



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Ершовская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора
по учебно-
воспитательной работе
 Е.В.Зайцева

СОГЛАСОВАНО:
Протокол педагогического Совета
№ 1 от 01.09. 2023 г.
Секретарь педагогического Совета
 Е.В.Печура

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ № 35/10 от 01.09. 2023 г.

Директор МКОУ «Ершовская

И.С.Голубева



Рабочая программа учебного курса

«Технология». ФГОС

для 5-9 классов

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Чистякова Марина Васильевна,
учитель технологии

с. Ершово

2023 г.

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом системы основного общего образования обучающихся.

Освоение предметной области «Технология» в основной школе осуществляется в 5–9 классах из расчёта: в 5–7 классах — 2 ч в неделю, в 8–9 классах — 1 ч в неделю.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ.

Технологическое образование школьников носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с любым трудовым процессом и создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности; включении учащихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности; воспитании культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и др.), самостоятельности, инициативности, предприимчивости; развитии компетенций, позволяющих учащимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Практико-ориентированный характер обучения технологии предполагает, что не менее 75 % учебного времени отводится практическим и проектным работам. Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модуль — это относительно самостоятельная часть структуры образовательной программы по предмету «Технология», имеющая содержательную завершённость по отношению к планируемым предметным результатам обучения за уровень обучения (основного общего образования).

Для реализации образовательных программ по учебному предмету «Технология» могут быть использованы учебники федерального перечня, допущенных к использованию и учебные пособия, выпущенные организациями, входящими в перечень организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов, освоение и изучение обучающимися технологии приготовления пищевых продуктов и обработки текстильных материалов, а также моделирование и конструирование швейных изделий с поузловой обработкой отдельных деталей.

5 класс	8
Материалы и их свойства.	1
Технология обработки материалов.	1
Бумага и её свойства.	1
Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	1
6 класс	8
Технологии обработки конструкционных материалов.	1
Свойства металлов и сплавов.	1
Технологии изготовления изделий из металла.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из проволоки».	1
Контроль и оценка качества изделий из металла.	1
Мир профессий.	1
7 класс	6
Технологии обработки конструкционных материалов.	1
Обработка металлов.	1
Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов».	1

Контроль и оценка качества изделия из конструкционных материалов.	1
---	---

Инвариантный модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	
Технологии обработки пищевых продуктов	
5 класс	12
Физиология питания.	1
Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1
Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1
Пищевая ценность круп.	1
Технология приготовления блюд из круп.	1
Технология приготовления блюд из яиц.	1
Определение доброкачественности яиц.	1
Приготовление блюд из яиц к завтраку.	1
Значение овощей в питании человека.	1
Технология приготовления блюд из овощей.	1
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1
6 класс	12
Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.	1
Минеральные вещества.	1
Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1
Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».	1
Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1
Приготовление кулинарного блюда «Крули».	1
Виды теста.	1
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-йогуртовый десерт».	1
Виды теста.	1
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	1
Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.	1
Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».	1
7 класс	12

Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1
Рыбная промышленность.	1
Технология обработки рыбы.	1
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	1
Морепродукты. Рыбные консервы.	1
Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	1
Расчёт калорийности блюд.	1
Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	1
Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	1
Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных	1
Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками».	1
Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.	1

«Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»	
Технологии обработки текстильных материалов	
5 класс	22
Текстильные волокна.	1
Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.	1
Производство ткани.	1
Определение направления нитей основы и утка.	1
Технология выполнения ручных швейных операций.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Технология выполнения ручных швейных операций.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	1
Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	1
Швейные машины.	1
Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	1
Выполнение машинных строчек.	
Технология выполнения машинных швов.	1
Выполнение образцов машинных швов.	1

