

Приложение к ООПОО

Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Киришская средняя общеобразовательная школа №8"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Технология»
5-8 класс**

(УМК Казакевич В. М. 5-7 кл., Синица Н.В., Тищенко А.Т. 8 кл)

Программа разработана
методическим объединением
учителей ИЗО, музыки и технологий

2022

Структура рабочей программы:

1. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»
2. Содержание предмета «Технология»
3. Тематическое планирование.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Программа курса предполагает достижение выпускниками 8 классов следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями её деятельности.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления

рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных

измерительных инструментов и карт по операционного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

— умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

- способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

- способность к коллективному решению творческих задач;

- желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

- развитие глазомера;

- развитие осязания, вкуса, обоняния.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды.

В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных

областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности и образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен *принцип блочно-модульного построения* информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов, поэтому в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений:

- постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков;
- выполнение деятельности в разных областях;
- постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества действующих факторов и т.п.);
- развитие умения работать в коллективе;
- возможность акцентировать внимание на местных условиях;
- формирование творческой личности, способной проектировать процесс и оценивать результаты своей деятельности.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие *модули предметной области «Технология»*:

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
- технологии обработки пищевых продуктов;
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;

- социальныетехнологии.

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Каждый модуль содержит основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники освоят необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

5 класс

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.
Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасность труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений

в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и правочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушек и т.д.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классификация культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по использованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для

быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощьюручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классификация культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как

предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.
Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами её отображения. Классификация дикорастущих растений по

группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.

Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

7 класс

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Способы представления технической и технологической информации. Технологическая карта. Анализ и синтез

как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых на производстве. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

Цикл жизни технологии. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Конструкции. Основные характеристики конструкций. Простые механизмы как часть технологических систем. Построение модели механизма, состоящего из 4–5 простых механизмов, по кинематической схеме.

Материальные технологии. Технологии получения материалов. Разработка и изготовление материального продукта. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологий на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочих мест и их функций. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии.

Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Электрическая схема. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещённости и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Информационные технологии. Современные информационные технологии. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.

Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

8 класс

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и групповых творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Знакомство с учебником. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с учебником «Технология 8 класс». Знакомство с примерами творческих проектов.

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Информация о товарах, товарные символы, этикетки и штрих коды. Расходы на питание. Способы защиты прав потребителей.*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи с учетом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Краткие сведения из истории вязания. Возможности ажурного вязания, связь с направлениями современной моды. Чтение схем, работа с журналами мод. Инструменты и приспособления. Соблюдение правил безопасной работы. Технология соединения вязаных деталей. ВТО.*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление вязаных образцов.

Краткие сведения из истории вязания. Возможности ажурного вязания, связь с направлениями современной моды. Чтение схем, работа с журналами мод. Инструменты и приспособления. Соблюдение правил безопасной работы. ВТО готового изделия.*Лабораторно-практические и практические работы.*

Общее понятие об электрическом токе, напряжении и сопротивлении. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая плита на кухне. Принцип действия и правила эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников, стиральных машин и утюгов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Инструменты и материалы для электромонтажных работ, элементарные приемы монтажа.

Профессии, связанные с электромонтажными и наладочными работами.*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. Ознакомление с устройством и принципом действия электрической плиты, холодильника, утюга.

На примере ухода за бытовой швейной машиной: чистка, смазка и замена перегоревших лампочек. Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому соединению проводов.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цели и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части творческого проекта этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка защиты проекта.*Лабораторно-практические и 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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (68 часов в год)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии	1
2.	Проектная деятельность. Что такое творчество	1
3.	Проектная деятельность. Что такое творчество	1
4.	Введение в творческий проект	1
5.	Введение в творческий проект	1
6.	Человек как объект технологии. Техническая и технологическая документация	1
7.	Потребности и технологии.	1
8.	Развитие потребностей и развитие технологий.	1
9.	Труд как основа производства.	1
10.	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.	1
11.	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	1
12.	Что такое технология. Классификация производств и технологий	1
13.	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	1
14.	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
15.	Свойства текстильных материалов	1
16.	Свойства текстильных материалов	1
17.	Швейные ручные работы	1
18.	Швейные ручные работы	1
19.	Швейные ручные работы	1
20.	Швейные ручные работы	1
21.	Приёмы работы на швейной машине	1
22.	Приёмы работы на швейной машине	1

