48	Практическая работа: "Подготовка сверлильного станка к работе и работа на нем"	1	
49	Технологический процесс сборки деталей	1	
50	Технологический процесс сборки деталей	1	
51	Практическая работа: "Сборка деталей из металла"	1	
52	Практическая работа: "Сборка деталей из металла"	1	
53	Художественное выжигание	1	
54	Художественное выжигание	1	
55	Домовая пропильная резьба	1	
56	Домовая пропильная резьба	1	
57	Физиология питания	1	
58	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне	1	
59	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	
60	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку	1	
61	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1	
62	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	1	
63	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
64	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
65	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
66	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
67	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
68	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

5 КЛАСС (ВАРИАНТ Б)

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Преобразующая деятельность человека и технологий	1	
2	Преобразующая деятельность человека и технологий	1	
3	Проектная деятельность и проектная культура	1	
4	Проектная деятельность и проектная культура	1	
5	Основы графической грамоты	1	
6	Практическая работа: "Выполнение графического изображения изделия"	1	
7	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях	1	
8	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях	1	
9	Техническое конструирование и моделирование	1	
10	Техническое конструирование и моделирование	1	
11	Промышленные и производственные технологии	1	
12	Промышленные и производственные технологии	1	
13	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами	1	
14	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами	1	
15	Понятие об интерьере	1	
16	Основные варианты дизайна кухни	1	
17	Источники и потребители электрической энергии.	1	
18	Понятие об электрическом токе	1	
19	Электрическая цепь	1	
20	Электрическая цепь	1	
21	Роботы. Понятие о принципах работы роботов	1	
22	Роботы. Понятие о принципах работы роботов	1	
23	Технологии обработки бумаги и картона	1	

24	Технологии обработки бумаги и картона	1	
25	Текстильные волокна	1	
26	Текстильные волокна	1	
27	Производство ткани	1	
28	Производство ткани	1	
29	Технологии выполнения ручных швейных операций	1	
30	Технологии выполнения ручных швейных операций	1	
31	Технологии выполнения ручных швейных операций	1	
32	Технологии выполнения ручных швейных операций	1	
33	Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий	1	
34	Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий	1	
35	Швейные машины	1	
36	Швейные машины	1	
37	Швейные машины	1	
38	Швейные машины	1	
39	Технологии выполнения машинных швов	1	
40	Технологии выполнения машинных швов	1	
41	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков	1	
42	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков	1	
43	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков	1	
44	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков	1	
45	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков	1	
46	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков	1	
47	Физиология питания	1	
48	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне	1	
49	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	
50	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	

51	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку	1	
52	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку	1	
53	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1	
54	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1	
55	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	1	
56	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	1	
57	Художественное выжигание	1	
58	Художественное выжигание	1	
59	Художественное выжигание	1	
60	Домовая пропильная резьба	1	
61	Домовая пропильная резьба	1	
62	Домовая пропильная резьба	1	
63	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
64	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
65	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
66	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
67	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
68	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

6 КЛАСС (ВАРИАНТ А)

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся	1	
2	Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся	1	
3	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи	1	
4	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи	1	
5	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов	1	
6	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов	1	
7	Технологии растениеводства и животноводства	1	
8	Технологии растениеводства и животноводства	1	
9	Технологические машины	1	
10	Технологические машины	1	
11	Основы начального технического моделирования	1	
12	Основы начального технического моделирования	1	
13	Дизайн интерьера комнаты школьника	1	
14	Дизайн интерьера комнаты школьника	1	
15	Технология «Умный дом»	1	
16	Технология «Умный дом»	1	
17	Виды проводов и электроарматуры	1	
18	Виды проводов и электроарматуры	1	
19	Устройство квартирной электропроводки	1	
20	Устройство квартирной электропроводки	1	
21	Функциональное разнообразие роботов	1	
22	Функциональное разнообразие роботов	1	
23	Основы выбора профессии	1	
24	Основы выбора профессии	1	
25	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	1	

