

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ  
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ  
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № Г. АРМАВИРА**

Утверждено  
решением педагогического совета протокол №1  
от 30.08.2023 года  
Председатель  
М.И. Зиповская



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ФГОС ООО (вариант 2.2.2)**

По	технологии
Уровень образования (класс):	основное общее, 5-10 классы
Количество часов	408
Учитель	Тибякина Ольга Михайловна

Программа разработана на основе адаптированной основной образовательной программы основного общего образования для слабослышащих и позднооглохших обучающихся ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира, в соответствии с ФГОС ООО (приказ Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. № 287) и ФАОП ООО для обучающихся с ОВЗ(приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1025) и утвержденной решением педагогического совета, протокол №1 от 30.08. 2023г.

Рабочая программа (далее – Программа) по предмету «Технология» адресована обучающимся с нарушениями слуха (включая кохлеарно имплантированных), получающим основное общее образование. Программа разработана на основе адаптированной основной образовательной программы основного общего образования для слабослышащих и позднооглохших обучающихся ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира, в соответствии с ФГОС ООО (приказ Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. № 287) и ФАОП ООО для обучающихся с ОВЗ(приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1025) и утвержденной решением педагогического совета, протокол №1 от 30.08. 2023г.

## **1. Пояснительная записка**

### **Ценностные ориентиры в обучении учебному предмету «Технология» обучающихся с нарушениями слуха**

Учебная дисциплина «Технология» играет важную роль в социокультурном, личностном развитии обучающихся с нарушениями слуха. Благодаря данному курсу происходит воспитание психологической и практической готовности к труду, трудолюбия, настойчивости в достижении поставленной цели; возникает чувство ответственности за общее дело, формируются общественные мотивы труда. На уроках технологии постоянно возникает необходимость выполнения совместной деятельности, в ходе которой обучающиеся учатся сотрудничеству, взаимопомощи, установлению деловых отношений, приобретая опыт нравственного поведения. Разнообразие видов деятельности и материалов для работы, используемых на уроках учебного предмета «Технология», позволяет не только расширить кругозор обучающихся, но и раскрыть их индивидуальные способности, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение. У обучающихся с нарушениями слуха закладываются предпосылки и происходит последующее развитие технического и художественного мышления, творческих способностей, экологического мировоззрения.

### **2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Учебная дисциплина «Технология» осваивается на уровне ООО по варианту 2.2.2 ФАОП в пролонгированные сроки: с 5 по 10 классы включительно. Данная дисциплина является одной из ведущих, интегрирующих в своём содержании знания и умения по другим дисциплинам учебного плана.

В рамках учебного курса «Технология» обучающиеся с нарушениями слуха получают возможность не только осознать сущность современных материальных, информационных и социальных технологий, перспектив их развития; осваивать технологический подход как универсальный алгоритм преобразующей и созидательной деятельности; знакомиться с технологической культурой, но и приобретать широкий круг житейских понятий, владение которыми обеспечивает повышение качества учебной деятельности в целом.

Уроки технологии обладают значительным коррекционно-развивающим потенциалом. За счёт различных видов деятельности, использования разнообразных материалов и инструментов создаются условия для полноценного психического развития обучающихся с нарушениями слуха. В частности, происходит постепенное развитие наглядного и абстрактного мышления параллельно с совершенствованием словесной речи, а также других неречевых психических процессов. Изготавливая либо анализируя различные объекты, обучающиеся с нарушениями слуха учатся выделять, сопоставлять, называть, характеризовать их качества, свойства и др., что содействует обогащению словарного запаса, овладению способностью использовать усвоенную лексику и фразеологию в составе синтаксических конструкций для решения коммуникативных

задач, удовлетворения потребности в общении. При адекватной организации уроков технологии у обучающихся с нарушениями слуха развиваются социальные компетенции. Также в результате освоения материала по дисциплине «Технология» обучающиеся с нарушениями слуха овладевают безопасными приёмами работы с оборудованием, инструментами, электробытовыми приборами, что является важным для приобретения самостоятельности, совершенствования социально-бытовых навыков.

Уроки технологии позволяют планомерно знакомить обучающихся с нарушениями слуха с многообразием мира профессий, ориентируя на работу в той или иной сфере материального производства, а также в непромышленной сфере. На этой основе возникает преемственность перехода от общего образования к профессиональному и к последующей самостоятельной трудовой деятельности.

В основу программы положены общепедагогические и специальные *принципы*.

*Принцип обеспечения доступности* учебного материала достигается характером изложения научных знаний, количеством вводимых понятий, оптимальным объёмом учебного материала, снабжением текстов необходимыми иллюстрациями и пр.

*Принцип систематичности* в обучении технологии реализуется при распределении и подаче учебного материала, в том числе внутри модулей. Это осуществляется с учётом возрастных и познавательных возможностей обучающихся с нарушениями слуха.

*Принцип преемственности* в обучении технологии реализуется от темы к теме в каждом модуле, особое внимание уделяется преемственности в развитии трудовых понятий и умений, технических и технологических знаний.