23	Приёмы работы на швейной машине	1
24	Приёмы работы на швейной машине	1
25	Конструирование швейных изделий	1
26	Конструирование швейных изделий	1
27	Конструирование швейных изделий	1
28	Моделирование швейных изделий	1
29	Моделирование швейных изделий	1
30	Раскрой швейного изделия	1
31	Раскрой швейного изделия	1
32	Раскрой швейного изделия	1
33	Технология изготовления швейного изделия	1
34	Технология изготовления швейного изделия	1
35	Технология изготовления швейного изделия	1
36	Технология изготовления швейного изделия	1
37	Технология изготовления швейного изделия	1
38	Технология изготовления швейного изделия	1
39	Технология изготовления швейного изделия	1
40	Технология изготовления швейного изделия	1
41	Технология изготовления швейного изделия	1
42	Технология изготовления швейного изделия	1
43	Влажно-тепловая обработка изделия	1
44	Лоскутное шитьё	1
45	Лоскутное шитьё	1
46	Лоскутное шитьё	1
47	Лоскутное шитьё	1
48	Кулинария. Основы рационального питания	1
49	Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1
50	Технология производства молока и приготовления продуктов из него	1
51	Технология производства кулинарных изделий из крупы и бобов	1

	ыхкультур.	
52	Технология производствамакаронныхизделийприготовлен иякулинарных блюдизних	1
53	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.	1
54	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1
55	Что такое энергия. Виды энергии. Использование энергии	1
56	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии	1
57	Информационныетехнологии.Современные информационныетехнологии	1
58	Каналы восприятия информации человеком.	1
59	Способыпредставлениятехническойитехнологическойинф ормации.	1
60	Виды социальных технологий. Структура процесса коммуникации	1
61	Технологии сельского хозяйства. Значениекультурныхрастенийвжизнедеятельностичеловек а	1
62	Современные промышленные технологии получения продуктов питания	1
63	Дикорастущие растения,используемыечеловеком.	1
64	Переработка и применение сырьядикорастущих растений.	1
65	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1
66	Содержание животных	1
67	Современные промышленные технологии получения продуктов питания	1
68	Обобщающая беседа поизученномукурсу	1
Итого		68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс (68 часов в год)

№ п/п темы	Наименование разделов и тем	Количество часов
69.	Вводное занятие. Знакомство с учебником. Инструктаж по ТБ. Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.	1
70.	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов	1
71.	Техническая документация в проекте.	1
72.	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	1
73.	Чтение и выполнение технического рисунка	1
74.	Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения анализа	1
75.	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	1
76.	Агрегаты и производственные линии	1
77.	Культура производства. Технологическая культура производства.	1
78.	Культура труда	1
79.	Двигатели. Основные виды двигателей и характеристики конструкций	1
80.	Материальные и технологические технологии. Технологии получения материалов	1
81.	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов	1
82.	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	1
83.	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	1
84.	Ручные швейные работы	1

85.	Ручные швейные работы	1
86.	Ручные швейные работы	1
87.	Ручные швейные работы	1
88.	Ручные швейные работы	1
89.	Машинные работы	1
90.	Машинные работы	1
91.	Машинные работы	1
92.	Машинные работы	1
93.	Машинные работы	1
94.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	1
95.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	1
96.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	1
97.	Моделирование плечевой одежды	1
98.	Моделирование плечевой одежды	1
99.	Раскрой плечевого изделия	1
100.	Раскрой плечевого изделия	1
101.	Обработка мелких деталей	1
102.	Обработка мелких деталей	1
103.	Технология изготовления плечевого изделия	1
104.	Технология изготовления плечевого изделия	1
105.	Технология изготовления плечевого изделия	1
106.	Технология изготовления плечевого изделия	1
107.	Технология изготовления плечевого изделия	1
108.	Технология изготовления плечевого изделия	1
109.	Технология изготовления плечевого изделия	1
110.	Современные промышленные технологии получения продуктов питания	1
111.	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	1
112.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1

113.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1
114.	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1
115.	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	1
116.	Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1
117.	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии	1
118.	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	1
119.	Энергетическое обеспечение настоящего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие	1
120.	Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери	1
121.	Информационные технологии. Современные информационные технологии	1
122.	Способы представления технической и технологической информации	1
123.	Источники каналы получения информации	1
124.	Метод наблюдения и получение новой информации.	1
125.	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	1
126.	Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства.	1
127.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1
128.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	1

129.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1
130.	Современные промышленные технологии получения продуктов питания	1
131.	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	1
132.	Составление рационаов кормления	1
133.	Социальные технологии. Социальные сети как технология.	1
134.	Назначение социологических исследований.	1
135.	Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	1
136.	Обобщающая беседа по изученному курсу	1
Итого		68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс (68 часов в год)

