

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГИМНАЗИЯ №1»

Приложение к основной общеобразовательной программе основного
общего образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету

ТЕХНОЛОГИЯ

5 - 9 КЛАССЫ

г. Сухой Лог

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение 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;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

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

Предметные результаты:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Разделы	Содержание раздела
Модуль 1. Основы производства	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество.
Модуль 2. Современные и перспективные технологии.	Что такое технология. Классификация производств и технологий.
Модуль 3. Технологии обработки пищевых продуктов.	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Технологии тепловой обработки яиц. Блюда из яиц. Хлеб. Питательные свойства хлеба. Технология нарезка хлеба. Классификация бутербродов. Технологии подачи готовых блюд из хлеба.
Модуль 4. Элементы техники и машин.	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.	Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи информации.
Модуль 8. Методы и средства творческой и проектной деятельности.	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.
Модуль 9. Технологии растениеводства.	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности

	человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.
Модуль 10. Социальные технологии.	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

3. Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология» для 5-9 классов составлено с учетом рабочей программы воспитания МАОУ Гимназия №1 на 2021-2026 годы (модуль «Школьный урок»).

5 класс

№ урока	Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
Модуль 1. Основы производства		4
1-2	Что такое техносфера... Что такое потребительские блага.	2
3-4	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	2
Модуль 2. Современные и перспективные технологии		4
5-6	Что такое технология.	2
7-8	Классификация производств и технологий.	2
Модуль 3 Технологии обработки пищевых продуктов.		14
9	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	1
10	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1
11	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1
12	Технологии тепловой обработки овощей	1
13-14	Практическая работа «Отработка приемов приготовления салата из сырых и вареных овощей»	2
15-16	Технология приготовления блюд из яиц.	2
17-18	Практическая работа: приготовление блюда из яиц к завтраку.	2
19-20	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	2
21-22	Практическая работа: приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2

	Сервировка стола.	
Модуль 4. Элементы техники и машин.		6
23-24	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	2
25-26	Устройство и работа бытовой швейной машины.	2
27-28	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение образцов машинных швов	2
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		14
29-30	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2
31-32	Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов	2
33-34	Текстильные материалы.	2
35-36	Свойства тканей из натуральных волокон.	2
37-38	Технологии выполнения ручных швейных операций.	2
39-40	Технология выполнения машинных швов. Выполнение образцов машинных швов.	2
41-42	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков	2
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.		2
43	Что такое энергия. Виды энергии.	1
44	Накопление механической энергии	1
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.		4
45-46	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	2
47-48	Способы материального представления и записи визуальной информации	2
Модуль 8. Методы и средства творческой и проектной деятельности		10
49-54	Проектная деятельность. Что такое творчество	6
55-56	Практическая работа над проектом	2
57-58	Практическая работа над проектом	2
Модуль 9. Технологии растениеводства.		6
59-60	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2
61-62	Общая характеристика и классификация культурных растений.	2
63-64	Исследования культурных растений или опыты с ними	2
Модуль 10. Социальные технологии.		6
65-66	Человек как объект технологии.	2
67-68	Содержание социальных технологий	2
69-70	Потребности людей.	2
ИТОГО		70

6 класс

№ урока	Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
Модуль 1. Основы производства		6
1-2	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё	2
3-4	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда	2
5-6	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.	2
Модуль 2. Современные и перспективные технологии		4
7-8	Основные признаки технологии.	2
9-10	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	2
Модуль 3 Технологии обработки пищевых продуктов.		14
11-12	Основы рационального (здорового) питания.	2
13-14	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	2
15-16	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	2
17-18	Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур.	2
19-20	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.	2
21-22	Технология производства макаронных изделий	2
23-24	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	2
Модуль 4. Элементы техники и машин.		6
25-26	Основные понятия о машинах и механизмах и деталях.	2
27-28	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной.	2
29-30	Заправка швейной машины. Выполнение машинных операций.	2
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		18
31	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	1
32	Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения.	1
33	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1
34	Требования к готовой одежде. Конструирование одежды.	1
35-36	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука). Моделирование швейного изделия.	2
37-38	Технология изготовления швейного изделия.	2
39-40	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2
41-42	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса.	2
43-44	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	2
45-46	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	2
47-48	Контроль качества готового изделия	2

Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.		4
49-50	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2
51-52	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	2
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.		4
53-54	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2
55-56	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	2
Модуль 8. Методы и средства творческой и проектной деятельности		6
57-60	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап.	4
61-62	Этап изготовления изделия. Практическая работа Заключительный этап	2
Модуль 9. Технологии растениеводства.		2
63	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
64	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1
Модуль 10. Социальные технологии.		6
65-66	Виды социальных технологий.	2
67-68	Технологии коммуникации.	2
69-70	Структура процесса коммуникации	2
ИТОГО		70