26	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	1	
27	Свойства тканей. Ткацкие переплетения	1	
28	Свойства тканей. Ткацкие переплетения	1	
29	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной	1	
30	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной	1	
31	Конструирование одежды	1	
32	Конструирование одежды	1	
33	Построение основы чертежа швейного изделия (например фартука)	1	
34	Построение основы чертежа швейного изделия (например фартука)	1	
35	Моделирование швейного изделия	1	
36	Моделирование швейного изделия	1	
37	Технология изготовления швейного изделия	1	
38	Технология изготовления швейного изделия	1	
39	Технология изготовления швейного изделия	1	
40	Технология изготовления швейного изделия	1	
41	Технология изготовления швейного изделия	1	
42	Технология изготовления швейного изделия	1	
43	Технология изготовления швейного изделия	1	
44	Технология изготовления швейного изделия	1	
45	Основы рационального питания. Минеральные вещества	1	
46	Основы рационального питания. Минеральные вещества	1	
47	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	1	
48	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	1	
49	Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	
50	Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	
51	Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	1	
52	Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	1	

53	Технологии приготовления холодных десертов	1	
54	Технологии приготовления холодных десертов	1	
55	Технологии производства плодоовощных консервов	1	
56	Технологии производства плодоовощных консервов	1	
57	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
58	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
59	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
60	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
61	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
62	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
63	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
64	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
65	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
66	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
67	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
68	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

6 КЛАСС (ВАРИАНТ Б)

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся	1	
2	Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся	1	
3	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи	1	
4	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи	1	
5	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов	1	
6	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов	1	
7	Технологии растениеводства и животноводства	1	
8	Технологии растениеводства и животноводства	1	
9	Технологические машины	1	
10	Технологические машины	1	
11	Основы начального технического моделирования	1	
12	Основы начального технического моделирования	1	
13	Дизайн интерьера комнаты школьника	1	
14	Дизайн интерьера комнаты школьника	1	
15	Технология «Умный дом»	1	
16	Технология «Умный дом»	1	
17	Виды проводов и электроарматуры	1	
18	Виды проводов и электроарматуры	1	
19	Устройство квартирной электропроводки	1	
20	Устройство квартирной электропроводки	1	
21	Функциональное разнообразие роботов	1	
22	Функциональное разнообразие роботов	1	
23	Основы выбора профессии	1	
24	Основы выбора профессии	1	
25	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	1	

26	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	1	
27	Свойства тканей. Ткацкие переплетения	1	
28	Свойства тканей. Ткацкие переплетения	1	
29	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной	1	
30	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной	1	
31	Конструирование одежды	1	
32	Конструирование одежды	1	
33	Построение основы чертежа швейного изделия (например фартука)	1	
34	Построение основы чертежа швейного изделия (например фартука)	1	
35	Моделирование швейного изделия	1	
36	Моделирование швейного изделия	1	
37	Технология изготовления швейного изделия	1	
38	Технология изготовления швейного изделия	1	
39	Технология изготовления швейного изделия	1	
40	Технология изготовления швейного изделия	1	
41	Технология изготовления швейного изделия	1	
42	Технология изготовления швейного изделия	1	
43	Технология изготовления швейного изделия	1	
44	Технология изготовления швейного изделия	1	
45	Основы рационального питания. Минеральные вещества	1	
46	Основы рационального питания. Минеральные вещества	1	
47	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	1	
48	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	1	
49	Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	
50	Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	
51	Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	1	
52	Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	1	

53	Технологии приготовления холодных десертов	1	
54	Технологии приготовления холодных десертов	1	
55	Технологии производства плодоовощных консервов	1	
56	Технологии производства плодоовощных консервов	1	
57	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
58	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
59	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
60	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
61	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
62	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы	1	
63	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
64	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
65	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
66	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
67	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
68	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

7 КЛАСС (ВАРИАНТ А)