Основные операции при машинной обработке изделия: обметывание, стачивание, затрачивание.	1
Выполнение образцов машинных швов.	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	1
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	1
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	1
Оценка качества проектного изделия; самоанализ результатов проектной работы;	1
Защита проекта	1
6 класс	20
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	1
Ткацкие переплетения.	1
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный инструктаж.	1
Уход за швейной машиной.	1
Машинные швы (двойные).	1
Выполнение образцов машинных швов.	1
Техн. изготовления швейных изделий.	1
Сумка– шопер: история и современ.	1
Техническое (проектное) задание.	1
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	1
Выбор технологии изготовления.	1
Раскрой изделия.	1
Раскрой изделия.	1
Подготовка деталей кроя к обработке.	1
Обработка срезов изделия.	1
Обработка ручек.	1
Декоративная отделка изделия.	1
Декоративная отделка изделия.	1
оценка качества проектного изделия;	1
Защита творческого проекта.	1

«Технологии обработки текстильных материалов».	
7 класс	17
Конструирование юбок. Снятие мерок.	1
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	1
Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	1
Моделирование основы прямой юбки.	1
Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	1
Этапы производства одежды. Технология изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. ОТ повторный инструктаж.	1
Раскладка выкройки юбки на ткани.	1
Раскрой изделия.	1
Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	1
Обработка вытачек и складок.	1
Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	1
Обработка застежки.	1
Обработка застежки.	1
Обработка пояса.	1
Обработка верхнего среза юбки.	1
Обработка нижнего среза изделия.	1
Окончательная отделка изделия.	1
8 класс	6
Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон. Задание 1.	1
Зрительные иллюзии в одежде. Задание 1.	1
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1
Построение чертежа основы одношовного рукава.	1
Построение чертежа воротника. Моделирование воротника.	1

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

В соответствии с ФГОС в ходе изучения учебного предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты.

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно - нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально -этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
- понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно - прикладном искусстве;
- осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

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

- ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;
- готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты.

Освоение содержания учебного предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов.

Овладение универсальными познавательными действиями.

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;

- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближенными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями.

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

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

Овладение универсальными коммуникативными действиям.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково - символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты.

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

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

5 КЛАСС

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;
- создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты ИКТ для решения прикладных учебно-познавательных задач;
- называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;
- называть народные промыслы по обработке древесины;

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
 - выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;
- называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;
 - выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;
 - исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;
- знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;
 - приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;
- называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп; мебели;
- называть виды планировки кухни; способы рационального размещения
 - называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;
- анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;
 - выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;
 - подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);
 - выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
 - характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

6 КЛАСС

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать свойства конструкционных материалов;
- называть народные промыслы по обработке металла;

- называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
- исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
 - классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
 - использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
 - выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
 - знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов; определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
 - называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;
- называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
- называть национальные блюда из разных видов теста;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
 - характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
 - самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия; соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
 - выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

7 КЛАСС

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
 - выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
 - применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
 - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;

- называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
 - характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

8 КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- характеризовать общие принципы управления;
- анализировать возможности и сферу применения современных технологий;
 - характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;
- называть и характеризовать биотехнологии, их применение;
 - характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;
- предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;
- определять проблему, анализировать потребности в продукте;
 - овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
 - характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

9 КЛАСС

Модуль «Производство и технологии»

- перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
- характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;
- создавать модели экономической деятельности;
- разрабатывать бизнес-проект;
- оценивать эффективность предпринимательской деятельности;
- характеризовать закономерности технологического развития цивилизации;
- планировать своё профессиональное образование и профессиональную карьеру.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

- исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
 - выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
 - применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
 - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять художественное оформление изделий;
- называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
 - характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
- выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
 - самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия; соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
 - выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.
- знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов; определять качество рыбы;
- знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы; определять качество;
- называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
- характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;

- называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;

Тематическое планирование для учащихся 5 класса.