7 класс

№ урока	Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
Модуль 1. Основы производства		4
1-2	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	2
3-4	Агрегаты и производственные линии	2
Модуль 2. Современные и перспективные технологии		4
5-6	Культура производства. Технологическая культура производства.	2
7-8	Культура труда	2
Модуль 3 Технологии обработки пищевых продуктов.		16
9-10	Понятие о микроорганизмах. Рыбная промышленность.	2
11-12	Технология обработки рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы.	2
13-14	Технология тепловой обработки рыбы. Блюда из рыбы.	2
15-16	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	2

17-18	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2
19-20	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2
21-22	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	2
23-24	Технология приготовления песочного и дрожжевого теста	2
Модуль 4. Элементы техники и машин.		4
25-26	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	2
27-28	Современное швейное оборудование. Особенности строения и работы оверлока.	2
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		22
29	Особенности производства волокон химического производства	1
30	Свойства искусственных и синтетических волокон.	1
31-32	Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Конструирование юбок.	2
33-34	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	2
35-36	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	2
37-38	Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки).	2
39-40	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.	2
41-42	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка.	2
43-44	Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2
45-46	Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки.	2
47-48	Окончательная отделка швейного изделия	2
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.		4
49-50	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2
51-52	Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля энергии	2
53-54	Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.	4
55-56	Источники и каналы получения информации.	2
57-58	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	2
Модуль 8. Методы и средства творческой и проектной деятельности		6
59-60	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	2
61-62	Конструкторская документация.	2
63-64	Технологическая документация в проекте	2
Модуль 9. Технологии растениеводства.		2
65	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	1
66	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1
Модуль 10. Социальные технологии.		4
67-68	Назначение социологических исследований. ю	2
69-70	Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	2

ИТОГО	70
-------	----

8 класс

№ урока	Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
Модуль 1. Основы производства		2
1	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1
2	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1
Модуль 2. Современные и перспективные технологии		1
3	Классификация технологий. Технологии материального производства	1
Модуль 3 Технологии обработки пищевых продуктов.		6
4	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность.	1
5	Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	1
6	Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	1
7	Механическая обработка мяса животных.	1
8	Виды кулинарной обработки мяса.	1
9	Технология приготовления блюд из мяса	1
Модуль 4. Элементы техники и машин.		2
10	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1
11	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		5
12	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов.	1
13	Сварка материалов. Закалка материалов.	1
14	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов.	1
15	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	1
16	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.		2
17	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
18	Преобразование химической энергии в тепловую. Получение раствора серной кислоты для заливки кислотного аккумулятора	1
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.		4
19	Материальные формы представления информации для хранения.	1
20	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	1
21	Средства записи информации.	1
22	Современные технологии записи и хранения информации	1

Модуль 8. Методы и средства творческой и проектной деятельности		6
23	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	1
24	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1
25	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.	1
26-28	Практическая работа по проекту	3
Модуль 9. Технологии растениеводства.		3
29	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1
30	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
31	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1
Модуль 10. Социальные технологии		4
32	Основные категории рыночной экономики.	1
33	Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1
34	Методы стимулирования сбыта.	1
35	Методы исследования рынка	1
ИТОГО		35

9 класс

№ урока	Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
Модуль 1. Основы производства		2
1	Транспортные средства в процессе производства	1
2	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	1
Модуль 2. Современные и перспективные технологии		3
3	Новые технологии современного производства	1
4	«Безлюдные» технологии. Перспективные материалы 21 века	1
5	Нанотехнологии	1
Модуль 3. Технологии обработки пищевых продуктов.		7
6	Рациональное питание современного человека	1
7	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1
8	Классификация супов. Технология приготовления первых блюд.	1
9	Блюда национальной кухни на примере первых блюд.	1
10	Сервировка стола к обеду. Пищевые добавки.	1
11	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
12	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	1

Модуль 4. Элементы техники и машин.		3
13	Роботы и робототехника. Профессии в сфере робототехники	1
14	Классификация роботов. Бытовые роботы	1
15	Направления современных разработок в области робототехники	1
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		5
16	Высокотехнологичные волокна	1
17	Биотехнологии в производстве текстильных волокон	1
18	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	1
19	Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	1
20	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.		1
21	Ядерная и термоядерная реакции. Термоядерная энергия	1
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации.		2
22	Сущность коммуникации. Профессии в сфере коммуникации	1
23	Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации	1
Модуль 8. Методы и средства творческой и проектной деятельности		7
24	Актуальность учебного проекта	1
25	Маркетинговые исследования	1
26	Экономическая оценка проекта. Рентабельность проекта	1
27-30	Разработка бизнес- плана	4
Модуль 9. Социальные технологии.		5
31	Что такое организация. Признаки организации	1
32	Управление организацией. Подходы к управлению	1
33	Менеджмент. Менеджер и его работа	1
34	Методы управления в менеджменте	1
35	Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1
ИТОГО		35