

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и молодежной политики
Ханты-мансийского автономного округа-Югры
Муниципальное образование Березовского района ХМАО-Югры
Администрация Березовского района
Комитет образования
МАОУ Приполярная СОШ

РАССМОТРЕНО

Руководитель ЦМО



Коновалова Н.В.

Протокол №1 от «04» 09
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель по УВР



Заикина М.А.

Протокол № 2 от «04» 09
2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор



«Приполярная
СОШ»

Т.А.Акатова

Приказ № 71 от «05» 09
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 3086400)

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 5 – 9 классов

пос. Приполярный 2023-2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями 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 у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитию компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модуль «Производство и технологии»

Модуль «Производство и технологии» является общим по отношению к другим модулям. Основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, что позволяет осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулей.

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.

Освоение содержания модуля осуществляется на протяжении всего курса технологии на уровне основного общего образования. Содержание модуля построено на основе последовательного знакомства обучающихся с технологическими процессами, техническими системами, материалами, производством и профессиональной деятельностью.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

В курсе технологии осуществляется реализация межпредметных связей:

с алгеброй и геометрией при изучении модулей «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

с химией при освоении разделов, связанных с технологиями химической промышленности в инвариантных модулях;

с физикой при освоении моделей машин и механизмов «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

с информатикой и информационно-коммуникационными технологиями при освоении в инвариантных и вариативных модулях информационных процессов сбора, хранения, преобразования и передачи информации, протекающих в технических системах, использовании программных сервисов;

с историей и искусством при освоении элементов промышленной эстетики, народных ремёсел в инвариантном модуле «Производство и технологии»;

с обществознанием при освоении темы «Технология и мир. Современная техносфера» в инвариантном модуле «Производство и технологии».

Общее число часов, рекомендованных для изучения технологии, – 272 часа: в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 34 часа (1 час в неделю). Дополнительно рекомендуется выделить за счёт внеурочной деятельности в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 68 часов (2 часа в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технологии»

5 КЛАСС

Технологии вокруг нас. Потребности человека. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность. Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.

6 КЛАСС

Производственно-технологические задачи и способы их решения.

Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции).

7 КЛАСС

Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн.

Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.

8 КЛАСС

Производство и его виды.

Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии).

Сферы применения современных технологий.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

Технологии обработки текстильных материалов.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Современные технологии производства тканей с разными свойствами.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения. Свойства тканей.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины.

Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (фартук).

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».

6 КЛАСС

Технологии обработки текстильных материалов.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения. Свойства тканей.

Устройство швейной машины: регуляторы, устройство и установка швейной иглы.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкройки проектного швейного изделия (ночная сорочка).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Молоко и молочные продукты в питании. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.

Виды теста. Технологии приготовления разных видов теста (тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Профессии, связанные с пищевым производством.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

7 КЛАСС

Технологии обработки текстильных материалов.

Технологии получения текстильных материалов из химических волокон. Свойства тканей.

Современные текстильные материалы, получение и свойства.

Сравнение свойств тканей, выбор ткани с учётом эксплуатации изделия.

Устройство швейной машины: приспособления к швейной машине.

Одежда, виды одежды. Мода и стиль.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (юбка).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.

Блюда национальной кухни из рыбы.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

8 КЛАСС

Технологии обработки текстильных материалов.

Технологии получения трикотажных текстильных, прокладочных материалов .
Свойства тканей.

Устройство швейной машины: Специальные швейные машины.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов».

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (халат).

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Блюда национальной кухни из мяса.

Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

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

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

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

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

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

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

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

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

6) трудового воспитания:

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

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

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

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

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

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

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

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

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

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

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

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

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

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

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

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

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

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

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

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

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

Умения принятия себя и других:

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

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения **общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

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

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

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

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

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

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

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

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения **в 5 классе:**

- называть и характеризовать технологии;
- сравнивать и анализировать свойства материалов;
- использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;
- использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

К концу обучения **в 6 классе:**

- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

К концу обучения **в 7 классе:**

- приводить примеры развития технологий;
- называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;
- называть производства и производственные процессы;
- называть современные и перспективные технологии;
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- выявлять экологические проблемы;