С учётом *принципа наглядности* в обучении технологии используются разнообразные объекты, предметная наглядность. Кроме того, изучение курса технологии базируется на ряде специальных принципов, ориентированных на развитие речи и преодоление вторичных нарушений обучающихся с нарушением слуха.

*Принцип коммуникативной направленности* в обучении предусматривает создание на уроках ситуаций, побуждающих обучающихся к речевому общению.

*Принцип формирования и коррекции речи в связи с развитием других психических функций*. На каждом уроке предусматривается целенаправленная работа по развитию словесной речи (в устной и письменной формах), в том числе, слухозрительного восприятия устной речи, речевого слуха, произносительной стороны речи.

Учебный предмет «Технология» носит практический характер, предусматривает активное и творческое участие в общественно-полезном труде. Во время практической работы закрепляются полученные знания, обучающиеся осваивают конкретные приёмы работы, происходит развитие общетрудовых умений (планирование, организация, контроль труда), воспитывается культура труда.

В основу реализации программы положены *деятельностный и дифференцированный подходы*, что предполагает:

– признание обучения и воспитания как единого процесса организации познавательной, речевой и предметно-практической деятельности обучающихся с нарушениями слуха;

– признание того, что развитие личности обучающегося с нарушенным слухом зависит от характера организации доступной учебной деятельности;

– признание того, что развитие личности обучающихся с нарушениями слуха в соответствии с требованиями современного общества обеспечивает возможность их успешной социализации и адаптации в современном социокультурном пространстве;

– реализацию права на свободный выбор мнений и убеждений, обеспечивающего развитие способностей каждого обучающегося;

– разнообразие организационных форм образовательного процесса и индивидуального развития каждого обучающегося с нарушенным слухом.

Обучающиеся с нарушениями слуха обладают значительным потенциалом в овладении техническими, технологическими, экономическими и иными знаниями, в связи с чем могут быть ориентированы на работу в различных сферах материального производства (промышленность, строительство, сельское хозяйство, сбыт в сфере материального производства и др.), а также в непроизводственной сфере (искусство и культура, жилищно-коммунальное хозяйство и др.).

Так, получение обучающимися с нарушениями слуха среднего профессионального образования может быть связано:

- с текстильной и трикотажной промышленностью (швея, вязальщица и др.);
- с сельским хозяйством (технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции) и т.д.

Доступный обучающимся с нарушенным слухом широкий спектр профессий обуславливает возможность реализации в образовательной организации разных инвариантных, а также вариативных модулей технологической подготовки<sup>1</sup>.

### ***Инвариантные модули***

Модуль «Производство и технология».

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

### ***Вариативные модули***

Модуль «Растениеводство».

### ***Модуль «Производство и технология»***

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 10 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

### ***Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»***

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

### ***Модуль «Растениеводство»***

Модуль знакомит учащихся с классическими и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере. Особенностью этих технологий заключается в том, что их объектами в данном случае являются природные объекты, поведение которых часто не подвластно человеку. В этом случае при реализации технологии существенное значение имеет творческий фактор — умение в нужный момент скорректировать технологический процесс.

Все модули содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно сопровождаться необходимым минимумом теоретических сведений.

### ***Виды деятельности обучающихся:***

На уроках технологии предусматривается использование следующих видов деятельности, обеспечивающих достижение личностных, метапредметных, предметных результатов; воспитание самостоятельности, формирование у обучающихся начальных профессиональных умений:

- виды деятельности со словесной основой: самостоятельная работа с учебником, электронными образовательными ресурсами; подготовка и представление публичного выступления в виде презентации; поиск материала в справочниках, энциклопедиях, в сети Интернет и др.;

- виды деятельности на основе восприятия образа: составление чертежей, схем, эскизов, технологических карт, их анализ; обсуждение просмотренных учебных фильмов; наблюдение за демонстрируемыми учителем действиями и др.;

- виды деятельности с практической основой: выполнение технологических операций с учётом содержания осваиваемого модуля (изготовление/ремонт изделия и т.п.); выполнение лабораторно-практических работ и др.

Выбор и последующая реализация образовательной организацией того или иного вариативного модуля зависит от следующих факторов:

- материально-технические возможности образовательной организации и организаций, выступающих в качестве её сетевых партнёров; заказ сетевых (социальных) партнёров на тот или иной модуль технологической подготовки;

- географическое положение образовательной организации (город/сельская местность).

- региональные особенности современного рынка труда, в т.ч. спрос на рабочую силу в сфере материального производства и в непромышленной сфере; прогноз социально-экономической ситуации в регионе и на рынке труда;

- национальные традиции, сложившиеся в регионе;

- запросы родителей (законных представителей) обучающихся;

- интересы, способности, личный выбор, а также возможности и ограничения обучающихся, обусловленные, прежде всего, состоянием их здоровья (наличие/отсутствие дополнительных нарушений);

- рекомендации и заключения медицинского работника (в части установления ограничений к осуществлению видов деятельности, недоступных обучающемуся с нарушенным слухом по состоянию здоровья – в связи с наличием дополнительных нарушений в развитии).

