**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области**
**средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Агибалова Михаила Павловича**
**с. Зуевка муниципального района Нефтегорский Самарской области**
**446606, