

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Еловская основная общеобразовательная школа»

Рассмотрено на заседании
Методического Совета
года
Протокол № 4 от 21.09 2022 года



Утверждено
Приказ № 70 от 21.09 2022

директор школы
А.И. Горячевский

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»
5-9 классы

Составила:
Барыбина Валентина Александровна,
учитель технологии

с. Еловка
2022 год

муниципальное казенное образовательное учреждение
«Еловская основная общеобразовательная школа»

Рассмотрено на заседании методсовета
Протокол №4 от 21.09. 2022 года

Утверждено
Приказ №40 от 21.09. 2022 года
Директор школы
_____ А.И. Горячевский

Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»
5-9 классы

Составила:
Барыбина Валентина Александровна
учитель истории и обществознания
первой категории

с. Еловка
2022 год

1. Пояснительная записка

Исходными документами для составления рабочей программы учебного предмета «Технология» 5-9 классы являются:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции (от 9.12.2012г. № 273 – ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 06.10.2009;
- Устав МКОУ «Еловская ООШ»;
- Основная образовательная программа основного общего образования МКОУ «Еловская ООШ»;
- Учебный план МКОУ «Еловская ООШ» на 2022-2023уч. г;
- Санитарные правила и нормы (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», зарегистрированного в Минюсте РФ 03.03.2011г. № 19993);
- Положение о рабочей программе МКОУ «Еловская ООШ»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования на 2022-2023 учебный год утвержденный приказом министерства образования РФ от 28.12.2018 г. № 345;
- Программы Министерства образования РФ: основное общее образование, авторских программ учебного предмета:
 1. Технология. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, 5-7 классы. «Вентана-Граф». М. 2021
 2. Технология.Г.В.Резапкина, 8-9 классы.М. «Просвещение».2021

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Рабочая программа по предмету «Технология» выполняет следующие **задачи**:

1. информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

•организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;

2. общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

3. Характеристика предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства». В 8-9 классах программа профессионального самоопределения школьников заключается в их подготовке к своевременному, осознанному и реалистичному выбору профессии.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

Культура, эргономика и эстетика труда:

Получение, обработка, хранение и использование технологической информации;

Основы черчения, графики, дизайна;

Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

Знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

Творческая и проектная деятельность;

Технологическая культура производства;

История, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

Распространенные технологии современного производства.

Профессиональное самоопределение.

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся*: с ролью технологии в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства; функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции,

экономией сырья, энергии, труда; элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом; экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий, производительностью труда, реализацией продукции; устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин); предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией; методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве; информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями; **овладеют:** основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды; навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности; умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов; умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера; навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера; навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда; навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием; навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий; умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учета потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учетом следующих положений: распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений; возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность; выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей; возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления, методов и средств осуществления технологических процессов; возможность познавательного, интеллектуального, творческого, нравственно-духовного, эстетического и физического развития обучающихся. Все разделы программы: Технологии домашнего хозяйства; Электротехника; Кулинария; Создание изделий из текстильных материалов; Семейная экономика; Современное производство и профессиональное самоопределение; Технологии творческой и опытнической деятельности содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста, а также обладал общественной или личной ценностью. Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй и геометрией* при проведении расчетных операций и графических

построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

4. Описание места предмета в учебном плане

Предмет «Технология» изучается на ступени основного общего образования в качестве обязательного предмета в 5–9 классах: по 2 часа в неделю (5-7) и 1 час в неделю (8-9),

272 часа за всю ступень обучения:

- 5 класс: 68 часов
- 6 класс: 68 часов
- 7 класс: 68 часов
- 8 класс: 34 часа
- 9 класс: 34 часа

Преобладающие формы контроля знаний, умений, навыков.

Основными формами контроля знаний, умений, навыков являются: текущий и промежуточный контроль знаний, промежуточная аттестация, которые позволяют:

- определить фактический уровень знаний, умений и навыков обучающихся по предмету (согласно учебного плана);
- установить соответствие этого уровня требованиям Федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования;
- осуществить контроль за реализацией образовательной программы (учебного плана) и программ учебных курсов.

1. Текущий контроль знаний – проверка знаний обучающихся через опросы, самостоятельные и контрольные работы, зачеты, тестирование и т.п. в рамках урока, терминологический диктант, тестовая работа, работа с карточками.

Отметка за устный ответ обучающегося заносится в классный журнал в день проведения урока. Отметка за письменную самостоятельную, контрольную, зачетную и т.п. работу выставляется в классный журнал к следующему уроку.

Формы и средства контроля

Текущий контроль знаний, умений и навыков осуществляется в форме проверочных работ, тестирования, фронтальных опросов, подготовки презентаций, рефератов, устных ответов

2. Промежуточный контроль знаний обучающихся

Промежуточный контроль знаний – контроль результативности обучения школьника, осуществляемый по окончании полугодия на основе результатов текущего контроля.

Промежуточный контроль проводится в соответствии с установленным годовым календарным учебным графиком. Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта (5-7 классы) в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. 8-9 классы: в конце учебного года защищают проектную работу «Мой личный профессиональный план», а в течение учебного года выполняют практические задания.

По каждому разделу обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов.

На уроках применяются **технологии** проблемного обучения, проектные, игровые, здоровьесберегающие, информационно-коммуникационные, личностно-ориентированные и разноуровневого обучения.

5. Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

1. трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
2. умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
3. навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность

ознакомиться:

1. с основными технологическими понятиями и характеристиками;
2. технологическими свойствами и назначением материалов;
3. назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
4. видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
5. видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;
6. профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
7. со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

1. рационально организовывать рабочее место;
 2. находить необходимую информацию в различных источниках;
 3. применять конструкторскую и технологическую документацию;
 4. составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;
 5. выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 6. конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 7. выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 8. соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
 9. осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого продукта или изделия;
 10. находить и устранять допущенные дефекты;
 11. проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 12. планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 13. распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*
14. понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

15. развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
16. получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
17. организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
18. создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
19. изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
20. контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
21. выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
22. оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
23. построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

6. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

- уважение к любым видам профессиональной деятельности на основе опыта участия в социально значимом труде. Следование социальным нормам и правилам поведения в обществе.

- развитие универсальных компетенций, значимых в любой профессиональной деятельности (ответственность, честность, готовность к сотрудничеству, трудолюбие).

- осознание ценности здорового и безопасного образа жизни, усвоение правил безопасного поведения в ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей.

- воспитание чувства прекрасного на основе знакомства с жизнью и творчеством мастеров и произведениями искусства.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД:

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и

показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Коммуникативные УУД:

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

7. Основное содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Глава 1. Оформление интерьера

Интерьер кухни, столовой. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. *Выполнение творческого задания.*

Глава 2. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс

Древесина и древесные материалы для изготовления изделий. Ее обработка. Инструменты для обработки древесины. Изготовление изделий из металлов и пластмасс. *Выполнение творческого задания.*

Глава 3. Создание изделий из текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). *Выполнение творческого задания*

Глава 4 «Кулинария»

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов,

минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Выполнение творческих заданий

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

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Выполнение творческого задания.

7класс

Глава 1. Интерьер жилого дома

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

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

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Выполнение творческого задания.

Глава 2. Создание изделий из древесины и металлов Общие сведения о древесине. Виды древесины и пиломатериалов. Оборудование учебной мастерской по обработке древесины. Устройство столярного верстака. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы при ручной обработке древесины. Общие сведения о металлах. Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом. Устройство слесарного и комбинированного верстака. Инструменты и приспособления для работы с металлами. Правила безопасной работы при ручной обработке металла. Устройство и управление сверлильным станком. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Выполнение творческого задания

Глава 3. Создание швейных изделий

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Приёмы моделирования поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СДи из Интернета.

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

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Выполнение творческого задания

Глава «Кулинария»

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека.

Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Приготовление сладких блюд и напитков. Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет.

Правила приглашения гостей. Разработка приглашений с помощью ПК. Приглашения

и поздравительные открытки. *Выполнение творческого задания*

8 класс

Глава «Личность и профессия»

Тема 1. Личностные особенности человека

Место психологии в системе наук. Роль психологических знаний в жизни человека. Важность учета психологических особенностей при выборе профессии и планировании профессиональной карьеры. Знакомство с понятиями «личность», «характер», «индивидуальность», «синдром Маугли».

Практическая работа «Знаете ли вы себя».

Тема 2. Самооценка и уровень притязаний

Основные принципы психологической диагностики. Понятия «само- оценка», «успех», «уровень притязаний», «формула Джеймса», «эффект Даннинга—Крюгера». Роль самооценки в жизни человека. Завышенная самооценка. Заниженная самооценка. Реалистичная само- оценка. Успех и уровень притязаний. Определение особенностей самооценки и уровня притязаний.

Практические работы «Моя самооценка», «Оцениваем уровень притязаний», «Кто виноват?».

Тема 3. Профессиональные интересы и склонности

Понятия «профессиональные интересы», «профессиональные склонности». Основные характеристики профессионального интереса. Различия между профессиональными интересами и профессиональными склонностями. Определение профессиональных склонностей. Рекомендации по управлению своими интересами и склонностями.

Практическая работа «Мои профессиональные склонности».

Тема 4. Задатки и способности

Понятия «задатки», «способности», «внимание», «внимательность», «произвольное внимание», «непроизвольное внимание», «память». Общие и специальные способности. Свойства внимания и памяти. Развитие внимания и памяти.

Практическая работа «Двойной счет».

Тема 5. Мыслительные способности

Требования профессий к здоровью человека. Группы профессий по условиям труда. Понятие «медицинские противопоказания». Связь Основные характеристики мышления. Продуктивность. Оригинальность. Любознательность. Мужество. Критичность. Тип мышления и его связь с профессиональной деятельностью. Определение типа мышления. Практические работы «Тип мышления», «Гимнастика для ума».

Тема 6. Темперамент и профессия

Понятие «темперамент». Учение Гиппократа о темпераменте. Характеристики типов темперамента. Холерический темперамент. Сангвинический темперамент. Флегматический темперамент. Меланхолический темперамент. Связь темперамента и профессии.

Практическая работа «Формула темперамента».

Тема 7. Коммуникативные способности

Понятия «эмоциональный интеллект», «зефирный эксперимент», «зеркальные нейроны». Слагаемые эмоционального интеллекта. Определение уровня развития эмоционального интеллекта. Развитие навыков общения.

Практические работы «Эмоциональный интеллект», «Умеете ли вы слушать?».

Тема 8. Поведение в конфликтах

Типы поведения в конфликтных ситуациях. Конкуренция. Сотрудничество. Избегание. Понятия «агрессивное поведение», «уверенное поведение», «неуверенное поведение». Виды и причины агрессивного поведения. Агрессивное поведение и выбор профессии. Правила поведения в конфликтных ситуациях.

Практические работы «Поведение в конфликтах», «Стиль общения».

Тема 9. Организаторские способности

Качества хорошего руководителя. Типы руководителей. Стиль руководства. Определение выраженности организаторских способностей и стиля руководства. Типы организаций по Ф. Лалу. Практические работы «Какой я руководитель?», «Акулы и дельфины».

Тема 10. Творческие способности

Развитие представлений о творческих способностях. Различия между «мыслителями» и

«художниками». Специфика работы полушарий головного мозга. Определение ведущего полушария головного мозга. Приемы активизация работы мозга. Развитие творческих способностей.

Практическая работа «Мыслитель или художник?»

Тема 11. Профессия и здоровье между характером человека и его здоровьем. Определение особенностей здоровья. Здоровье как фактор успешной карьеры.

Практическая работа «Мое здоровье».

Тема 12. Профессионально важные качества

Понятия «профессионально важные качества», «компетенции». Уровни профессиональной пригодности. Профессиональная пригодность, профессиональная непригодность, призвание. Качества успешного профессионала.

Тема 13. Направленность личности

Понятия «доминанта», «жизненные ценности». Альтруистическая и эгоистическая доминанта. Определение иерархии жизненных ценностей. Уровни морального сознания.

Практические работы «Я и другие», «Иерархия жизненных ценностей».

Тема 14. Что я знаю о себе

Окно Джохари. Жизненные стратегии. Соотнесение идеальных и реальных качеств. Карта самодиагностики. Соотнесение своих личностных особенностей с требованиями различных профессий. Моделирование будущей профессии на основе результатов самодиагностики.

Практические работы «Я — реальный, Я — идеальный», Кроссворд «Личность и профессия».

Проектная работа «Мой профессионально-психологический портрет»

Презентация проекта «Мой профессионально-психологический портрет».

9 класс

Глава «Профессия и карьера»

Тема 15. Мотивы труда

Понятия «мотивы труда», «конструктивные мотивы труда», «деструктивные мотивы труда», «профессиональная мотивация», «вне- профессиональная мотивация». Личные мотивы профессиональной деятельности. Профессиональная и внепрофессиональная мотивация. Конструктивные и деструктивные мотивы труда.

Практические работы «За двумя зайцами», «Я — Другой, Карьера — Дело».

Тема 16. Потребности человека

Понятие «потребности». Телесные, или физиологические, потребности. Душевные, или социальные, потребности. Духовные потребности. Определение актуальных потребностей. Потребности разумные и неразумные.

Практическая работа «Актуальные потребности».

Тема 17. Что надо знать о профессиях

Происхождение профессий. Разделение труда. Профессии в античные времена и Средние века. Разграничение понятий «профессия», «специальность», «должность». Старые и новые профессии.

Тема 18. Классификации профессий

Понятия «объект труда», «цели труда», «средства труда», «условия труда». Развитие представлений о классификации. Классификация профессий по В. Н. Татищеву, Дж. Голланду, Е. А. Климову. Отраслевой принцип классификации. Определение профессиональных интересов на основе классификации Е. А. Климова. Формула профессии. Моделирование будущей профессии на основе привлекательных объектов, целей, средств и условий труда.

Практические работы «Мои профессиональные интересы», «Цели труда».

Тема 19. Социономические профессии

Понятие «социономические профессии». Объект труда социономических профессий. Группы социономических профессий и пути их получения. Профильные учебные предметы. Управление. Обслуживание.

«Помогающие» профессии. Связь педагогики и психологии. Требования социономических профессий к человеку.

Тема 20. Биономические профессии

Понятия «биономические профессии», «биосфера», «антропоцен». Объекты труда биономических профессий. Группы биономических профессий и пути их получения. Профильные учебные предметы. Экология. Сельское хозяйство. Добыча полезных ископаемых. Требования

бионических профессий к человеку.

Практическая работа «Интерес к работе с природными объектами».

Тема 21. Технономические профессии

Понятия «технономические профессии», «конвергентное мышление», «дивергентное мышление». Объекты труда технономических профессий. Великие инженеры и их изобретения. Группы технономических профессий и пути их получения. Профильные учебные предметы. Требования технономических профессий к человеку. Определение технических способностей. Конвергентное и дивергентное мышление. Теория решения изобретательских задач. Практическая работа «Тест на механическую понятливость».

Тема 22. Сигнономические профессии

Понятия «сигнономические профессии». История письменности и счислений. Объекты труда сигнономических профессий. Группы сигнономических профессий и пути их получения. Экономика. Юриспруденция. Работа с текстом. Профильные учебные предметы. Требования сигнономических профессий к человеку. Определение сформированности словесно-логического мышления. Цифровые технологии. Возможности и риски цифровой экономики.

Практическая работа «Словесно-логическое мышление».

Тема 23. Артономические профессии

Понятие «артономические профессии». Музы Древней Греции. Объекты труда артономических профессий. Группы артономических профессий и пути их получения. Музыкальное искусство. Сценические искусства. Литературное творчество. Изобразительное искусство. Экранные искусства. Профильные учебные предметы. Требования артономических профессий к человеку.

Практическая работа «Синквейн».

Тема 24. Правильный выбор профессии

Цели и средства. Психологическая готовность к выбору профессии. Критерии готовности к выбору профессии. Своевременность. Осознанность. Реалистичность. Согласованность. Ситуации выбора профессии.

Тема 25. Пути получения профессии

Трудоустройство выпускников. Среднее профессиональное образование. Высшее образование. Физический и умственный труд. Развитие представлений о мотивации. Понятия «внутренняя мотивация», «внешняя мотивация». Определение особенностей мотивации.

Региональный рынок образовательных услуг. Встречи с представителями профессиональных образовательных организаций региона. Посещение дней открытых дверей.

Практическая работа «Внутренняя и внешняя мотивация».

Тема 26. Современный рынок труда

Знакомство с понятиями «рынок труда», «трудоустройство», «конкурентоспособность». Законы рынка труда. Редкие профессии. Массовые профессии. Список наиболее востребованных специальностей Министерства труда и социального развития Российской Федерации.

«Атлас новых профессий Встречи с представителями организаций и предприятий региона. Экскурсии на предприятия и в организации региона, встречи с профессионалами.

Тема 27. Готовимся к экзаменам

Выбор предметов для сдачи экзаменов. Понятия «тревога», «тревожность», «стресс», «эустресс». Определение уровня школьной тревожности. Приемы активизации мышления, улучшения координации движений и управления эмоциями. Рациональное распределение времени при подготовке к экзаменам. Матрица Эйзенхауэра.

Практическая работа «Уровень школьной тревожности».

Тема 28. Что я знаю о профессиях и карьере

Анкета профессионального самоопределения. Аудит исходного состояния. Достоинства. Недостатки. Возможности. Препятствия.

Выбор профессии на основе анализа информации о своих личностных особенностях, профессиях, рынке образовательных услуг и рынке труда. Личный профессиональный план и его составление.

Практические работы «Анкета профессионального самоопределения», «За и против».

Кроссворд «Профессия и карьера».

Проектная работа «Мой личный профессиональный план». Презентация проекта «Мой личный профессиональный план».

Учебно-тематический план по технологии 5 класс

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов по рабочей программе
1.	Введение: «Творческая проектная деятельность»	1
2.	Глава 1. Оформление интерьера	5
3.	Глава 2. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс	24
4.	Глава 3. Создание изделий из текстильных материалов	22
5.	Глава 4. Кулинария	14
6.	Защита творческих проектов	2
	Итого:	68

Учебно-тематический план по технологии 6 класс

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов по рабочей программе
1	Глава 1. Интерьер жилого дома	10
2	Глава 2. Создание изделий из конструкционных материалов	10
3	Глава 3. Создание швейных изделий	34
4	Глава 4. Кулинария	10
5	Защита творческих проектов (по каждой теме)	4
6	Итого:	68

Учебно-тематический план по технологии 7 класс

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов по рабочей программе
1	Глава 1. Интерьер жилого дома	6
2	Глава 2. Создание изделий из древесины и металлов	21
3	Глава 3. Создание швейных изделий	28
4	Глава 4. Кулинария	10
5	Защита творческих проектов	3
6	Итого:	68

Учебно-тематический план по технологии 8 класс

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов по рабочей программе
1.	1. Введение	1
	Глава 1. Личность и профессия	30
2.	Тема1. Личностные особенности человека	2
3	Тема 2. Самооценка и уровень притязаний	2
4	Тема3. Профессиональные интересы и склонности	3
5	Тема 4. Задатки и способности	2
6	Тема 5. Мыслительные способности	2
7	Тема 6. Темперамент и профессия	2
8	Тема 7. Коммуникативные способности	2
9	Тема 8. Поведение в конфликтах	2
10	Тема 9. Организаторские способности	2
11	Тема 10. Творческие способности	2
12	Тема 11. Профессия и здоровье	2
13	Тема 12. Профессиональные важные качества	3
14	Тема 13. Направленность личности	2
15	Тема 14. Что я знаю о себе	2
16.	Защита творческих проектов	3
	Итого:	34

Учебно-тематический план по технологии 9 класс

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов по рабочей программе
1.	1. Введение (повторение изученного в 8 классе)	1
	Глава 1. Профессия и карьера	30
2.	Тема1.(15) Мотивы труда	2
3	Тема 2.916) Потребности человека	2
4	Тема3.(17) Что надо знать о профессии	3

5	Тема 4.(18) Классификация профессий	2
6	Тема 5.(19) Социономические профессии	2
7	Тема 6.(20) Биономические профессии	2
8	Тема 7.(21) Технономические профессии	2
9	Тема 8.(22) Сигнономические профессии	2
10	Тема 9.(23) Артономические профессии	2
11	Тема 10. (24) Правильный выбор профессии	2
12	Тема 11.(25) Пути получения профессии	2
13	Тема 12.(26) Современный рынок труда	3
14	Тема 13.(27) Готовимся к экзаменам	2
15	Тема 14.(28) Что я знаю о профессиях и карьере	2
16.	Защита творческих проектов	3
	Итого:	34

N п/п	дата		Название темы и урока	КОЛВО часов	<i>Колендарно-тематическое планирование по технологии - 5 класс</i>		при меча ние	
	план	фак т			<i>2021-2022 учебный год</i>	<i>Планируемые результаты</i>		
1	03.09		<u>§1.2. Введение. Понятие о творческих проектах и их этапах</u>	1	Инструктаж по технике безопасности . Понятие «творческий проект». Этапы выполнения проекта			
<u>Глава 1. Оформление интерьера</u>				5	<p><u>Предметные:</u> Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.</p> <p>Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p> <p><u>Метапредметные: Коммуникативные:</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению <u>Регулятивные:</u> принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); <u>Познавательные:</u> анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.</p> <p><u>Личностные:</u> положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий.</p>			
2-3	03.09 10.09		<u>§3.</u> Интерьер и планировка кухни	2				
4-5	10.09 17.09		<u>§4.</u> Бытовые электроприборы на кухне	2				
6-7	17.09 24.09		Выполнение творческого задания по главе 1	2				
<u>Глава 2. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс</u>				24				
8	24.09		<u>§5.</u> Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины	1				
9-10	01.10		<u>§6.</u> Графическое изображение изделия	2				
11-12	08.10		<u>§7.</u> Древесина и древесные материалы для изготовления изделий	2				
13-14	15.10		<u>§8.</u> Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий	2				
15-16	22.10		<u>§9.</u> Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий	2				
17-18	29.10		<u>§10.</u> Операции и приемы сверления отверстий в древесине	2				

19	12.11		§11. Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем	1	<p>Предметные: Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Метапредметные: Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению Регулятивные: принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Личностные: положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий.</p>
20-21	19.11		§12. Отделка изделий. Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование	2	
22-23	26.11		§13. Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс	2	
24-25	03.12		§14. Операции и приемы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс	2	
26-27	10.12		§15. Изготовление изделий из жести путем фальцевым швом и заклепками	2	
28-29	17.12		Выполнение и защита творческого задания по главе 2.	2	
Глава 3. Создание изделий из текстильных материалов				22	
30-31	24.12		§16 Технология изготовления ткани	2	
32-33	14.01		§17 Текстильные материалы и их свойства	2	
34-35	21.01		§18 Конструирование швейных изделий	2	
36-37	28.01		§19 Ручные швейные работы.	2	
38-39	04.02		§20 Раскрой швейного изделия	2	
40-41	11.02		§21 Швейная машина	2	

42-43	18.02		§22 Основные операции при машинной обработке изделия.	2	
44-45	25.02		§23 Влажно-тепловая обработка ткани.	2	
46-47	03.03		§24 Последовательность изготовления швейных изделий	2	
48-49	10.03		§25 Отделка швейных изделий вышивкой	2	
50-51	17.03		Выполнение и защита творческого задания	2	
Глава 4. Кулинария				14	
52	31.03		§26 Санитария и гигиена на кухне	1	
53-54	31.03 07.04		§27 Здоровое питание	2	
55-56	07.04 14.04		§28 Бутерброды и горячие напитки	2	
57-58	14.04 21.04		§29 Блюда из овощей и фруктов	2	
59-60	21.04 28.04		§30 Тепловая кулинарная обработка овощей	2	
61-62	28.04 05.05		§31 Блюда из яиц	2	
63-64	05.05 12.05		§32 Приготовление завтрака	2	
65-66	12.05 19.05		Защита творческого задания	2	
67-68	19.05 26.05	§33 Защита творческих проектов		2	
ИТОГО:				68	

N п/п	дата		Название темы и урока	КОЛВО часов	Календарно-тематическое планирование по технологии - 6 класс Планируемые результаты 2022-2023 учебный год	при меча ние
	план	факт				
<u>Глава 1. Оформление интерьера</u>				10+1	<p>Предметные: Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник</p> <p>Метапредметные: Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению Регулятивные: принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.</p> <p>Личностные: положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий.</p>	
1-3	05.09 05.09 12.09		§1 Планировка жилого дома	3		
4-6	12.09 19.09 19.09		§2. Интерьер жилого дома	3		
7-8	26.09		§3. Комнатные растения в интерьере квартиры	2		
9-10	03.10		§Технология выращивания комнатных растений	2		
11	10.10		Защита проекта	1		
<u>Глава 2. Создание изделий из конструкционных материалов</u>				10+1	<p>Предметные: - знать методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий; - уметь обеспечивать функциональные качества изготовления изделия (деталей); выполнять разметку на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием; осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять отделку изделия; осуществлять декоративно-прикладную обработку материалов</p>	
12	10.10		§5 Заготовка древесины. Пороки	1		
13	17.10		§6 Производство и применение пиломатериалов	1		

14	17.10		§7 Конструирование и моделирование изделий из древесин	1	
15	24.10		§8. Устройство и работа на токарном станке	1	<p>Личностные: следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели. Метапредметные: Познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. Коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в парах и группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. Регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>
16	24.10		§9. Технология точения древесины на токарном станке	1	
17	31.10		§10. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	1	
18	31.10		§11. Проектирование изделий их металла	1	
19	14.11		§12. Разрезание металлического проката	1	
20	14.11		§13. Рубка металлических заготовок зубилом	1	
21	21.11		§14. Опиливание металлических заготовок	1	
22	21.11		Защита проекта	1	
<u>Глава3. Создание швейных изделий</u>				<u>34+1</u>	<p>Предметные: - знать/понимать назначение различных виды швейных машин; - уметь выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий; выполнять не менее трех видов машинных швов. Познакомиться с обработкой различных швов изделий. Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Технология пошива подушки. Познакомиться с технологией вязания крючком.</p> <p>Метапредметные: Познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</p>
23	28.11		§15. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1	
24-25	28.11 05.12		§16. Конструирование швейных изделий	2	
26-27	05.12 12.12		§17. Моделирование плечевой одежды	2	
28-29	12.12 19.12		§18. Технология изготовления швейных изделий	2	
30	19.12		§19. Технология дублирования деталей	1	
31-32	26.12		§20. Ручные работы	2	

33-34	09.01		§21 Уход за швейной машинкой	2	<p>Личностные: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели</p> <p>Коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>Регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям</p>
35-36	16.01		§22 Дефекты машинной строчки и их устранение	2	
37-38	23.01		§23. Виды машинных операций	2	
39-40	30.01		§24. Обработка мелких деталей	2	
41-42	06.02		§25. Подготовка и примерка изделия	2	
43-44	13.02		§26. Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	2	
45-46	20.02		§27. Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2	
47-48	27.02		§28. Обработка боковых и нижнего срезов изделия	2	
49-50	05.03		§29. Технология пошива подушки	2	
51-52	12.03		§30. Основы вязания крючком	2	
53-54	19.03 02.04		§31. Вязание полотна	2	
55-56	09.04		§32. Вязание по кругу	2	
57	16.04		Защита проекта	1	
<u>Глава 4. Кулинария</u>				<u>10+1</u>	
58-59	16.04 23.04		§33. Блюда из круп и макаронных изделий	2	
60-61	23.04 30.04		§34. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	
62-63	30.04 07.05		§35. Технология приготовления блюд из мяса и птицы	2	

64-65	07.05 14.05		§36. Технология приготовления первых блюд.	2	<p>Метапредметные:</p> <p>Познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.</p> <p>Коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>Регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>
66-67	14.05 21.05		§37. Приготовление обеда	2	
68	21.05		Защита проекта	1	

№ п/п	Дата		Название раздела и темы урока.	кол час	Календарно-тематическое планирование – технология - 7 класс 2021-2022 учебный год Планируемые результаты	При меч.
	план	факт				
Глава 1. Интерьер жилого дома				7	<p>Предметные: Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.</p> <p>Метапредметные УУД: <i>Познавательные:</i> Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Анализ, сопоставление, умение вести проектную и исследовательскую деятельность <i>Коммуникативные:</i> Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. Диалог, проявление инициативы, сотрудничества <i>Регулятивные:</i> Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования</p> <p>Личностные УУД: Формирование мотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация. Формирование мотивации изучения темы, познавательного интереса, проектной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям.</p>	
1			§1 Освещение жилого помещения	1		
2			§2 Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		
3			§3 Гигиена жилища	1		
4-5			§4 Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	2		
6-7			Выполнение творческого задания	2		
Глава 2. Создание изделий из древесины и металлов				20		
8-9			§5 Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств	2		
10-11			§6 Заточка и настройка деревообрабатывающих инструментов	2		
12-13			§7 Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины	2		
14-15			§8 Соединение деталей в изделиях из древесины	2		
16-17			§9 Виды сталей и их термическая обработка для изготовления металлических изделий	2		

18-19			§10 Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания металлических деталей.	2	<p>работать в группе (паре), уметь формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать ее и координировать ее с позициями одноклассников. Обучающиеся учатся инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации при работе с учебной литературой</p> <p>Регулятивные: ставят учебные задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что ещё не известно. Обучающиеся смогут самостоятельно принимать решения при обсуждении проблемного вопроса</p> <p>Личностные УУД: овладение знаниями умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.</p>
20-21			§11 Вытачивание металлических деталей на токарно-винтов. станке	2	
22-23			§12 Нарезание резьбы на металлических деталях	2	
24-25			§13 Создание декоративно-прикладных изделий из металла	2	
26-27			Выполнение творческого задания	2	
Глава 3. Создание швейных изделий				28	<p>Предметные:Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Знакомство с технологией ручных и машинных работ. Знакомство с видами вышивок.</p> <p>Метапредметные УУД:<i>Познавательные</i>Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.Коммуникативные: формулируют собственное мнение и позицию, задают вопросы, строят понятные для партнера высказывания. Обучающиеся учатся работать в группе (паре), аргументировать ее и координировать ее с позициями одноклассников. Регулятивные: ставят учебные задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что ещё не известно. Обучающиеся смогут самостоятельно принимать решения при обсуждении проблемного вопроса. Личностные УУД: Формирование мотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>
28-29			§14 Ткани из волокон животного происхождения и их свойства	2	
30-31			§15 Конструирование поясной одежды.	2	
32-33			§16 Моделирование поясной одежды	2	
34-35			§17 получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета	2	
36-37			§18 Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	2	
38-39			§19 Технология ручных работ	2	
40-41			§20 Технология машинных работ.	2	
42-43			§21 Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией.	2	

44-45		§22 Технология обработки складок	2	<p>продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях без подогрева и с подогревом. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье и т.д.). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Метапредметные УУД: Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.</p> <p>Коммуникативные: Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Регулятивные: Удерживают цель до получения ее результата; осуществляют самостоятельный контроль своей деятельности. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования. Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качествготавливаемого блюда.</p> <p>Личностные УУД: Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Планирование профессиональной карьеры. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, навыков работы в группе (паре)</p>
46-47		§23 Подготовка и проведение примерки поясного изделия	2	
48-49		§24 Технология обработки юбки после примерки.	2	
50-51		§25 Отделка швейных изделий вышивкой	2	
52-53		§26 Вышивка лентами.	2	
54-55		Подготовка и защита творческого задания	2	
Глава 4. Кулинария			10	
56-57		§27 Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	
58-59		§28 Мучные блюда	2	
60-61		§29 Сладкие блюда	2	
62-63		§30 Сервировка сладкого стола	2	
64-65		§31 Подготовка творческого задания	2	
66-68		Защита творческих проектов	3	

№ п/п	Дата		Название раздела и темы урока.	кол час.	Календарно-тематическое планирование-технология – 8 класс Планируемые результаты	При м.	
	план	факт					
					2022-2023 учебный год		
Глава 1. Личность и профессия				34	<p>Предметные: Знакомиться с местом психологии в системе наук; с ролью психологических знаний в жизни человека; с содержанием понятий «личность», «характер», «индивидуальность», «синдром Маугли».</p> <p>Различать понятия «личность», «характер», «индивидуальность». Осознавать особенности своего характера Знакомиться с основными принципами психологической диагностики, с содержанием понятий «самооценка», «уровень притязаний». Осознавать роль самооценки и уровня притязаний в жизни.</p> <p>Определять особенности своей самооценки и уровня притязаний Знакомиться с содержанием понятий «профессиональные интересы», «профессиональные склонности», с основными характеристиками профессионального интереса.</p> <p>Определять свои профессиональные склонности.</p> <p>Развивать свои профессиональные интересы и склонности Знакомиться с содержанием понятий «задатки», «способности», «внимание», «внимательность», «произвольное внимание», «непроизвольное внимание», «память». Знакомиться с основными характеристиками мышления, взаимосвязью типа мышления и профессиональной деятельности. Различать типы мышления. Определять свой тип мышления Различать задатки и способности. Знакомиться с содержанием понятия «темперамент», характеристиками типов темперамента. Знакомиться с содержанием понятий «агрессивное поведение», «уверенное поведение», «неуверенное поведение», с правилами поведения в конфликтных ситуациях. Знакомиться с качествами хорошего руководителя. Знакомиться с особенностями творческого мышления, различиями между «мыслителями» и «художниками». Знакомиться с содержанием понятия «медицинские противопоказания». Формировать отношение к своему здоровью как к ресурсу. Определять особенности своего здоровья. Оценивать свои организаторские способности. Знакомиться с содержанием понятий «доминанта», «жизненные ценности». Осознавать роль направленности личности в профессиональной деятельности. Прогнозировать профессиональную успешность в предпочитаемых видах деятельности Обобщать результаты самодиагностики по разделу «Личность и профессия».</p> <p>Метапредметные УУД: Регулятивные: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);</p>		
1	05.09		Введение	1			
2-3	12.09 19.09		Тема.1 Личностные особенности человека	2			
4-5	26.09 03.10		Т.2. Самооценка и уровень притязаний	2			
6-8	10,17, 24.10		Т.3. Профессиональные интересы и склонности	3			
9-10	07.11 14.11		Т.4. Задатки и способности	2			
11-12	21.11 28.11		Т.5. Мыслительные способности	2			
13-14	05.12 12.12		Т.6. Темперамент и профессия	2			
15-16	19.12 26.12		Т.7. Коммуникативные способности	2			
17-18	09.01 16.01		Т.8. Поведение в конфликтах	2			
19-20	23.01 30.01		Т.9. Организаторские способности	2			
21-22	06.02 13.02		Т.10.Творческие способности	2			
23-24	20.02 27.02		Т.11.Профессия и здоровье	2			

25-27	06.03 13.03 20.03		Т.12. Профессиональные важные качества	3	<p>саморегуляция Познавательные: рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды</p> <p>Коммуникативные: аргументируют свою позицию и координируют ее с позициями партнеров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности Личностные УУД: 2. Готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, осознанному выбору и построению индивидуальной профессионально-образовательной траектории с учетом знаний о себе и мире профессий. Стремление соответствовать нормам нравственного поведения, общим для всех культур и религий.</p> <p>Уважение к любым видам профессиональной деятельности на основе опыта участия в социально значимом труде. Следование социальным нормам и правилам поведения в обществе. Осознание ценности здорового и безопасного образа жизни, усвоение правил безопасного поведения в ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей. Воспитание чувства прекрасного на основе знакомства с жизнью и творчеством мастеров и произведениями искусства. Воспитание экологии поведения.</p>
28-29	03.04 10.04		Т.13. Направленность личности	2	
30-31	17.04		Т.14. Что я знаю о себе	2	
32-34	24.04 08.05 15.05		Подготовка и защита проектов	3	
Итого:				34	

№ п/п	Дата		Название раздела и темы урока.	кол час.	Календарно-тематическое планирование-технология – 9 класс Планируемые результаты	При м.
	план	факт				
					2022-2023 учебный год	
Глава 2. Профессия и карьера				34	<p>Предметные: Знакомиться с содержанием понятий «мотивы труда», «конструктивные мотивы труда», «деструктивные мотивы труда», «профессиональная мотивация», «внепрофессиональная мотивация». Классифицировать мотивы труда по различным признакам. Различать профессиональную и внепрофессиональную мотивацию. Определять собственные мотивы труда Знакомиться с содержанием понятия «потребности». Осознавать собственные потребности. Контролировать свои потребности Знакомиться с содержанием понятий «объект труда», «цели труда», «средства труда», «условия труда». Классифицировать профессии по различным основаниям. Определять свои профессиональные интересы. Знакомиться с содержанием понятия «социономические, биономические, технономические, сигнономические и артономические профессии», со спецификой этих профессий, с возникновением психологии как науки Знакомиться с возможностями получения профессионального образования в своем регионе и за его пределами. Знакомиться с содержанием понятий «трудоустройство», «рынок труда», «конкурентоспособность», с требованиями регионального рынка труда. Использовать приемы психологической саморегуляции при подготовке к экзамену. Планировать свое профессиональное будущее на основе оценки своих ограничений и возможностей. Составлять личный профессиональный план с учетом информации</p> <p>Метапредметные УУД: Регулятивные: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция</p> <p>Познавательные: рациональное использование учебной и доп-ой технической и технолог-кой информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технолог-их свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; классификация видов и назначения методов получения и преобр-ия материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды</p>	
1	07.09		Введение	1		
2-3	14.09 21.09		Тема.1(15) Мотивы труда	2		
4-5	28.09 05.10		Т.2.(16) Потребности человека	2		
6-8	12.10 19.10 26.10		Т.3.(17) Что надо знать о профессиях	3		
9-10	09.11 16.11		Т.4.(18) Классификация профессий	2		
11-12	23.11 30.11		Т.5.(19) Социономические профессии	2		
13-14	07.12 14.12		Т.6.(20) Биономические профессии	2		
15-16	21.12 28.12		Т.7.(21) Технономические профессии	2		
17-18	11.01 18.01		Т.8.(22) Сигнономические профессии	2		
19-20	25.01 01.02		Т.9.(23) Артономические профессии	2		
21-22	08.02 15.02		Т.10.(24) Правильный выбор профессии	2		

23-24	22.020 1.03		Т.11(25).Пути получения профессии	2	<p>Коммуникативные: аргументируют свою позицию и координируют ее с позициями партнеров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности Личностные УУД: 2. Готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, осознанному выбору и построению индивидуальной профессионально-образовательной траектории с учетом знаний о себе и мире профессий. Стремление соответствовать нормам нравственного поведения, общим для всех культур и религий. Уважение к любым видам профессиональной деятельности на основе опыта участия в социально значимом труде. Следование социальным нормам и правилам поведения в обществе. Осознание ценности здорового и безопасного образа жизни, усвоение правил безопасного поведения в ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей. Воспитание чувства прекрасного на основе знакомства с жизнью и творчеством мастеров и произведениями искусства. Воспитание экологии поведения.</p>
25-27	15.03 22.03 05.04		Т.12.(26) Современный рынок труда	3	
28-29	12.04 19.04		Т.13. (27) Готовимся к экзаменам	2	
30-31	26.04 03.05		Т.14.(28) Что я знаю о профессиях и карьере	2	
32-34	10.05 17.05 24.05		Подготовка и защита проектов	3	
Итого:				34	

8. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Для изучения учебного предмета «Технология» должны быть в наличии следующие **объекты и средства материально-технического обеспечения:**

оборудование: ученические столы и стулья по количеству учащихся, учительский стол, шкафы для хранения учебных пособий, дидактических материалов и пр., настенные доски для вывешивания иллюстративного материала;

технические средства обучения (предметы и устройства, которые выполняют информационную, управляющую, тренирующую, контролирующие функции в учебно-воспитательном процессе):

- классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, картинок;
- демонстрационное оборудование, предназначенное для одновременной демонстрации изучаемых объектов и явлений группе обучаемых и обладающее свойствами, которые позволяют видеть предмет или явление (компьютер/компьютеры, телевизор, музыкальный центр, включающий в себя устройство для воспроизведения аудиокассет, CD и DVD, мультипроектор, экспозиционный экран и др.);
- вспомогательное оборудование и устройства, предназначенные для обеспечения эксплуатации учебной техники, удобства применения наглядных средств обучения, эффективной организации проектной деятельности, в том числе принтер, сканер, фото- и видеотехника (по возможности) и др.;

экранны-звуковые пособия, передающие содержание образования через изображение, звук, анимацию.

- электронное пособие к каждому модулю учебного предмета «Основы религиозных культур и светской этики»;

- дополнительные мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, интернет-ресурсы, аудиозаписи, видеофильмы, слайды, мультимедийные презентации, тематически связанные с содержанием курса;

библиотечный фонд (книгопечатная продукция) с учебно-методическими комплектами, нормативными документами и специальными дополнительными пособиями для учителей и учащихся, а также научно-популярными книгами и хрестоматийными материалами т.д.

печатные пособия, в том числе картографические издания, иллюстративные материалы.

УМК

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

1. Программа. Технология 5-8(9) классы, Н.В. Сеница, П. С. Самородский, М.: Вентана-Граф, 2018.
2. Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеница. В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. «Вентана-Граф», 2016.
3. Технология. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеница. В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. «Вентана-Граф», 2017.
4. Технология. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеница. В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. «Вентана-Граф», 2018.
5. Технология. 8-9 классы, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Г.В.Резапкина.М. «Просвещение», 2021
6. Самородский, П. С. Технология. Технический труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / П. С. Самородский, А. Т. Тищенко, В. Д. Симоненко ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. «Вентана-Граф», 2010.
7. Методическое пособие. Технология 5-8 классы, . Сеница, П. С. Самородский, М. «Вентана-Граф», 2016
8. Методическое пособие. Технология. 8-9 классы, Г.В.Резапкина.М. «Просвещение», 2021
9. Технология. 5-7 класс. Рабочая тетрадь. Н.В. Сеница М. «Вентана-Граф», 2019.
10. Твоя профессиональная карьера : учебник для 8-9 классов общеобразоват. учреждений / под ред. С. Н. Чистяковой, Т. И. Шалавиной. - М.: «Просвещение», 2006.

Дополнительная литература для учителя

1. Баландина, Л. Н. Астры из пластмассовых упаковок / Л. Н. Баландина // Школа и производство. - 2006. - № 4. - С. 50.
2. Васильченко, Е. В. Кулинарные работы и методика их проведения / Е. В. Васильченко // Школа и производство. - 1991. - № 4. - С. 45.
3. Веркина, Н. К. Блюда из теста / Н. К. Веркина // Школа и производство. - 1993. - № 6. - С. 41.
4. Гуревич, Р. С. Кроссворды по трудовому обучению / Р. С. Гуревич // Школа и производство. - 1989. - № 9. - С. 75.
5. Матвеева, Т. А. Мозаика и резьба по дереву / Т. А. Матвеева. - М. : Высшая школа, 2001.
6. Махмутова, Х. И. Холодный батик / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 1999. - № 2. - С. 59.
7. Миронова, Г. П. Изготовление варенья из ягод и плодов / Г. П. Миронова // Школа и производство. - 1990. - № 11. - С. 29.
8. Мокрушина, Г. Г. Обед в походных условиях / Г. Г. Мокрушина // Школа и производство. - 2002. - № 7. - С. 49.
9. Муравьев, Е. М. Общие основы методики преподавания технологии / Е. М. Муравьев, В. Д. Симоненко. - Брянск : НМЦ «Технология», 2000.
10. Носкова, С. Ю. Цветочные композиции / С. Ю. Носкова // Школа и производство. - 2002. - № 3. - С. 44.
11. Панфилова, Т. Ф. Пластмасса - конструкционный материал / Т. Ф. Панфилова // Школа и производство. - 2003. - № 1. - С. 44.
12. Сорокина, Н. В. Профилактические средства защиты растений / Н. В. Сорокина // Школа и производство. - 2000. - № 5. - С. 67.
13. Степанова, Т. Н. Декупаж на уроках технологии / Т. Н. Степанова // Школа и производство. - 2010. - № 2. - С. 48.
14. Степанский, В. И. Анкетные опросники для профориентационной беседы / В. И. Степанский // Школа и производство. - 1989. - № 5. - С. 18.
15. Хворостов, А. С. Декоративно-прикладное искусство в школе / А. С. Хворостов. - М. : Высшая школа, 1992. - № 2. - С. 44.
16. Щербакова, Л. П. О названиях тканей / Л. П. Щербакова // Школа и производство. - 1992. - № 2. - С. 44.
17. Яркова, И. В. Изделия из теста и их украшение / И. В. Яркова // Школа и производство. - 2000. - № 6. - С. 44.
18. Яркова, И. В. Учебные игры в изучении технологии / И. В. Яркова // Школа и производство. - 2001. - № 5. - С. 50.

9. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»:

В результате реализации рабочей программы выпускник, получит возможность научиться:

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов; осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Кулинария»

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

В результате реализации рабочей программы выпускник научится:

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Раздел «Кулинария»

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.