Обучение технологии должно быть тесно связано с профориентационной работой, реализуемой образовательной организацией в процессе внеурочной деятельности, что предусматривает экскурсии в организации региона, занятых материальным производством и относящимся к нематериальной сфере; посещение мастер-классов;

выполнение проектов, в т.ч. на базе организаций, являющихся сетевыми партнёрами и др.

Обучение технологии базируется на дифференцированном подходе, в связи с чем предусматривается деление класса на две подгруппы с учётом:

- запросов родителей (законных представителей);
- интересов, способностей, личного выбора, а также возможностей и ограничений обучающихся, обусловленных состоянием их здоровья (наличие / отсутствие в структуре нарушения дополнительных отклонений);
- заключения и рекомендаций медицинского работника (в части установления ограничений, противопоказаний к осуществлению видов деятельности по состоянию здоровья обучающегося с нарушенным слухом).

В процессе обучения обучающихся с нарушениями слуха следует использовать цифровые технологии, к которым относят информационно-образовательные среды, электронный образовательный ресурс, дистанционные образовательные технологии, электронное обучение с помощью интернета и мультимедиа.

Объяснение учебного материала учителем осуществляется, прежде всего, на основе словесной речи – устной и письменной, а также при использовании дактильной формы речи как вспомогательной (при одновременном устном проговаривании речевого материала), при обязательном применении современных образовательных средств, в том числе цифровых, а также методических приемов, способствующих пониманию обучающимися с нарушениями слуха нового речевого материала (например, показ иллюстрации, предметов и др., подбор к новым словам и словосочетаниям синонимов, из числа знакомых обучающимся, а также знакомых синонимических выражений к новым фразам).

На уроках обязательно проводятся упражнения, связанные с восприятием на слух и внятным, достаточно естественным воспроизведением тематической и терминологической лексики учебной дисциплины.

Упражнения, связанные с восприятием обучающимися речевого материала на слух, проводятся на этапах организации урока (например, работа с планом), закрепления и повторения учебного материала, занимают не более 5–10 минут – в зависимости от темы и планируемых результатов, мотивированы ходом урока.

На каждом уроке проводятся фонетические зарядки с целью дать установку на правильное воспроизведение определенного речевого материала, необходимого на данном уроке, закрепить произносительные навыки обучающихся, предупредить распад неустойчивых произносительных умений. Фонетические зарядки занимают не более 3–5 минут.

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

*Целью* изучения дисциплины «Технология» является формирование у обучающихся технологической грамотности, культуры труда и деловых межличностных отношений в единстве с развитием речи, мышления и социальных компетенций.

*Задачи* учебного предмета включают:

- содействие овладению знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;
- развитие трудовых умений и необходимых технологических знаний по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
- формирование культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

– формирование навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

– развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности, возможности и ограничения в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности.

### **3. Место предмета в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» входит в одноимённую предметную область и является обязательным.

Освоение курса осуществляется в течение всех лет обучения на уровне ООО – в пролонгированные сроки (с 5 по 10 классы включительно); на учебные занятия выделяется не менее 2 часов в неделю.

Основная часть учебного времени на уроках технологии (не менее 70%) отводится на практическую деятельность обучающихся с нарушениями слуха, организуемую с учётом их особых образовательных потребностей.

<b>Количество часов в неделю по классам</b>					
5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс
2	2	2	2	2	2

### **4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета**

#### **Личностные результаты**

1. Российская гражданская идентичность – патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа.

2. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

3. Субъективная значимость овладения и использования словесного (русского/русского и национального) языка.

4. Желание и умения пользоваться словесной речью (устной и письменной), взаимодействовать со слышащими людьми при использовании устной речи как средства общения.

5. Уважительное отношение к истории и социокультурным традициям лиц с нарушениями слуха.

6. Готовность и способность обучающихся с нарушениями слуха строить жизненные планы.

7. Готовность и способность обучающихся с нарушениями слуха к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.

8. Готовность и способность к осознанному выбору профессии.

9. Доброжелательное отношение к людям, готовность к взаимодействию с разными людьми.

10. Осознание значения семьи в жизни человека и общества.

11. Уважительное отношения к труду.

12. Способность с учётом собственных возможностей строить жизненные планы.

13. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни школы.

#### **Метапредметные результаты**

Метапредметные результаты формируются с учётом образовательных потребностей каждого обучающегося и дополнительных соматических заболеваний для части обучающихся, включая:

- освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий (далее – УУД), включая познавательные, коммуникативные, регулятивные;
- способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;
- готовность (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) к планированию и осуществлению учебной деятельности;
- овладение навыками работы с информацией.
- Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике УУД, составляющие умение овладевать:
  - универсальными учебными познавательными действиями;
  - универсальными учебными коммуникативными действиями;
  - универсальными регулятивными действиями.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности.

### **Регулятивные УУД**

Умение самостоятельно/с помощью учителя/других участников образовательных отношений 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;
- определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
- идентифицировать и преодолевать трудности, возникающие при достижении запланированных образовательных результатов.

Умение самостоятельно/с помощью учителя/других участников образовательных отношений планировать пути достижения целей, определять 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 т.ч. из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи, проектной и проектно-исследовательской деятельности;
- определять самостоятельно и/или выбирать из предложенных вариантов средства/ресурсы для решения задачи /достижения цели;
- составлять план деятельности, определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать собственный опыт с использованием доступных языковых средств;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

Умение самостоятельно/с помощью учителя/других участников образовательных отношений 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, оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения. Обучающийся сможет:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
- определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и своей учебной деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности и анализировать их обоснованность, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований с учётом ограничений, обусловленных нарушением слуха, а также дополнительных соматических заболеваний (при наличии).
- оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации, обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- работая по плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата; фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

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

- анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах её успешности / эффективности или неуспешности / неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;
- принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приёмы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

### **Познавательные УУД**

Умение самостоятельно /с помощью учителя/других участников образовательных отношений 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:

- выделять общий признак или отличие двух (нескольких) предметов или явлений и объяснять их сходство или отличия;
- объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- излагать в словесной форме (устной, письменной, дактильной/устно-дактильной при одновременном устном воспроизведении) полученную информацию, интерпретируя её в контексте решаемой задачи;

- определять информацию, требующую проверки, при необходимости, осуществлять проверку достоверности информации;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;
- формировать выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

### **Коммуникативные УУД**

Умение организовывать учебное сотрудничество с учителями и другими педагогическими сотрудниками образовательной организации, совместную деятельность со сверстниками и обучающимися другого возраста (слышащими и с нарушением слуха) при использовании словесной речи; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- вступать в устную коммуникацию, в т.ч. слухозрительно воспринимать (при использовании – индивидуальных слуховых аппаратов/кохлеарных имплантов) устную речь собеседника/собеседников и говорить достаточно внятно и естественно, понятно для окружающих;
- использовать в процессе внеурочной деятельности и межличностного общения все доступные средства коммуникации, включая жестовую речь (с учётом договорённости с партнёрами по общению);
- определять возможные роли в совместной деятельности;
- выполнять определённую роль в совместной деятельности;
- понимать и принимать позицию собеседника, его мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
- определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной деятельности и 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;
- критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) 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 эффективное 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.

Умение использовать речевые средства (с учётом особых образовательных потребностей) 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 и использовать речевые средства;
- 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 тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей;
- оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ). Обучающийся сможет (самостоятельно/с помощью учителя/других участников образовательных отношений):

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- оперировать данными при решении задачи;
- выбирать адекватные задаче инструменты и использовать компьютерные технологии для решения учебных задач, в том числе для вычисления, а также написания писем, сочинений, докладов, рефератов, создания презентаций (с учётом образовательных потребностей) и др.;
- использовать информацию с учётом этических и правовых норм;
- создавать цифровые ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

В соответствии с требованиями ФГОС ООО обучающиеся с нарушениями слуха должны овладеть предметными результатами с учётом освоенных модулей.

### **Модуль «Производство и технология»**

#### **5–6 КЛАССЫ**

- характеризовать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- понимать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) виды современных технологий и понимать перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- уметь конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

–познакомиться с особенностями решения задач с использованием облачных сервисов;

–понимать содержание понятия «биотехнология»;

–знать о методах очистки воды, использовать фильтрование воды;

#### 7–10 КЛАССЫ

–перечислять и сообщать о видах современных технологий;

–применять технологии для решения возникающих задач;

–овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;

–приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий;

–пользоваться (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;

–перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);

–понимать области применения технологий, их возможности и ограничения;

–оценивать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;

–познакомиться с особенностями модернизации и создания технологий обработки известных материалов;

–анализировать значимые для конкретного человека потребности;

–перечислять и характеризовать продукты питания;

–перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;

–выявлять экологические проблемы;

–применять (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) генеалогический метод.

#### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

#### 5–6 КЛАССЫ

–соблюдать правила безопасности;

–организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

–классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

–использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;

–использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

–выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

–получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;

–характеризовать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;

–применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;

–правильно хранить пищевые продукты;

–осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;

- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

#### 7–10 КЛАССЫ

- познакомиться с основными этапами создания проектов: от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- узнать об особенностях использования программных сервисов для поддержки проектной деятельности;
- проводить необходимые опыты по исследованию свойств 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;
- самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов;
- готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями;
- выполнять художественное оформление изделий;
- создавать художественный образ и воплощать его в продукте;
- строить чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач;
- презентовать изделие (продукт);
- называть и сообщать о современных технологиях производства и обработки материалов;
- получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях;
- сообщать о профессиях, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) пределы применимости данной технологии, в т.ч. с экономических и экологических позиций.

#### **Модуль «Растениеводство»**

##### 5–10 КЛАССЫ:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления растениеводства;

- описывать (самостоятельно или с помощью учителя/других участников образовательного процесса) полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать (самостоятельно или с использованием опорных материалов) виды и свойства почв данного региона;
- назвать ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать (самостоятельно или с использованием опорных материалов) культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- называть опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- иметь представления об основных направлениях цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить возможность научиться использовать цифровые устройства и программные сервисы в технологии растениеводства;
- сообщать о профессиях, связанных с растениеводством, об их востребованности на рынке труда.

## **5. Содержание учебного предмета**

Учебный предмет «Технология» является общим для обучающихся с нормативным развитием и с нарушениями слуха, сохраняя модульную структуру и содержание модулей, их дифференциацию на инвариантные и вариативные:

*Инвариантные модули*

Модуль «Производство и технология».

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

*Вариативные модули*

Модуль «Растениеводство».

Модули, входящие в инвариантный блок, являются обязательными для освоения.

## **5 класс**

### **Модуль «Производство и технология»**

#### **Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека-4ч.**

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма.

Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм

#### **Раздел 2. Простейшие машины и механизмы-4ч.**

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

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

#### **Раздел 3. Основы проектной деятельности-2ч.**

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной

деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

#### **Раздел 4. Технология домашнего хозяйства-6ч.**

##### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой-4ч.**

*Теоретические сведения.* Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме. Порядок на рабочем месте.

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни.

**Тема 2. Бытовые электроприборы-2ч.** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

#### **Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию-2ч.**

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы.

Технологическая карта.

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

#### **Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов-10ч.**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне-1ч.**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи.

Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

##### **Тема 2. Физиология питания-1ч**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки-2ч**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение технологических карт: приготовление и оформление бутербродов, приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов-4ч**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. 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 витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.

### **Тема 5. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку-2ч**

*Теоретические сведения.* 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.



*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Раздел 3. Технология обработки текстильных материалов-22ч.**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов-4ч**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.

Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий - 4ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 3. Швейная машина- 4 ч**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий - 10 ч**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс в фартуке.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

#### **Раздел 4. Технологии художественной обработки текстильных материалов- 8 ч**

##### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство-2ч**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

##### **Тема 2. «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» -2ч**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

##### **Тема 3. Лоскутное шитьё-4ч**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, 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. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **Раздел 5. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности - 6ч**

##### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность – 6ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор

материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта. Потребности и технологии. *Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

## **Модуль «Растениеводство»**

**Раздел 1. Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур (почвы, виды почв, плодородие почв, инструменты обработки почв)-4ч.**

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв. Инструменты обработки почвы.

### **6 класс**

## **Модуль «Производство и технология»**

**Раздел 1. Основы проектной деятельности-2ч.**

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология.

Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

**Раздел 2. Технология домашнего хозяйства-6ч.**

**Тема 1. Интерьер жилого дома-4ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования к уборке жилых помещений.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола.

Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Влажная уборка помещений.

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере-2 ч**

*Теоретические сведения.* Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### **Раздел 3. Мир профессий-2ч.**

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию

## **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

### **Раздел 1. Технологии обработки пищевых продуктов-10ч.**

#### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне-2ч**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи.

Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Правила подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### **Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря-2ч**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

#### **Тема 3. Блюда из мяса-2ч**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

#### **Тема 4. Блюда из птицы-2ч**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### **Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду-2 ч**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

## **Раздел 2. Технология обработки текстильных материалов -14ч**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов-2ч**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий - 2ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек декора для дома (подушки, коврики, текстильный декор). Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 3. Швейная машина- 4ч**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при работе на швейной машине с электрическим приводом. Организация рабочего места. Подбор и установка игл. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка и приемы работы на швейной машине с электрическим приводом. Подбор и установка игл. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение прорезных петель. Контроль качества работы.

### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий-6ч**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками. Подбор материала и цветовой палитры для проектного изделия. Технология выполнения изделия.

Алгоритм выполнения творческого проекта. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Контроль качества работы. Окончательная обработка изделия.

## **Раздел 3. Технология художественной обработки материалов -20 ч**

### **Тема 1. Вязание крючком-8ч**

*Теоретические сведения.* Вязание крючком. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

## **Тема 2. Вязание спицами - 4 ч**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы узора.

## **Тема 3. Вязание декоративных изделий-8ч**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной мире. Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места при вязании. Вязание игрушек. Последовательность вязания, правила сборки игрушки.

*Практические работы.* Подбор схемы вязания. Правила набора петель, вязание разных видов петель. Вывязывание деталей игрушки. Сборка игрушки. Отделка изделия. Окончательная обработка изделия.

## **Раздел 4. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности - 10ч**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность- 10 ч**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта. Понятие технологии. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Вяжем аксессуар», «Декоративный текстиль для дома».

## **Модуль «Растениеводство»**

### **Раздел 1. Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур (выращивание растений на школьном/ приусадебном участке)-4ч.**

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

## **7 класс**

## **Модуль «Производство и технология»**

### **Раздел 1. Технологии и искусство – 2ч.**

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Примеры промышленных изделий с высокими эстетическими свойствами. Понятие дизайна.

Эстетика в быту. Эстетика и экология жилища.

Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

## **Раздел 2. Технологии и мир. Современная техносфера – 4ч.**

Материя, энергия, информация — основные составляющие современной научной картины мира и объекты преобразовательной деятельности. Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.

