

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

уровень: основное общее образование, ФГОС, базовый

технология

5-8 классы; 2020 – 2024 учебные годы

Разработчик: Степанова Наталья Юрьевна

Квалификационная категория: СЗД

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МОУ ИРМО «Никольская СОШ».

Планируемые предметные результаты

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, свывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта; проводить анализ
- потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

— изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

— модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

— определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

— встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

— изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов (опыта) получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и её пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками, разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере, описывать тенденции их развития;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;
- разьяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- характеризовать группы предприятий региона проживания;
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня;

расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения;

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
- наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

Содержание учебного предмета

5 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Предметное содержание	Количество часов
1	Раздел «Технология домашнего хозяйства»	Интерьер кухни и столовой.	2
2	Раздел «Электротехника»	Бытовые электроприборы.	1
3	Раздел «Кулинария»	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из овощей и фруктов. Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. Приготовления завтрака.	14
4	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий.	22
5	Раздел «Художественные ремёсла»	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции. Лоскутное шитье.	8
6	Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности»	Исследовательская и созидательная деятельность.	21
Итого			68

6 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Предметное содержание	Количество часов
	Раздел «Технология домашнего хозяйства»	Зонирование пространства. Композиция в интерьере. Стили в интерьере. Комнатные растения.	3
	Раздел «Кулинария»	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Заправочные супы.	14
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий.	22
	Раздел «Художественные ремёсла»	Вязание крючком. Вязание спицами.	8
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	Этапы выполнения проекта. Защита проекта.	21
Всего часов			68

7 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Предметное содержание	Количество часов
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	Освещение жилого помещения. Гигиена жилища.	4
2	Раздел «Электротехника»	Бытовые электроприборы. Понятие о микроклимате.	2
3	Раздел «Кулинария»	Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки. Праздничный этикет.	10
4	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	Моделирование швейных изделий. Швейная машина. Технология изготовления швейных изделий.	16
5	Раздел «Художественные ремёсла»	Ручная роспись тканей. Вышивка.	16
6	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	Этапы выполнения проекта. Защита проекта.	20
Всего часов			68

8 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Предметное содержание	Количество часов
1.	« Домашняя экономика и основы предпринимательства»	Экология жилища. Потребности семьи. Построение семейного бюджета. Технология видения бизнеса.	9
2.	Информационные технологии.	Современные технологии.	7

3.	Художественная обработка материалов. Тема «Ручная художественная вышивка».	История возникновения вышивки. Основные элементы в орнаменте. Подбор материалов Основные приемы в вышивке.	10
4.	Проекты. Проектная культура.	Этапы выполнения проекта. Защита проекта.	8
Всего часов			34

Планирование 5 класс

№ урока	Наименование тем	Кол-во часов	Дата.	Дата По факту
1	Вводный инструктаж по ТБ. Понятие о творческой проектной деятельности	1		
2	Составные части годового творческого проекта	1		
3	Интерьер кухни, столовой	1		
4	Пр.р Проектирование кухни	1		
5	Этапы выполнения проекта	1		
6	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1		
7	Защита творческого проекта	1		
8	Бытовые электроприборы.	1		
9	Санитария и гигиена на кухне	1		
10	Физиология питания	1		
11	Бутерброды и горячие напитки.	1		
12	Пр.р. Технология приготовления горячих напитков	1		
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		
14	Пр.р. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		
15	Блюда из овощей и фруктов.	1		
16	Пр.р.Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1		
17	Тепловая кулинарная обработка овощей	1		
18	Пр.р. Кулинарная обработка овощей	1		
19	Блюда из яиц.	1		
20	Пр.р.Технология приготовления блюд из яиц	1		

21	Пр.р. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1		
22	Приготовление пищи по бригадам	1		
23	Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.	1		
24	Свойства текстильных материалов	1		
25	Пр.р.Определение в ткани лицевой и изнаночных сторон.	1		
26	Пр.р.Выполнение макета полотняного переплетения.	1		
27	Изготовление выкроек	1		
28	Пр.р.Определение размеров швейного изделия	1		
29	Швейные изделия для кухни	1		
30	Пр.р.Изготовление выкройки фартука	1		
31	Работа над творческим проектом	1		
32	Защита творческого проекта	1		
33	Подготовка швейной машины к работе	1		
34	Пр.р.Основные операции на швейной машинке	1		
35	Машинные швы	1		
36	Пр.р. Влажно-тепловая обработка ткани	1		
37	Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской на резинке	1		
38	Пр.р.Изготовление выкройки сарафана	1		
39	Изготовление выкройки топа	1		
40	Пр.р.Подготовка выкройки к раскрою	1		
41	Копирование готовой выкройки	1		
42	Пр.р.Раскрой швейного изделия	1		
43	Швейные ручные работы	1		
44	Пр.р.Изготовление образцов ручных работ	1		
45	Пр.р.Технология пошива салфетки	1		
46	Пр.р.Технология пошива фартука	1		
47	Основные этапы выполнения творческого проекта	1		
48	Работа над творческим проектом	1		
49	Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1		
50	Работа над творческим проектом	1		
51	Защита творческого проекта	1		
52	Защита творческого проекта	1		
53	Декоративно-прикладное искусство	1		
54	Вязание, роспись по дереву...	1		

55	Основы композиции в искусстве	1		
56	Орнамент. Символика в орнаменте	1		
57	Основные этапы выполнения творческого проекта	1		
58	Работа над творческим проектом	1		
59	Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1		
60	Защита творческого проекта	1		
61	Цветовые сочетания в орнаменте	1		
62	Гармонические цветовые композиции	1		
63	Лоскутное шитьё	1		
64	Лоскутное шитьё по шаблонам	1		
65	Что такое творческий проект	1		
66	Этапы выполнения проекта	1		
67	Выбор лучшей идеи	1		
68	Как защитить творческий проект	1		

Планирование 6 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	дата	Дата по факту
1	Вводный инструктаж по ТБ. Понятие о творческой проектной деятельности	1		
2	Составные части годового творческого проекта	1		
3	Интерьер жилого дома	1		
4	Комнатные растения в интерьере	1		
5	Пр.р. Уход за комнатными растениями	1		
6	Этапы выполнения проекта	1		
7	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1		
8	Защита творческого проекта	1		
9	Виды рыбы и нерыбных продуктов моря.	1		
10	Санитарные требования при обработке рыбы.	1		
11	Пр. р. Приготовление блюд из рыбы.	1		
12	Пр. р. Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря	1		
13	Виды мяса и субпродуктов. Блюда из мяса	1		
14	Санитарные требования при обработке мяса.	1		
15	Пр.р. Гарнир к мясным блюдам	1		
16	Пр. р. Технология приготовления блюд из мяса.	1		

17	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление	1		
18	Пр. р. Технология приготовления блюд из птицы.	1		
19	Виды заправочных супов.	1		
20	Пр.р. Оформление готового супа и подача к столу	1		
21	Меню обеда. Сервировка стола к обеду.	1		
22	Пр.р. Приготовление обеда. Правила поведения за столом.	1		
23	Классификация текстильных химических волокон	1		
24	Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.	1		
25	Понятие о плечевой одежде.	1		
26	Пр.р. Определение размеров фигуры человека.	1		
27	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	1		
28	Пр.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
29	Моделирование формы выреза горловины.	1		
30	Пр.р. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия.	1		
31	Работа над творческим проектом	1		
32	Защита творческого проекта	1		
33	Устройство машинной иглы. Замена машинной иглы.	1		
34	Пр.р. Обмётывание петель и пришивание пуговиц с помощью швейной машины.	1		
35	Последовательность подготовки ткани к раскрою.	1		
36	Критерии качества кроя.	1		
37	Пр.р.Технология соединения детали с клеевой прокладкой.	1		
38	Основные операции при ручных работах.	1		
39	Основные машинные операции	1		
40	Пр.р.Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	1		
41	Классификация машинных швов.	1		
42	Пр.р.Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.	1		
43	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.	1		
44	Пр.р.Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	1		
45	Обработка застёжки подбортом.	1		
46	Пр.р.Окончательная отделка изделия.	1		
47	Выбор темы проекта. Основные этапы выполнения творческого проекта	1		
48	Работа над творческим проектом	1		
49	Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1		
50	Защита творческого проекта	1		

51	Работа над творческим проектом	1		
52	Защита творческого проекта	1		
53	Вязаные изделия в современной моде.	1		
54	Виды крючков и спиц. Основные виды петель при вязании крючком.	1		
55	Пр. р. Вязание полотна.	1		
56	Пр. р. Вязание по кругу.	1		
57	Выбор темы проекта. Составление плана работы по проекту.	1		
58	Работа над творческим проектом	1		
59	Подготовка пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1		
60	Защита творческого проекта	1		
61	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	1		
62	Пр.р. Применение схем узоров с условными обозначениями.	1		
63	Вязание цветных узоров.	1		
64	Пр.р. Создание схем для вязания с помощью ПК.	1		
65	Что такое творческий проект	1		
66	Этапы выполнения проекта	1		
67	Выбор лучшей идеи	1		
68	Как защитить творческий проект	1		

Планирование 7 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту
1	Вводный инструктаж по ТБ. Освещение жилого помещения.	1		
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1		
3	Гигиена жилища.	1		
4	Пр.р.№1 Подбор моющих средств для уборки помещения	1		
5	Бытовые электроприборы	1		
6	Пр.р.№2: Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи	1		
7	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1		
8	Пр.р.№3: Приготовление молочного супа молочной каши, или блюда из творога	1		
9	Изделия из жидкого теста.	1		
10	Пр.р.№4: Определение качества мёда.	1		

