

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ - СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №137**

*620904, г. Екатеринбург, п. Шабровский, ул. Ленина, 45, тел. (факс): 8(343) 370-98-37,
e-mail: soch137@eduekb.ru*

РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического
совета МАОУ - СОШ № 137
Протокол № 1 от 30.08.2021г.

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора
МАОУ - СОШ № 137
от 31.08.2021 № 157

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

ТЕХНОЛОГИЯ

ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ к АООП ООО обучающихся с задержкой психического развития
(УТВЕРЖДЕНА приказом директора МАОУ - СОШ № 137 от 25.05.2018 № 94)

Екатеринбург, 2021

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Результаты освоения учебного предмета по блокам содержания

Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

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

Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Выпускник научится:

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

2. Содержание учебного предмета

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов.

Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

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

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребителей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования*. Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5

простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

3. Тематическое планирование

5 класс

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

№	Тема		Кол-во часов	
Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)				
1.	Потребности человека		2	
2.	Понятие технологии		2	
3.	Технологический процесс		2	
Раздел 2. Творческий проект (2 часа)				
4.	Этапы выполнения творческого проекта		1	
5.	Реклама		1	
Раздел 3. Конструирование и моделирование (4 часа)				
6.	Понятие о машине и механизме		1	
7.	Конструирование машин и механизмов		1	
8.	Конструирование швейных изделий		2	
Раздел 4. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору учащегося) (24 часа)				
	<i>Вариант А. Технологии обработки конструкционных материалов</i>		<i>Вариант Б. Технологии обработки текстильных материалов</i>	
9.	Виды конструкционных материалов	2	Текстильное материаловедение	2
10.	Графическое изображение деталей и изделий	2	Раскрой швейного изделия	2
11.	Технологии изготовления изделий	2	Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание	2

12.	Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс	1	Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание	1
13.	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс	1	Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание	1
14.	Технология строгания заготовок из древесины	2	Операции влажно-тепловой обработки	2
15.	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки	2	Технологии лоскутного шитья	2
16.	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов	2	Технологии лоскутного шитья	2
17.	Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея	2	Технологии аппликации	2
18.	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов	2	Технологии стёжки	2
19.	Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов	1	Технологии стёжки	1
20.	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов	1	Технологии стёжки	1
21.	Выпиливание лобзиком	2	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	2
22.	Выпиливание лобзиком	2	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	2
Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10 часов)				
23.	Санитария, гигиена на кухне			1
24.	Физиология питания			1
25.	Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы			2
26.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий			2
27.	Блюда из яиц			2
28.	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку			2
Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность (5 часов)				
29.	Разработка и реализация творческого проекта			4
30.	Разработка и реализация творческого проекта. Защита (презентация проекта).			1
ИТОГО				51 ч.

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

МОДУЛЬ Основы агротехнологий

№	Тема	Кол-во часов
1.	Условия, необходимые для выращивания культурных растений	1
2.	Особенности осенней обработки почвы	1
3.	Сбор семян однолетних цветов	2

4.	Осенняя обработка почвы	2
5.	Подзимние посевы и посадки	2
6.	Приемы выращивания культурных растений	1
7.	Весенняя обработка почвы	2
8.	Подготовка семян и посадочного материала к посеву	2
9.	Посев семян овощей для рассады	2
10.	Высадка рассады цветов в грунт	2
	ИТОГО	17 ч.

6 класс

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

№	Тема	Кол-во часов		
Раздел 1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (8 часов)				
1.	Технологии возведения зданий и сооружений	1		
2.	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1		
3.	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2		
4.	Планировка помещений жилого дома	2		
5.	Освещение жилого помещения	1		
6.	Экология жилища	1		
Раздел 2. Технологическая система (8 часов)				
7.	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	2		
8.	Системы автоматического управления. Робототехника	2		
9.	Техническая система и ее элементы	1		
10.	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	1		
11.	Моделирование механизмов технических систем	2		
Раздел 3. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору обучающегося) (18 часов)				
	<i>Вариант А. Технологии обработки конструкционных материалов</i>		<i>Вариант Б. Технологии обработки текстильных материалов</i>	
12.	Свойства конструкционных материалов	2	Текстильное материаловедение	2
13.	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов	1	Подготовка швейной машины к работе	1
14.	Контрольно-измерительные инструменты	1	Приемы работы на швейной машине	1
15.	Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей	2	Технологические операции изготовления швейных изделий	2
16.	Технология соединения деталей из древесины	2	Технологические операции изготовления швейных	2

17.	Технология соединения цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом	2	Снятие мерок для изготовления одежды	2
18.	Устройство токарного станка для обработки древесины	1	Изготовление выкройки швейного изделия	1
19.	Технология обработки древесины на токарном станке	1	Изготовление выкройки швейного изделия	1
20.	Технология резания металла и пластмасс слесарной ножовкой	1	Вязание полотна из столбиков без накида	1
21.	Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы	1	Вязание полотна из столбиков без накида	1
22.	Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке	2	Плотное вязание по кругу	2
23.	Технологии отделки изделий из конструкционных материалов	2	Ажурное вязание по кругу	2
Раздел 4. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10 часов)				
24.	Технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов			2
25.	Технологии приготовления изделий из жидкого теста			2
26.	Технологии приготовления блюд из сырых овощей и фруктов			2
27.	Тепловая кулинарная обработка овощей			2
28.	Технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов			2
Раздел 5. Исследовательская и созидательная деятельность (7 часов)				
29.	Разработка и реализация творческого проекта			6
30.	Разработка и реализация творческого проекта. Защита творческого проекта			1
ИТОГО 51 ч.				