№ п/п темы	Наименование разделов и тем	Количество часов
137.	Вводный урок	1
138.	Освещение жилого дома. Предметы искусства в интерьере	1
139.	Гигиена жилища	1
140.	Бытовые электрические приборы	1
141.	Умный дом	1
142.	Умный дом	1
143.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
144.	Изделия из жидкого теста	1
145.	Виды теста и выпечки	1
146.	Сладкие блюда, напитки и десерты	1
147.	Сервировка сладкого стола.	1

	Праздничный этикет	
148.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1
149.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1
150.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1
151.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1
152.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1
153.	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства	1
154.	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства	1
155.	Конструирование поясной одежды	1
156.	Конструирование поясной одежды	1
157.	Конструирование поясной одежды	1
158.	Конструирование поясной одежды	1
159.	Моделирование поясной одежды	1
160.	Моделирование поясной одежды	1
161.	Моделирование поясной одежды	1
162.	Моделирование поясной одежды	1
163.	Раскрой поясной одежды дублирование деталей	1
164.	Раскрой поясной одежды дублирование деталей	1
165.	Раскрой поясной одежды дублирование деталей	1
166.	Раскрой поясной одежды дублирование деталей	1
167.	Ручные швейные работы	1
168.	Ручные швейные работы	1
169.	Дефекты машинной строчки.	1

	Приспособления к швейной машине	
170.	Технология машинныхработ	1
171.	Технология машинныхработ	1
172.	Технология машинныхработ	1
173.	Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом	1
174.	Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом	1
175.	Технология обработки складок	1
176.	Технология обработки складок	1
177.	Технология изготовления поясного изделия	1
178.	Технология изготовления поясного изделия	1
179.	Технология изготовления поясного изделия	1
180.	Технология изготовления поясного изделия	1
181.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
182.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
183.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
184.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
185.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
186.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1

187.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
188.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1
189.	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	1
190.	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	1
191.	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	1
192.	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна	1
193.	Вязание по кругу	1
194.	Вязание по кругу	1
195.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1
196.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1
197.	Вязание цветных узоров	1
198.	Вязание цветных узоров	1
199.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1
200.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1
201.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1
202.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1
203.	Защита творческого проекта	1
204.	Защита творческого проекта	1
Итого		68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс (34 часа в год)

№ п/п темы	Наименование разделов и тем	Количество часов
205.	Инструктаж по охране труда на рабочем месте.Знакомство с учебником.	1
206.	Бюджет семьи. Источники семейных доходов.	1
207.	Минимальные и оптимальные потребности семьи. Потребительская корзина.	1
208.	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы членов семьи.	1
209.	Рациональное планирование расходов.	1
210.	Потребительские качества товаров и услуг.	1
211.	Способы защиты прав потребителей.	1
212.	Бытовые электрические приборы.	1
213.	Принцип действия и правила эксплуатации бытовых электрических приборов.	1
214.	Исследовательская и созидательная деятельность. . Цели и задачи проектной деятельности в 8 классе.	1
215.	Составные части творческого проекта этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	1
216.	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1
217.	Подготовка защиты проекта.	1
218.	Вязание спицами.	1
219.	Сведения из истории вязания. Приданое.	1

220.	Возможности вязания, связь с направлениями современной моды.	1
221.	Соответствие цвета, фактуры пряжи для создания вязаного изделия. Расчет количества петель.	1
222.	Изучение различных видов техник вязания.	1
223.	Использование в создании проекта бытовой электрической техники.	1
224.	Расчёт экономической выгоды в создании изделий, созданных своими руками.	1
225.	Представление информации об этапах выполнения проекта	1
226.	Правила техники безопасности при работе с электрическими бытовыми приборами.	1
227.	Технология соединения вязаных изделий.	1
228.	Представление информации об истории вязания.	1
229.	Представление информации об этапах выполнения проекта	1
230.	Оформление пояснительной записки к творческому проекту	1
231.	Подготовка электронной презентации творческого проекта.	1
232.	Оформление пояснительной записки к творческому проекту.	1
233.	Творческая проектная деятельность. Составление доклада для защиты творческого проекта.	1
234.	Защита проекта	1
235.	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1
236.	Мотивы выбора профессии	1

237.	Ознакомление с профессиями региона. Анализ предложения работодателей на региональном рынке труда	1
238.	Профессиональное образование и трудоустройство. Итоги работы	
Итого		34

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 244255665850809741289056438463350536643496426848

Владелец Шлыкова Анжела Юрьевна

Действителен с 12.10.2023 по 11.10.2024