Понятие высокотехнологичных отраслей «Высокие технологии» двойного назначения. Рециклинг-технологии Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, создание новых материалов из промышленных отходов, а также технологий безотходного производства.

Ресурсы, технологии и общество. Глобальные технологические проекты.

Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.

Современный транспорт и перспективы его развития.

## **Раздел 2. Технология домашнего хозяйства-6ч.**

### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере -4ч**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение проекта «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

### **Тема 2. Гигиена жилища -2ч**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

### **Раздел 1. Технологии обработки пищевых продуктов-10ч.**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов-2ч**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.

#### **Тема 2. Изделия из жидкого теста-2ч**

*Теоретические сведения.* 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: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

#### **Тема 3. Виды теста и выпечки-2ч**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное

тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

#### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки-2ч**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

#### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет-2ч**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню. Изучение технологических карт приготовления блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник.

### **Раздел 2. Технология обработки текстильных материалов -16ч**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов-2ч**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий-2ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема 3. Моделирование швейных изделий-2ч**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина – 2ч**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий – 8 ч**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.



Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел 3. Технология художественной обработки материалов -10 ч**

#### **Тема 1. Вышивание – 10 ч**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел 4. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности - 16ч**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность- 16 ч**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **Модуль «Растениеводство»**

### **Раздел 1. Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур (выращивание растений на школьном/ приусадебном участке)-4ч.**

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности.

Сохранение природной среды

## **8 класс.**

### **Модуль «Производство и технология»**

#### **Раздел 1. Современные технологии -4ч.**

Биотехнологии. Лазерные технологии. Космические технологии. Представления о нанотехнологиях.

Технологии 4-й промышленной революции: интернет вещей, дополненная реальность, интеллектуальные технологии, облачные технологии, большие данные, аддитивные технологии и др. Биотехнологии в решении экологических проблем. Очистка сточных вод. Биоэнергетика. Биометаногенез. Проект «Геном человека» и его значение для анализа и предотвращения наследственных болезней. Генеалогический метод изучения наследственности человека. Человек и мир микробов. Болезнетворные микробы и прививки. Биодатчики. Микробиологическая технология.

Сферы применения современных технологий.

#### **Раздел 2. Мир профессий – 10ч.**

##### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда-4ч**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

##### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера - 6ч**

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

#### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства - 10ч**

##### **Тема 1. Экология жилища - 4ч**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении, системой фильтрации воды, изучение конструкции водопроводных смесителей (презентации, плакаты, схемы).

##### **Тема 2. Интерьер нежилых помещений-6ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о нежилом помещении. Зонирование пространства. Санитарно-гигиенические требования к уборке нежилых помещений. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер нежилого помещения. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в

отделке. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана нежилого помещения. Влажная уборка помещений

## **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

### **Раздел 1. Технология обработки текстильных материалов -14ч.**

#### **Тема 1. Конструирование швейных изделий-2ч**

*Теоретические сведения.* Сарафаны история происхождения. Виды сарафанов. Конструкции сарафанов. Снятие мерок. Построение чертежа сарафана.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа сарафана в натуральную величину.

#### **Тема 2. Моделирование швейных изделий-2ч**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования. Моделирование сарафана с юбкой солнце. Моделирование прямого сарафана. Моделирование сарафана с отрезным лифом. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование сарафана. Получение выкройки швейного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

#### **Тема 3. Швейная машина – 2ч**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при работе на швейной машине. Регулировка настроек швейной машины

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий – 8 ч**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления сарафана. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Подготовка и проведение примерки сарафана. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки сарафана после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза. Изготовление пояса. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка швов. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки сарафана. Обработка сарафана после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза, нижнего среза. Изготовление пояса. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел 2. Технологии ведения дома – 10ч..**

#### **Тема 1. Семейная экономика. Бюджет семьи-10ч**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

### **Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности -16ч**

## **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность-16ч**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Дом будущего», «Мой любимый сарафан», «Мой профессиональный выбор» и др

### **Модуль «Растениеводство».**

#### **Раздел 1. Сельскохозяйственное производство – 4ч.**

Особенности сельскохозяйственного производства: сезонность, природно-климатические условия, слабая прогнозируемость показателей. Агропромышленные комплексы. Компьютерное оснащение сельскохозяйственной техники.

## **9 класс**

### **Модуль «Производство и технология»**

#### **Раздел 1. Традиционные производства и технологии – 8ч.**

Тенденции развития оборудования текстильного и швейного производства. Вязальные машины. Основные приёмы работы на вязальной машине. Использование компьютерных программ и робототехники в процессе обработки текстильных материалов

Профессии будущего в текстильной и швейной промышленности. Текстильные химические волокна. Экологические проблемы сырьевого обеспечения и утилизации отходов процесса производства химического волокна и материалов из него. Нетканые материалы из химических волокон Влияние свойств тканей из химических волокон на здоровье человека Технология изготовления плечевого и поясного изделий из текстильных материалов. Применение приспособлений швейной машины. Швы при обработке трикотажа. Профессии швейного предприятия массового производства. Технологии художественной обработки текстильных материалов. Вязание как одна из технологий художественной обработки текстильных материалов.