К концу обучения **в 8 классе:**

- овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения **в 5 классе:**

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

знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

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

называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;

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

называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

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

анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

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

выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

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

К концу обучения **в 6 классе:**

знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;

определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;

называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;

называть национальные блюда из разных видов теста;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);

соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;
выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);
выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
называть блюда национальной кухни из рыбы;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

К концу обучения *в 8 классе*:
характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;
выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);
выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;
характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
называть блюда национальной кухни из мяса;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
Раздел 1. Производство и технологии				
1.1	Технологии вокруг нас	1	0	
1.2	Проектирование и проекты	1	0	
Итого по разделу		2		
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Современные текстильные материалы, получение и свойства	3	2	
2.2	Технологии обработки текстильных материалов	4	3	
2.3	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	4	3	
2.4	Конструирование швейных изделий. Чертёж и изготовление выкроек швейного изделия	4	4	
2.5	Технологические операции по пошиву изделия. Оценка качества швейного изделия	14	14	
2.6	Технологии обработки пищевых продуктов	3	3	
Итого по разделу		32		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	29	

6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
Раздел 1. Производство и технологии				
1.1	Перспективы развития технологий	1	0	
1.2	Перспективы развития технологий	1	0	
Итого по разделу		2		
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Современные текстильные материалы, получение и свойства	2	1	
2.2	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	4	4	
2.3	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий	3	3	
2.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия	18	18	
2.5	Технологии обработки пищевых продуктов	5	5	
Итого по разделу		32		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	31	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
Раздел 1. Производство и технологии				
1.1	Современные сферы развития производства и технологий	1	0	
1.2	Современные и перспективные технологии	1	0	
Итого по разделу		2		
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Современные текстильные материалы, получение и свойства	1	0	
2.2	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	2	2	
2.3	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий.	4	4	
2.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	19	19	
2.5	Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба и мясо в питании человека	6	5	
Итого по разделу		32		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	30	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
8 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)**

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
Раздел 1. Производство и технологии				
1.1	Управление производством и технологии	1	0	
1.2	Производство и его виды	1	0	
Итого по разделу		2		
Раздел 2. ** Технологии обработки материалов и пищевых продуктов**				
2.1	Современные текстильные материалы, получение и свойства	2	1	
2.2	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	1	1	
2.3	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий	5	5	
2.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	24	24	
Итого		32		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	31	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
5 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
1	Потребности человека и технологии	1	0	
2	Когнитивные технологии. Проектирование и проекты	1	0	
3	Основы материаловедения. Текстильные материалы, получение, свойства.	1	0	
4	Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения.	1	1	
5	Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны.	1	1	
6	Организация рабочего места. Ручные стежки и строчки..	1	1	
7	Выполнение ручных швов.	1	1	
8	Выполнение ручных швов.	1	1	
9	ВТО	1	0	
10	Швейная машина, ее устройство.	1	0	
11	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1	1	
12	Машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	

13	Машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	
14	Измерение фигуры человека. Снятие мерок.	1	1	
15	Конструирование и моделирование швейных изделий (фартук)	1	1	
16	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	
17	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	
18	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
19	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
20	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
21	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
22	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
23	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
24	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	

25	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
26	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
27	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
28	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
29	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
30	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия	1	1	
31	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	1	
32	Кулинария. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	1	1	
33	Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей	1	1	
34	Сервировка стола, правила этикета	1	1	
35	ПОДГРУППА 2 (МАЛЬЧИКИ)	34		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	29	

6 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
1	Информационные технологии. Будущее техники и технологий. Перспективные технологии	1	0	
2	Информационные технологии. Будущее техники и технологий. Перспективные технологии	1	0	
3	Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей	1	0	
4	Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения.	1	1	
5	Машинные швы. Регуляторы швейной машины	1	1	
6	Устройство и установка машинной иглы.	1	1	
7	Машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	
8	Машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	
9	Одежда и требования к ней. Измерение фигуры человека. Снятие мерок.	1	1	
10	Конструирование и моделирование швейных изделий (ночная сорочка)	1	1	
11	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	

12	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
13	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
14	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
15	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
16	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
17	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
18	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
19	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
20	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
21	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
22	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	