Модули/Разделы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
«Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»		
Технологии обработки материалов	16	http://tehnologiya.narod.ru
Конструкционные материалы и их свойства.	2	
Технологии обработки конструкционных материалов.	2	https://resh.edu.ru
Бумага и её свойства.	2	
Составление технологической карты выполнения изделия из бумаги.	2	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	2	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	2	https://infourok.ru/
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	2	
Разработка и изготовление изделий из бумаги и картона.	2	
Технологии обработки текстильных материалов	38	
Текстильные волокна.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.	1	https://resh.edu.ru
Производство ткани.	1	
Определение направления нитей основы и утка.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Технология выполнения ручных швейных операций.	2	https://infourok.ru/
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	2	
Технология выполнения ручных швейных операций.	2	
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	2	
Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.	2	
Основные приёмы влажно - тепловой обработки	2	

швейных изделий.		
Швейные машины.	2	
Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек.	2	
Технология выполнения машинных швов.	2	
Выполнение образцов машинных швов.	2	
Основные операции при машинной обработке изделия: обметывание, стачивание, затрачивание.		
Выполнение образцов машинных швов.	2	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	2	
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	2	
Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов»	2	
Выполнение индивидуального творческого проекта «Изделие из текстильных материалов по технологической карте	2	
Оценка качества проектного изделия; самоанализ результатов проектной работы;	2	
Защита проекта	1	
Технологии обработки пищевых продуктов	18	
Физиология питания.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1	https://resh.edu.ru
Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free-video
Пищевая ценность круп.	1	
Технология приготовления блюд из круп.	2	
Технология приготовления блюд из яиц.	2	https://infourok.ru/
Определение доброкачественности яиц.	2	
Приготовление блюд из яиц к завтраку.	2	
Значение овощей в питании человека.	2	

Технология приготовления блюд из овощей.	2	
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1	
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:	1	
Итого: 72		

Тематическое планирование для учащихся 6 класса.

Модули/Разделы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
Технологии обработки пищевых продуктов	16	
Основы рационального питания. ОТ повторный инструктаж.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Минеральные вещества.	1	https://resh.edu.ru
Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Приготовление кулинарного блюда «Молочный коктейль».	2	https://infourok.ru/
Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	2	
Приготовление кулинарного блюда «Крули».	2	
Виды теста.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Фруктово-йогуртовый десерт».	1	
Виды теста.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Шарлотка».	2	
Профессии, связанные с пищевым производством: кондитер, хлебопек.	1	
Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».	1	
Технологии обработки текстильных материалов	56	
Свойства тканей. Символы ухода за одеждой.	2	http://tehnologiya.narod.ru

Ткацкие переплетения.	2	
Регуляторы швейной машины. ОТ повторный инструктаж.	2	https://resh.edu.ru
Уход за швейной машиной.	2	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Машинные швы (двойные).	2	
Выполнение образцов машинных швов.	4	
Техн. изготовления швейных изделий.	6	https://infourok.ru/
Сумка– шопер: история и современ.	2	
Техническое (проектное) задание.	4	
Построение чертежа сумки. Изготовление выкройки.	4	
Выбор технологии изготовления.	2	
Раскрой изделия.	2	
Раскрой изделия.	2	
Подготовка деталей кроя к обработке.	2	
Обработка срезов изделия.	4	
Обработка ручек.	2	
Декоративная отделка изделия.	4	
Декоративная отделка изделия.	4	
оценка качества проектного изделия;	2	
Защита творческого проекта.	2	
Итого:	72	

Тематическое планирование для учащихся 7 класса.

Модули/Разделы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
Технологии обработки пищевых продуктов	16	
Понятие о микроорганизмах. ОТ повторный инструктаж.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Рыбная промышленность.	1	
Технология обработки рыбы.	1	
Приготовление кулинарного блюда «Сельдь под шубой».	2	https://resh.edu.ru
Морепродукты. Рыбные консервы.	1	