Отрасли и перспективы развития пищевой промышленности. Организация производства пищевых продуктов. Меню праздничного стола и здоровое питание человека. Основные способы и приёмы обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Современные технологии обработки пищевых продуктов, тенденции их развития. Влияние развития производства на изменение трудовых функций работников.

#### **Раздел 2. Мир профессий – 10ч.**

#### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда-4ч**

*Теоретические сведения.* Специальности и квалификации сотрудников. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Понятие компетентности и соответствия занимаемой должности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение должностных инструкций выбранных специальностей.

## **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера-6ч**

*Теоретические сведения.* Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий. Пути получения профессионального образования. Учреждения профессионального образования. Состояние здоровья как фактор влияющий на выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение уровня и характера самооценки. Анализ мотивов профессионального выбора.

### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства - 10ч**

#### **Тема 1. Интерьер жилых помещений-4ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого помещения. Современные стили в интерьере. Оснащение современной квартиры. Оформление окон, виды штор.

Технология малярных работ. Этапы и правила техники безопасности при выполнении малярных работ. Виды обоев и обойного клея. Технология оклейки помещения обоями.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подбор и расчет необходимого количества ткани для штор.

#### **Тема 2. Ландшафтный дизайн-6ч**

*Теоретические сведения.* Понятие ландшафтный дизайн. Виды дизайна. Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Роль растений в жизни человека. Пересадка (перевалка) растений.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка ландшафтного дизайна. Пересадка (перевалка) растений.

## **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

### **Раздел 1. Технология обработки текстильных материалов - 14ч**

#### **Тема 1. Конструирование швейных изделий - 4ч**

*Теоретические сведения.* Подушка для стула: виды и способы изготовления. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкройки подушки для стула. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 2. Швейная машина- 2ч**

*Теоретические сведения.* Техника безопасности при работе на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение разных видов швов.

#### **Тема 3. Технология изготовления швейных изделий- 8 ч**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления подушки для стула. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Устранение дефектов после сметывания изделия. Последовательность обработки подушки для стула. Технология обработки швов. Изготовление завязок. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка швов. Устранение дефектов после сметывания изделия. Обработка подушки для стула. Изготовление завязок. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел 2. Технологии ведения дома – 10ч.**

### **Тема 1. Семейная экономика. Бюджет семьи-10ч**

*Теоретические сведения.* Понятие потребность. Пирамида потребностей. Анализ необходимости покупок. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Понятие предпринимательская деятельность, личное предпринимательство, прибыль, лицензия, патент. Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

*Практические работы.* Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определения пути снижения затрат на питание. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещи. Составление примерного бизнес плана.

## **Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности - 12ч**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность-12ч**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Мой первый доход», «Моя квартира», «Подушка для стула», «Профессиональное самоопределение» и др.

## **Модуль «Растениеводство».**

### **Раздел 1. Сельскохозяйственное производство – 4ч.**

Автоматизация и роботизация сельскохозяйственного производства:

- анализаторы почвы с использованием спутниковой системы навигации;
- автоматизация тепличного хозяйства;
- применение роботов манипуляторов для уборки урожая;
- внесение удобрение на основе данных от азотно-спектральных датчиков;
- определение критических точек полей с помощью спутниковых снимков;
- использование БПЛА и др.

Генно-модифицированные растения: положительные и отрицательные аспекты.

## **10 класс**

## **Модуль «Производство и технология»**

### **Раздел 1. Технологии в когнитивной сфере – 4ч.**

Теория решения изобретательских задач (ТРИЗ) и поиск новых технологических решений. Основные принципы развития технических систем: полнота компонентов системы, энергетическая проводимость, опережающее развитие рабочего органа и др. Решение производственных задач и задач из сферы услуг с использованием методологии ТРИЗ.

Востребованность системных и когнитивных навыков в современной профессиональной деятельности. Интеллект-карты как инструмент систематизации информации. Использование интеллект-карт в проектной деятельности. Программные инструменты построения интеллект-карт.

Понятие «больших данных» (объём, скорость, разнообразие). Работа с «большими данными» как компонент современной профессиональной деятельности. Анализ

больших данных при разработке проектов. Приёмы визуализации данных. Компьютерные инструменты визуализации.

## **Раздел 2. Технологии и человек – 4ч.**

Роль технологий в человеческой культуре. Технологии и знания. Знание как фундаментальная категория для современной профессиональной деятельности. Виды знаний. Метазнания, их роль в применении и создании современных технологий.

## **Раздел 3. Мир профессий – 10ч.**

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда-4ч**

*Теоретические сведения.* Сферы современного производства. Разделение труда на производстве. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера-6ч**

*Теоретические сведения.* Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Классификация профессий. Пути получения профессионального образования.

Уровень профессионального образования: начальное, среднее, высшее профессиональное образование. Необходимость учёта требований к качествам личности при выборе профессии. Состояние здоровья как фактор влияющий на выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выявление склонностей, типа темперамента, черт характера. Выбор пути продолжения образования.