11	Виды теста и выпечки.	1		
12	Пр.р.№5: приготовление изделий из песочного теста	1		
13	Сладости, десерты, напитки.	1		
14	Пр.р.№6: Приготовление сладких блюд и напитков	1		
15	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1		
16	Пр.р.№7: приготовление блюд для праздничного стола	1		
17	Обработка проектного материала	1		
18	Выбор творческого проекта по разделу "Кулинария"	1		
19	Оформление электронной презентации творческого проекта «Праздничный сладкий стол»	1		
20	Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол»	1		
21	Свойства текстильных материалов.	1		
22	Пр.р.№8: Определение состава тканей и изучение их свойств	1		
23	Конструирование швейных изделий.	1		
24	Пр.р.№9:Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	1		
25	Моделирование швейных изделий.	1		
26	Пр.р.№10: Моделирование юбки.	1		
27	Швейная машина.	1		
28	Пр.р.№11: уход за швейной машиной чистка смазка.	1		
29	Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета.	1		
30	Пр.р.№12: Раскрой проектного изделия	1		
31	Раскрой поясного изделия и дублирование деталей.	1		
32	Пр.р.№13: Изготовление образцов ручных и машинных работ	1		
33	Подготовка изделия к примерке.	1		
34	Пр.р. №14:Проведение примерки проектного изделия	1		
35	Примерка. Устранение дефектов.	1		
36	Пр.р.№15: Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией			
37	Машинная обработка изделия.	1		
38	Пр.р.№16: Обработка складок			
39	Окончательная обработка проектного изделия.	1		
40	Пр.р.№17: Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.	1		
41	Обработка проектного материала	1		
42	Оформление портфолио			
43	Оформление, подготовка эл. презентации проекта «Праздничный наряд»	1		
44	Защита проекта «Праздничный наряд»			

45	Ручная роспись тканей	1		
46	Пр.р.№18: Подготовка ткани к росписи и создание эскиза	1		
47	Виды батика. Технология горячего батика.	1		
48	Пр.р.№19: Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика	1		
49	Вышивание Ручные стежки и швы на их основе.	1		
50	Пр.р.№20: Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками	1		
51	Вышивание счетными швами.	1		
52	Пр.р.№21: Выполнение образца вышивки в технике крест			
53	Вышивание по свободному контуру.	1		
54	Пр.р.№22: Создание схем для вышивки в крест	1		
55	Атласная и штриховая гладь.	1		
56	Пр.р.№23: Выполнение образца вышивки атласная и штриховая гладь	1		
57	Швы французский узелок и рококо.	1		
58	Пр.р.№24: Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо	1		
59	Вышивание лентами.	1		
60	Пр.р.№25: Выполнение образца вышивки атласными лентами	1		
61	Обработка проектного материала	1		
62	Оформление портфолио	1		
63	Подготовка эл. презентации проекта «Подарок своими руками»	1		
64	Защита проекта «Подарок своими руками»	1		
65	Обработка проектного материала.	1		
66	Разработка электронной презентации проекта.	1		
67	Составление портфолио	1		
68	Презентация и защита проекта « Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7кл»	1		

Планирование 8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Дата по плану	Дата по факту
1	Домашняя экономика.	1		
2	Семейное хозяйство, его составляющие.	1		
3	Бюджет семьи. Анализ и планирование семейного бюджета.	1		
4	Деловая игра «Бюджет семьи».	1		
5	Расходы семьи.	1		
6	Пр.р. Расчет потребительской корзины.	1		

7	Менеджмент в семейной экономике	1			
8	Экономические возможности и экономические потребности семьи.	1			
9	Предпринимательство: сущность, цели, задачи.	1			
10	Принципы и формы предпринимательства. Деловая игра. «Прибыльная идея»	1			
11	Основные документы деятельности предпринимателя	1			
12	Пр.р. Технология создания предприятия. Деловая игра «Поиск».	1			
13	Источники финансирования предпринимательства.	1			
14	Менеджмент в деятельности предпринимателя.	1			
15	Трудовой коллектив.	1			
16	Производительность и оплата труда.	1			
17	Источники финансирования предпринимательства.	1			
18	Маркетинг в деятельности предпринимателя.	1			
19	Анализ возможностей использования ПЭВМ в работе предприятия.	1			
20	Пр.р. Определение возможности использования ПЭВМ в работе конкретного предприятия.	1			
21	Деловая переписка (текстовый редактор).	1			
22	Пр.р. Печать деловых писем и документов	1			
23	Реклама и дизайн (графический редактор).	1			
24	Пр.р. Выполнение рекламного объявления или буклета; дизайн и упаковка продукции; создание фирменного знака, образца визитной карточки, фирменного бланка	1			
25	Учет доходов и расходов предприятия.	1			
26	Элементы бухгалтерского учета. Финансовые операции на ПЭВМ.	1			
27	Пр.р. Использование электронных таблиц для расчета стоимости продукции в зависимости от стоимости сырья.	1			
28	Пр.р. Расчет заработной платы.	1			
29	Ведение документации склада.	1			
30	Пр.р. Использование базы данных для операции учета и ведения документации.	1			
31	Распределение ролей и игра в «предприятие».	1			
32	Пр.р. Выполнение в процессе игры ранее изученных операций на ПЭВМ.	1			
33	Художественное творчество	1			
34	Архаичные технологии	1			