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

МОДУЛЬ Основы агротехнологий

№	Тема	Кол-во часов
1.	Осенья обработка почвы	2
2.	Уборка и учет урожая овощных культур	2
3.	Отбор семенников двухлетних овощных культур и закладка их на хранение	2
4.	Подготовка теплиц к зиме	2
5.	Посев семян цветов для рассады	2
6.	Подготовка теплиц к весенней посадке	2
7.	Пикировка и уход за рассадой	2
8.	Высадка рассады в грунт	2
ИТОГО		17

7 класс

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

№ п/п	Содержание раздела	Кол-во часов		
Раздел 1. Технологии получения современных материалов (4 часа)				
1.	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)	1		
2.	Пластики и керамика	1		
3.	Композитные материалы	1		
4.	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий	1		
Раздел 2. Современные информационные технологии (4 часа)				
5.	Понятие об информационных технологиях	1		
6.	Компьютерное трехмерное проектирование	1		
7.	Обработка изделий на станках с ЧПУ	2		
Раздел 3. Технологии в транспорте (4 часа)				
8.	Виды транспорта. История развития транспорта	1		
9.	Транспортная логистика	1		
10.	Регулирование транспортных потоков	1		
11.	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду	1		
Раздел 4. Автоматизация производства (4 часа)				
12.	Автоматизация промышленного производства	1		
13.	Автоматизация производства в легкой промышленности	1		
14.	Автоматизация производства в пищевой промышленности	2		
Раздел 5. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору учащегося) (20 часов)				
	<i>Вариант А. Технологии обработки конструкционных материалов</i>		<i>Вариант Б. Технологии изготовления текстильных изделий</i>	
15.	Технологии получения сплавов с заданными свойствами	1	Текстильное материаловедение	1
16.	Отклонения и допуски на размеры деталей	1	Текстильное материаловедение	1
17.	Графическое изображение изделий	1	Машинная игла. Дефекты машинной строчки	1
18.	Графическое изображение изделий	1	Приспособления к швейной машине	1
19.	Технологическая документация для изготовления изделий	2	Технологические операции изготовления швейных	2
20.	Технология шипового соединения деталей из древесины	2	Конструирование одежды	2
21.	Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель	2	Моделирование одежды	2
22.	Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины	2	Вышивание прямыми и петлеобразными стежками	2
23.	Устройство токарно-винторезного станка	2	Вышивание петельными стежками	2

24.	Технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ-6	2	Вышивание крестообразными и косыми стежками	2
25.	Технология нарезания резьбы	2	Вышивание швом крест	2
26.	Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка	2	Штриховая гладь	2
Раздел 6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (8 часов)				
27.	Технологии приготовления блюд из мяса			2
28.	Блюда из птицы			2
29.	Технологии приготовления первых блюд			2
30.	Сладости, десерты, напитки			2
Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность (7 часов)				
31.	Разработка и реализация творческого проекта			6
32.	Разработка и реализация творческого проекта. Защита творческого проекта.			1
ИТОГО				68

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

МОДУЛЬ Основы агротехнологий

№	Тема	Кол-во часов
1.	Осенние работы в овощеводстве	2
2.	Сбор семян овощных культур и закладка их на хранение	2
3.	Осенняя обработка почвы под овощные культуры	2
4.	Подзимые посевы и посадки	2
5.	Пикировка и уход за рассадой	2
6.	Защита культурных растений от сорняков	1
7.	Защита культурных растений от вредителей	1
8.	Посев полевых культур	2
9.	Поливы, подкормки, прореживание растений	3
ИТОГО		17 ч.

8 класс

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

№	Тема	Кол-во часов
Раздел 1. Технологии в энергетике (6 часов)		
1.	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2
2.	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	2
3.	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2
Раздел 2. Современное производство и профессиональное самоопределение (6 часов)		
4.	Сферы и отрасли современного производства	1

5.	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	1
6.	Профессия в жизни человека	1
7.	Технология профессионального образования	1
8.	Диагностика склонностей и качеств личности.	2
Раздел 3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (6 часов)		
9.	Индустрия питания	2
10.	Технологии приготовления блюд из пресного слоеного теста	2
11.	Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет	2
Раздел 4. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)		
12.	Разработка и реализация творческого проекта	7
13.	Разработка и реализация творческого проекта. Защита творческого проекта	1
ИТОГО		26 ч.

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

МОДУЛЬ Основы агротехнологий

№	Тема	Кол-во часов
	Понятие о биотехнологии	1
	Сферы применения биотехнологий	1
	Плодоводство	1
	Размножение плодовых и ягодных растений	1
	Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников	1
	Посадка черенков плодово-ягодных кустарников	1
	Защита сада от вредителей	1
	Подкормки в саду	1
ИТОГО		8 ч.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575832

Владелец Палкина Светлана Александровна

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022