## **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства - 10ч.**

### **Тема 1. Интерьер дома-4ч.**

*Теоретические сведения.* Понятие о композиции в интерьере. Интерьер дома. Различия в интерьере дома, квартиры и дачи. Правила и способы внутренней отделки дома.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление плана жилого дома.

### **Тема 2. Ландшафтный дизайн-6ч**

*Теоретические сведения.* Ландшафтный дизайн история и виды. Профессия ландшафтный дизайнер. Цветовые решения в ландшафтном дизайне. Уход за растениями.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подбор растений для ландшафтного дизайна приусадебного участка. Уход за растениями.

## **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

### **Раздел 1. Технология обработки текстильных материалов – 16ч.**

#### **Тема 1. Конструирование швейных изделий - 2ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

#### **Тема 2. Моделирование швейных изделий - 2ч**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 3. Технология изготовления швейных изделий- 12 ч**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Правила безопасной работы с утюгом. Обработка припусков шва. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка застёжки.

Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

## **Раздел 2. Технологии ведения дома – 10ч.**

### **Тема 1. Семейная экономика. Бюджет семьи-10ч**

*Теоретические сведения.* Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Понятие потребность. Классификация потребностей. Потребительский портрет вещи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности.

Технология построения семейного бюджета. Способы защиты прав потребителей.

*Практические работы.* Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

## **Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности - 10ч**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность-10ч**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

*Варианты творческих проектов:* «Классическая блузка», «Моя профессия» и др.

## **Модуль «Растениеводство».**

### **Раздел 1. Сельскохозяйственные профессии – 4ч.**

Профессии в сельском хозяйстве: агроном, агрохимик, агроинженер, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства и др. Особенности профессиональной



деятельности в сельском хозяйстве. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

### **6. Материально техническое обеспечение.**

1. «Технология. Обслуживающий труд». Учебники для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. Москва, «Вента Граф», 2016-2021.
2. Технология. 5 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»;
3. «Технология. Технология ведения дома». Учебник для учащихся 7 класс общеобразовательных учреждений под редакцией Сеница Н.В., В.Д. Симоненко. Москва, «Вента Граф», 2019.
4. «Технология». 8-9 классы. Учебник для общеобразовательных учреждений под редакцией Тищенко А.Т. Москва, «Вента Граф», 2021.
- 5.. Базовый уровень.10-11 классы, Москва, «Вента Граф», 2018.
6. Методические пособия, электронные образовательные ресурсы Технология 5-9 классы. Методическое пособие. Казакевич В. М., Молева Г.А. Издательство "Просвещение
- 7 Программа Технология Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю 5-8(9) класс,«Просвещение», 2020
8. Технологические карты, инструкционные карты; технологический словарь; образцы швов, изделий, тканей; демонстрационные пособия по материаловедению и машиноведению; учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; средства ИКТ; натуральные объекты: швейные машины, вышивальная машина, оверлоки, утюги; материалы, инструменты и приспособления для ручных и машинных работ, для работ декоративно-прикладного творчества.

### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

1.infourok.ru

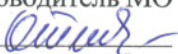
2.Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования – <http://standart.edu.ru/>

### **7. Тематическое планирование**

Модули (разделы) и темы	Классы	Количество часов по классам					
		5	6	7	8	9	10
<b>Производство и технологии.</b>		<b>16</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
1. Преобразовательная деятельность человека		4					
2. Простейшие машины и механизмы		4					
3. Основы проектной деятельности		2	2				
4. Технология домашнего хозяйства		6	6	6	10	10	10
5. Мир профессий			2		10	10	10
6. Технологии и искусство				2			
7. Технологии и мир. Современная техносфера.				4			
8. Современные технологии					4		
9. Традиционные производства и технологии						8	
10. Технологии в когнитивной сфере.							4
11. Технологии и человек.							4
<b>Технологии обработки материалов.</b>		<b>48</b>	<b>54</b>	<b>52</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
1. Структура технологии: от материала к изделию		2					

2. Технология обработки пищевых продуктов	10	10	10			
3. Технология обработки текстильных материалов	22	14	16	14	14	16
4. Технология художественной обработки материалов	8	20	10			
5. Технология ведения дома				10	10	10
6. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	10	16	16	12	10
7. Технологии и человек						
<b>Растениеводство</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
1. Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур (почвы, виды почв, плодородие почв, инструменты обработки почв)	4					
2. Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур (выращивание растений на школьном/приусадебном участке)		4				
3. Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур (полезные для человека дикорастущие растения Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений, их плодов)			4			
4. Сельско-хозяйственное производство				4	4	
5. Сельско-хозяйственные профессии						4
<b>Всего: 408 часов</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>

СОГЛАСОВАНО:  
 Протокол №1 заседания МО  
 учителей технологии  
 ГБОУ школы интерната №2  
 Г. Армавира  
 от 29 августа 2023г.  
 Руководитель МО

  
 /О.М.Тибякина/

СОГЛАСОВАНО:  
 зам. директора по УР  
 29 августа 2023г.

  
 /С.А.Баляева/