Приготовление кулинарного блюда «Салат «Мимоза»».	2	https://videouroki.net/b
Расчёт калорийности блюд.	1	log/tehnologiya/2-free_video
Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	1	
Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	2	https://infourok.ru/
Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных	1	
Приготовление кулинарного блюда «Суп с фрикадельками».	2	
Профессии повар, технолог общественного питания, их востребованность на рынке труда.	1	
«Технологии обработки текстильных материалов».	56	
Конструирование юбок. Снятие мерок.	3	http://tehnologiya.naro
Построение чертежа прямой юбки в М 1:4.	3	d.ru
Построение чертежа прямой юбки в М 1:1	3	
Моделирование основы прямой юбки.	3	https://resh.edu.ru
Оформление выкройки. Расчет количества ткани.	3	
Этапы производства одежды. Технология изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. ОТ повторный инструктаж.	3	https://videouroki.net/b log/tehnologiya/2-free_video
Раскладка выкройки юбки на ткани.	3	
Раскрой изделия.	3	https://infourok.ru/
Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	4	
Обработка вытачек и складок.	3	
Соединение деталей юбки. Обработка срезов.	4	
Обработка застежки.	3	
Обработка застежки.	3	
Обработка пояса.	3	
Обработка верхнего среза юбки.	4	
Обработка нижнего среза изделия.	4	
Окончательная отделка изделия.	4	
Итого:	72	

Тематическое планирование для учащихся 8 класса.

Модули/Разделы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
Инвариантный модуль «Производство и технологии»	10	
Управление производством и технологии.	2	http://tehnologiya.narod.ru
Производство и его виды.	2	
Рынок труда. Функции рынка труда.	2	https://resh.edu.ru
Мир профессий.	2	
Профориентационный групповой проект «Мир профессий».	2	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video https://infourok.ru/
Вариативный модуль «Технологии обработки текстильных материалов».	16	
Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон. Задание 1.	2	http://tehnologiya.narod.ru
Зрительные иллюзии в одежде. Задание 1.	2	https://resh.edu.ru
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	4	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	4	https://infourok.ru/
Построение чертежа основы одношовного рукава.	2	https://infourok.ru/
Построение чертежа воротника. Моделирование воротника.	2	
Основы проектной деятельности. Выполнение проекта	10	
Художественное проектирование.	2	http://tehnologiya.narod.ru
Технологические аспекты реализации проекта.	2	
Разработка технологической документации.	2	https://resh.edu.ru
Оценка качества проектного изделия; подготовка проекта к защите.	2	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video

Защита проекта.	2	logiya/2-free_video https://infourok.ru/
Итого:	36	

Тематическое планирование для учащихся 9 классов.

Модули/Разделы	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
Инвариантный модуль «Производство и технологии»	10	
Предпринимательство. Организация собственного производства.	2	http://tehnologiya.narod.ru
Практическая работа «Анализ предпринимательской среды».	2	https://resh.edu.ru
Моделирование экономической деятельности.	2	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Практическая работа «Выдвижение бизнес-идей. Описание продукта».	2	https://infourok.ru/
Технологическое предпринимательство.	2	https://infourok.ru/
Основы проектной деятельности. Выполнение проекта.	26	
Индивидуальный творческий проект на выбранную тему.	2	http://tehnologiya.narod.ru
Предпроектное исследование. Определение проблемы, продукта проекта, цели, задач.	2	https://resh.edu.ru
Анализ ресурсов; обоснование проекта.	2	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Художественное проектирование.	2	https://infourok.ru/
Выполнение эскиза проектного изделия.	3	
Технологические аспекты реализации проекта.	3	https://infourok.ru/
Разработка технологической документации.	3	
Экономическая и экологическая оценка проекта.	3	
Оценка качества проектного изделия; подготовка проекта к защите.	2	
Реклама.	2	
Защита проекта.	2	
Итого:	36	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Приказ Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 г. № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 05 июля 2021 г. № 64101).
2. СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.
3. Технология : 5–9-е классы : методическое пособие и примерная рабочая программа к предметной линии Е. С. Глоzman и др. / Е. С. Глоzman, А. Е. Глоzman, Е. Н. Кудакова. — М. : Просвещение, 2023.
4. Технология : 5-й класс : учебник / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
5. Технология : 5-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
6. Технология : 6-й класс : учебник / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
7. Технология : 6-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 272 с.
8. Технология : 7-й класс : учебник / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.
9. Технология : 7-й класс : электронная форма учебника / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.
10. Технология : 8–9-е классы : учебник / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.
11. Технология : 8–9-е классы : электронная форма учебника / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.