

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 ШМО

Коновалова Н.В.
Приказ №70 от «26» 08 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель по УВР

Солодаренко М.А.
Приказ № 70 от «26» 08 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор

Акатова Т.А.
Приказ № 70 от «26» 08 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 5834376)

учебного предмета «Труд (девочки)»

для обучающихся 5 – 8 классов

п.Приполярный 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» 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, воспитания осознанного отношения к труду, как созидательной деятельности человека по созданию материальных и духовных ценностей.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по предмету «Труд (технология)» 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 учебному предмету «Труд (технология)» 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 учебному предмету «Труд (технология)» конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическим документом, определяющим направление модернизации содержания и методов обучения, является ФГОС ООО.

Основной **целью** освоения содержания программы по учебному предмету «Труд (технология)» является **формирование технологической грамотности**, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами учебного предмета «Труд (технология)» являются:

подготовка личности к трудовой, преобразовательной деятельности, в том числе на мотивационном уровне – формирование потребности и уважительного отношения к труду, социально ориентированной деятельности;

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, создает возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех ее проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитии компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и сферы профессиональной деятельности.

Основной методический принцип программы по учебному предмету «Труд (технология)»: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по предмету «Труд (технология)» построена по модульному принципу.

Модульная программа по учебному предмету «Труд (технология)» состоит из логически завершенных блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, и предусматривает разные образовательные траектории ее реализации.

Модульная программа по учебному предмету «Труд (технология)» включает обязательные для изучения инвариантные модули, реализуемые в рамках, отведенных на учебный предмет часов.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ "ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИЯ)"

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.

Общее число часов, отведенное на изучение учебного предмета "Труд (технология) – 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)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технологии»

5 класс

Технологии вокруг нас. Материальный мир и потребности человека. Трудовая деятельность человека и создание вещей (изделий). Какие бывают профессии. Мир труда и профессий. Социальная значимость профессий.

Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.

6 класс

Модели и моделирование. Технологические задачи и способы их решения.

Перспективы развития техники и технологий. Мир профессий. Инженерные профессии.

7 класс

Создание технологий как основная задача современной науки.

Промышленная эстетика. Дизайн.

Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.

Современные и перспективные технологии.

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

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

Мир профессий. Профессии, связанные с дизайном, их востребованность на рынке труда.

8 класс

Общие принципы управления. Управление и организация. Управление современным производством.

Производство и его виды. Инновации и инновационные процессы на предприятиях. Управление инновациями.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы.

Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции. Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека. Профессиональное самоопределение.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

Технологии обработки текстильных материалов:

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

Современные технологии производства тканей с разными свойствами.

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

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

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

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

Чертёж выкройки 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.

Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

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.

Правила этикета за столом.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

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 выкроек 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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения программы по учебному предмету «Труд (технология)» 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 программы по учебному предмету «Труд (технология)» на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия.

Познавательные универсальные 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 проектные действия:

выявлять проблемы, связанные с ними цели, задачи деятельности;

осуществлять планирование проектной деятельности;

разрабатывать и реализовывать проектный замысел и оформлять его в форме «продукта»;

осуществлять самооценку процесса и результата проектной деятельности, взаимооценку.

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.

Умение 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

Общение:

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

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

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

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

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

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для **всех модулей** обязательные предметные результаты:

организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;

соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

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

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения **в 5 классе:**

называть и характеризовать технологии;

называть и характеризовать потребности человека;

классифицировать технику, описывать назначение техники;

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

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

назвать и характеризовать профессии, связанные с миром техники и технологий.

К концу обучения **в 6 классе:**

называть и характеризовать машины и механизмы;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать профессии, связанные с инженерной и изобретательской деятельностью.

К концу обучения **в 7 классе:**

приводить примеры развития технологий;

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

характеризовать профессии, связанные со сферой дизайна.

К концу обучения в 8 классе:

характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;

определять проблему, анализировать потребности в продукте;

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

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

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;

называть виды одежды, характеризовать стили одежды;

характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

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

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

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

К концу обучения в 7 классе:

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

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

называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,

характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;

называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

характеризовать конструкционные особенности костюма;

выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;

самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

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

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. Мир труда и профессий	1	0	
1.2	Проекты и проектирование	1	0	
Итого по разделу		2		
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Технологии обработки текстильных материалов	0	0	
2.2	Современные текстильные материалы, получение и свойства.	3	2	
2.3	Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).	4	4	
2.4	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	4	3	
2.5	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейного изделия	4	4	
2.6	Технологические операции по пошиву изделия. Оценка качества швейного изделия. Мир профессий	14	14	
2.7	Технологии обработки пищевых продуктов Мир профессий	3	3	
2.8	Конструкционные материалы и их свойства	0	0	
2.9	Технологии ручной обработки древесины. Технологии обработки древесины с использованием электрифицированного инструмента	0	0	
2.10	Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные составляющие. Бумага и ее свойства	0	0	
2.11	Технологии отделки изделий из древесины. Декорирование	0	0	

	древесины			
2.12	Контроль и оценка качества изделия из древесины. Мир профессий. Защита и оценка качества проекта	0	0	
2.13	труд (мальчики)	34	30	
Итого по разделу		66		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	60	

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	Модели и моделирование. Мир профессий	0	0	
1.2	Перспективы развития технологий	1	0	
1.3	Машины и механизмы.Перспективы развития техники и технологий	1	0	
Итого по разделу		2		
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Технологии обработки текстильных материалов. Мир профессий	1	1	
2.2	Современные текстильные материалы, получение и свойства	1	1	
2.3	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	2	2	
2.4	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий	4	4	
2.5	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия	19	19	
2.6	Технологии обработки пищевых продуктов. Мир профессий	5	5	
2.7	Технологии обработки конструкционных материалов. Металлы и сплавы	0	0	
2.8	Технологии обработки тонколистового металла	0	0	
2.9	Технологии изготовления изделий из тонколистового металла и проволоки	0	0	
2.10	Контроль и оценка качества изделий из металла.	0	0	

	Мир профессий			
2.11	труд (мальчики)	34		
Итого по разделу		66		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	32	

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	Дизайн и технологии. Мир профессий	1	0	
1.2	Цифровые технологии на производстве. Управление производством	1	0	
Итого по разделу		2		
Раздел 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
2.1	Современные текстильные материалы, получение, свойства.	1	1	
2.2	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	2	2	
2.3	Конструирование одежды. Плечевая и поясная одежда	4	4	
2.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества.	18	18	
2.5	Мир профессий. Профессии, связанные с производством одежды	1	0	
2.6	Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба и мясо в питании человека. Мир профессий	6	5	
2.7	Технологии обработки композиционных материалов. Композиционные материалы	0	0	
2.8	Технологии механической обработки металлов с помощью станков	0	0	
2.9	Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование	0	0	
2.10	Контроль и оценка качества изделия из	0	0	

	конструкционных материалов. Мир профессий. Защита проекта			
2.11	труд (мальчики)	34	30	
Итого по разделу		66		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	60	

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	
1.3	Рынок труда. Функции рынка труда. Мир профессий	1	0	
Итого по разделу		3		
Название модуля				
Раздел 1. Раздел 2. Технология обработки материалов и пищевых продуктов.				
1.1	современные текстильные материалы, получение, свойства.	2	1	
1.2	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	1	1	
1.3	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий	5	5	
1.4	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества. Защита проекта.	23	23	
1.5	труд (мальчики)	34	30	
Итого		65		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	60	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ **5 КЛАСС**

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
1	Технологии вокруг нас	1	0	
2	Проекты и проектирование	1	0	
3	Текстильные материалы, получение свойства. Практическая работа «Определение направления нитей основы и утка, лицевой и изнаночной сторон»	1	1	
4	Текстильные материалы, получение свойства. Практическая работа «Определение направления нитей основы и утка, лицевой и изнаночной сторон»	1	1	
5	Общие свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей»	1	1	
6	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	
7	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	
8	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	
9	Ручные и машинные швы. Швейные машинные работы	1	1	
10	Швейная машина, ее устройство. Виды машинных швов	1	1	
11	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1	1	
12	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1	1	
13	Практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей машины. Выполнение прямых строчек»	1	1	

14	Конструирование и изготовление швейных изделий	1	1	
15	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»: обоснование проекта, анализ ресурсов	1	1	
16	Чертеж выкроек швейного изделия	1	1	
17	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: подготовка выкроек, раскрой изделия	1	1	
18	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
19	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
20	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
21	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
22	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
23	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
24	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
25	Выполнение проекта «Изделие из текстильных	1	1	

	материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия			
26	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
27	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
28	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов» по технологической карте: выполнение технологических операций по пошиву изделия	1	1	
29	Оценка качества изготовления проектного швейного изделия	1	1	
30	Мир профессий. Профессии, связанные со швейным производством: конструктор, технолог и др.	1	1	
31	Защита проекта «Изделие из текстильных материалов»	1	1	
32	Кулинария. Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни. Основы рационального питания.	1	1	
33	Пищевая ценность круп, яиц, овощей. Технологии обработки овощей, круп. определение качества продуктов. Правила хранения. Лабораторная работа "Определение доброкачественности яиц".	1	1	
34	Сервировка стола к завтраку. Правила этикета. Мир профессий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.	1	1	
35	труд (мальчики)	34	30	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	62	