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Технологии в мире	1	
2	Технологии в мире	1	
3	Технологии и человек	1	
4	Технологии и человек	1	
5	Элементы управления	1	
6	Технологии и основы дизайна	1	
7	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	1	
8	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	1	
9	Информационные и когнитивные технологии	1	
10	Информационные и когнитивные технологии	1	
11	Строительные и транспортные технологии	1	
12	Строительные и транспортные технологии	1	
13	Дизайн интерьера дома	1	
14	Дизайн интерьера комнатными растениями	1	
15	Технологии ремонта жилых помещений	1	
16	Технологии ремонта жилых помещений	1	
17	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации	1	
18	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации	1	
19	Электрические устройства с элементами автоматики	1	
20	Электрические устройства с элементами автоматики	1	
21	Алгоритмы и программирование роботов	1	
22	Алгоритмы и программирование роботов	1	
23	Основы резания древесины и заточки режущих инструментов	1	
24	Основы резания древесины и заточки режущих инструментов	1	
25	Приёмы точения на токарном станке по обработке древесины	1	

26	Приёмы точения на токарном станке по обработке древесины	1	
27	Технология вытачивания изделий на токарном станке по обработке древесины	1	
28	Технология вытачивания изделий на токарном станке по обработке древесины	1	
29	Естественная и искусственная сушка древесины	1	
30	Естественная и искусственная сушка древесины	1	
31	Соединение заготовок из древесины	1	
32	Соединение заготовок из древесины	1	
33	Конструирование изделий из древесины	1	
34	Конструирование изделий из древесины	1	
35	Сборка и отделка деталей из древесины и искусственных древесных материалов	1	
36	Сборка и отделка деталей из древесины и искусственных древесных материалов	1	
37	Устройство и назначение токарно-винторезного станка	1	
38	Управление токарно-винторезным станком	1	
39	Применение режущих инструментов при работе на токарно-винторезном станке	1	
40	Основные технологические операции, выполняемые на токарно-винторезном станке	1	
41	Сверление, центрование и зенкование отверстий в деталях на токарно-винторезном станке	1	
42	Сверление, центрование и зенкование отверстий в деталях на токарно-винторезном станке	1	
43	Обтачивание наружных цилиндрических поверхностей на токарно-винторезном станке	1	
44	Обтачивание наружных конических и фасонных поверхностей на токарно-винторезном станке	1	
45	Общие сведения о видах стали	1	
46	Общие сведения о термической обработке стали	1	
47	Основы нарезания наружной и внутренней резьбы	1	

48	Основы нарезания наружной и внутренней резьбы	1	
49	Применение ручного электрифицированного инструмента для обработки конструкционных материалов	1	
50	Применение ручного электрифицированного инструмента для обработки конструкционных материалов	1	
51	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
52	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
53	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
54	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
55	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
56	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
57	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы	1	
58	Морепродукты. Рыбные консервы	1	
59	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста	1	
60	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	1	
61	Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста	1	
62	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши	1	
63	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
64	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
65	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
66	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
67	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
68	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

7 КЛАСС (ВАРИАНТ Б)

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Технологии в мире	1	
2	Технологии в мире	1	
3	Технологии и человек	1	
4	Технологии и человек	1	
5	Элементы управления	1	
6	Технологии и основы дизайна	1	
7	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	1	
8	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	1	
9	Информационные и когнитивные технологии	1	
10	Информационные и когнитивные технологии	1	
11	Строительные и транспортные технологии	1	
12	Строительные и транспортные технологии	1	
13	Дизайн интерьера дома	1	
14	Дизайн интерьера комнатными растениями	1	
15	Технологии ремонта жилых помещений	1	
16	Технологии ремонта жилых помещений	1	
17	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации	1	
18	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации	1	
19	Электрические устройства с элементами автоматики	1	
20	Электрические устройства с элементами автоматики	1	
21	Алгоритмы и программирование роботов	1	
22	Алгоритмы и программирование роботов	1	
23	Технология производства химических волокон	1	
24	Технология производства химических волокон	1	
25	Свойства химических волокон и тканей из них	1	

26	Свойства химических волокон и тканей из них	1	
27	Образование челночного стежка	1	
28	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий	1	
29	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия	1	
30	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия	1	
31	Конструирование юбок	1	
32	Конструирование юбок	1	
33	Построение чертежа и моделирование конической юбки	1	
34	Построение чертежа и моделирование конической юбки	1	
35	Построение чертежа и моделирование клинъевой юбки	1	
36	Построение чертежа и моделирование клинъевой юбки	1	
37	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
38	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
39	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
40	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
41	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
42	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
43	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
44	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
45	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	