23	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
24	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
25	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
26	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
27	Декоративная отделка швейных изделий	1	1	
28	Оценка качества проектного швейного изделия	1	1	
29	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	1	
30	Основы рационального питания: молоко и молочные продукты; тесто, виды теста	1	1	
31	Технологии приготовления блюд из молока; приготовление разных видов теста	1	1	
32	Технологии приготовления блюд из молока; приготовление разных видов теста	1	1	
33	Профессии кондитер, хлебопек	1	1	
34	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	1	
35	ПОДГРУППА 2 (МАЛЬЧИКИ)	34		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	31	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 7 КЛАСС
7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
1	Промышленная эстетика. Дизайн	1	0	
2	Цифровые технологии на производстве. Управление производством	1	0	
3	Современные текстильные материалы, получение и свойства.	1	0	
4	Технологии получения текстильных материалов из химических волокон	1	1	
5	Устройство швейной машины: приспособления к швейной машине	1	1	
6	Машинные швы. Швейные машинные работы.	1	1	
7	Машинные швы. Швейные машинные работы.	1	1	
8	Одежда. Мода и стиль. Профессии, связанные с производством одежды.	1	1	
9	Измерение фигуры человека. Снятие мерок.	1	1	
10	Конструирование и моделирование швейных изделий (юбка)	1	1	
11	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	
12	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	
13	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	

14	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
15	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
16	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
17	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
18	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
19	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
20	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
21	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
22	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
23	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
24	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	

25	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
26	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.	1	1	
27	Оценка качества проектного швейного изделия	1	1	
28	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	1	
29	Рыба, морепродукты в питании человека	1	1	
30	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	1	
31	Мясо животных, мясо птицы в питании человека	1	0	
32	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	1	
33	Профессии повар, технолог	1	1	
34	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	1	
35	подгруппа 2 (МАЛЬЧИКИ)	34		
БЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	30	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 8 КЛАСС
8 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
1	Управление в экономике и производстве	1	0	
2	Инновационные предприятия	1	0	
3	Современные текстильные материалы, получение и свойства.	1	1	
4	Технологии получения трикотажных и прокладочных материалов	1	1	
5	Специальные швейные машины	1	1	
6	Индустрия моды. Современные профессии.	1	0	
7	Измерение фигуры человека. Снятие мерок.	1	1	
8	Конструирование и моделирование швейных изделий (халат)	1	1	
9	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	
10	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	
11	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия.	1	1	
12	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия.	1	1	
13	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	

14	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
15	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
16	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
17	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
18	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
19	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
20	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
21	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
22	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
23	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
24	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
25	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
26	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
27	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
28	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	

29	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
30	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
31	Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия.	1	1	
32	Отделка изделия.	1	1	
33	Оценка качества проектного швейного изделия	1	1	
34	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	1	
35	ПОДГРУППА 2 (МАЛЬЧИКИ)	34		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	31	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

• Технология, 6 класс/ Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью Издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство «Просвещение»

• Технология, 7 класс/ Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью Издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство «Просвещение»

• Технология, 8-9 классы/ Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью Издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство «Просвещение»

Технология. 5 класс / Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко, Издательский дом "Вентана-Граф"

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология. Обслуживающий труд: : метод. рекомендации / Под ред. В.Д. Симоненко. – Вентана – Граф.

Технология: Обслуживающий труд. Тесты 5-7 классы, С.Э. Маркуцкая, Изд. «Экзамен»

«Технология в схемах, таблицах и рисунках» 5-9 классы. Обслуживающий труд. С.Э. Маркуцкая, Изд. «Экзамен».

Технология обработки ткани. Учебное пособие. Серия «Высшее образование». Ростов-на-Дону. Изд. «Феникс».

«Технология» (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология» под редакцией В.Д.Симоненко в двух частях. Волгоград. Изд. «Учитель».

Уроки по курсу «Технология» 5-9 классы. Перова Е.Н. Изд. «5 за знания».

Технология. Метод проектов в технологическом образовании. Сасова И.А. Пособие для учителя. Изд. «Вента-Граф»

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://resh.edu.ru/>

DVD «Технология»

Инфоурок, диски "Технология" 5, 6, 7, 8 классы