6 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
1	Перспективы развития технологий	1	0	
2	Перспективы развития технологий	1	0	
3	Современные текстильные материалы. Сравнение свойств тканей. Практическая работа «Составление характеристик современных текстильных материалов»	1	1	
4	Выбор ткани для швейного изделия (одежды) с учетом его эксплуатации. Практическая работа «Сопоставление свойств материалов и способа эксплуатации швейного изделия»	1	1	
5	Машинные швы. Регуляторы швейной машины. Практическая работа «Выполнение образцов двойных швов»	1	1	
6	Машинные швы. Регуляторы швейной машины. Практическая работа «Выполнение образцов двойных швов»	1	1	
7	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: обоснование проекта, анализ ресурсов	1	1	
8	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	1	
9	Швейные машинные работы. Раскрой проектного изделия	1	1	
10	Швейные машинные работы. Раскрой проектного	1	1	

	изделия			
11	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия	1	1	
12	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
13	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
14	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
15	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
16	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
17	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
18	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
19	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	

20	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
21	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
22	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
23	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
24	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
25	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по отделке изделия	1	1	
26	Выполнение проекта «Изделие из текстильных материалов»: выполнение технологических операций по 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	1	1	
31	Технологии приготовления блюд из молока.	1	1	

	Лабораторно-практическая работа «Определение качества молочных продуктов органолептическим способом»			
32	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»: выполнение проекта, разработка технологических карт	1	1	
33	Технологии приготовления разных видов теста	1	1	
34	Профессии кондитер, хлебопек	1	1	
35	труд (мальчики)	34	30	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	62	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
7 КЛАСС (ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ)

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые образовательные ресурсы
		Всего	Практические работы	
1	Дизайн и технологии. Мир профессий. Профессии, связанные с дизайном	1	0	
2	Цифровые технологии на производстве. Управление производством	1	0	
3	Современные текстильные материалы, получение и свойства.	1	0	
4	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	1	1	
5	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий	1	1	
6	Конструирование одежды. Плечевая и поясная одежда	1	1	
7	Конструирование одежды. Плечевая и поясная одежда	1	1	
8	Чертёж выкроек швейного изделия	1	1	
9	Чертёж выкроек швейного изделия	1	1	
10	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
11	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	

	обучающихся)			
12	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	0	
13	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
14	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
15	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
16	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
17	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
18	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
19	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
20	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	

21	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
22	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
23	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
24	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
25	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
26	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
27	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)	1	1	
28	Оценка качества швейного изделия	1	1	
29	Рыба, морепродукты в питании человека. Лабораторно-практическая работа «Определение качества рыбных консервов»	1	1	
30	Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»: обоснование проекта, анализ ресурсов. Практическая работа «Составление	1	1	

	технологической карты проектного блюда из рыбы»			
31	Мясо животных, мясо птицы в питании человека	1	1	
32	Выполнение проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов». Практическая работа «Технологическая карта проектного блюда из мяса»	1	1	
33	Мир профессий. Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда	1	0	
34	Защита проекта по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	1	1	
35	труд (мальчики)	34	30	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	59	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
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	Инновации на производстве. Инновационные предприятия	1	0	
3	Рынок труда. Трудовые ресурсы	1	0	
4	Современные текстильные материалы, получение и свойства	1	1	
5	Современные текстильные материалы, получение и свойства	1	1	
6	Швейная машина как основное технологическое оборудование для изготовления швейных изделий.	1	1	
7	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий.	1	1	
8	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий.	1	1	
9	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий.	1	1	
10	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий.	1	1	
11	Конструирование швейных изделий. Чертеж и изготовление выкроек швейных изделий.	1	1	
12	Выполнение технологических операций по	1	1	

	раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества			
13	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
14	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
15	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
16	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
17	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
18	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
19	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
20	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
21	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка	1	1	

	качества			
22	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	0	
23	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
24	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
25	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
26	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
27	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
28	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
29	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
30	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	

31	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
32	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
33	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
34	Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия. Оценка качества	1	1	
35	труд (мальчики)	34	30	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	60	

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
ПРОЦЕССА**
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Методические рекомендации для учителей при реализации учебного предмета
«Труд (технология)» <https://uchitel.club/fgos/fgos-tehnologiya>.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ
ИНТЕРНЕТ