46	Этапы производства одежды. Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	
47	Понятие о микроорганизмах	1	
48	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы	1	
49	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы	1	
50	Морепродукты. Рыбные консервы	1	
51	Морепродукты. Рыбные консервы	1	
52	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста	1	
53	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	1	
54	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	1	
55	Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста	1	
56	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши	1	
57	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
58	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
59	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
60	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
61	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
62	Скобчатая резьба. Приёмы разметки и техника резьбы	1	
63	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
64	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
65	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
66	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
67	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
68	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	

8 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Моделирование как основа познания и практической деятельности	1	
2	Интеллект-карты как инструмент систематизации информации	1	
3	Социальные технологии	1	
4	Биотехнологии и современные медицинские технологии	1	
5	Биотехнологии и современные медицинские технологии	1	
6	Семейная экономика	1	
7	Семейная экономика	1	
8	Основы предпринимательства	1	
9	Основы предпринимательства	1	
10	Основы выбора профессии	1	
11	Классификация профессий	1	
12	Требования к качествам личности при выборе профессий	1	
13	Требования к качествам личности при выборе профессий	1	
14	Построение профессиональной карьеры	1	
15	Построение профессиональной карьеры	1	
16	Производство, передача и потребление электрической энергии	1	
17	Производство, передача и потребление электрической энергии	1	
18	Электрические двигатели	1	
19	Электрические двигатели	1	
20	Контроллер и датчики — основа управляемой модели роботов. Элементарная база робототехники	1	
21	Контроллер и датчики — основа управляемой модели роботов. Элементарная база робототехники	1	
22	Система команд робота. Языки программирования и визуальный язык управления роботом. Программирование работы модели роботизированной системы светодиодов	1	

23	Система команд робота. Языки программирования и визуальный язык управления роботом. Программирование работы модели роботизированной системы светодиодов	1	
24	Система команд робота. Языки программирования и визуальный язык управления роботом. Программирование работы модели роботизированной системы светодиодов	1	
25	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд	1	
26	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд	1	
27	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров	1	
28	Основы геометрической резьбы	1	
29	Приёмы разметки и техника резьбы треугольников и сияний	1	
30	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
31	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
32	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
33	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
34	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	

9 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые образовательные ресурсы
1	Техника, технические системы и теория решения изобретательских задач	1	
2	Техника, технические системы и теория решения изобретательских задач	1	
3	Лазерные технологии и нанотехнологии	1	
4	Основы 3D-технологий	1	
5	Основы 3D-технологий	1	
6	Основы предпринимательства	1	
7	Основы предпринимательства	1	
8	Классификация профессий	1	
9	Классификация профессий	1	
10	Профессиограмма и психограмма профессии	1	
11	Профессиональные интересы, склонности и способности	1	
12	Требования к качествам личности при выборе профессий	1	
13	Требования к качествам личности при выборе профессий	1	
14	Построение профессиональной карьеры	1	
15	Построение профессиональной карьеры	1	
16	Переменный и постоянный ток	1	
17	Переменный и постоянный ток	1	
18	Тенденции развития электроэнергетики и электроники	1	
19	Тенденции развития электроэнергетики и электроники	1	
20	Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде	1	
21	Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде	1	
22	Принципы работы датчиков, их параметры и применение. Обратная связь. Датчик расстояния и датчик линии	1	
23	Принципы работы датчиков, их параметры и применение. Обратная связь. Датчик расстояния и датчик линии	1	

24	Принципы работы датчиков, их параметры и применение. Обратная связь. Датчик расстояния и датчик линии	1	
25	Высокотехнологичные волокна	1	
26	Биотехнологии в производстве текстильных волокон	1	
27	Зрительные иллюзии в одежде	1	
28	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из мяса	1	
29	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из мяса	1	
30	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов	1	
31	Использование плосковыемочной комбинированной резьбы в практических работах и творческих проектах	1	
32	Художественное конструирование изделий в технике просечного и пропильного металла	1	
33	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
34	Разработка и выполнение творческих проектов	1	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	

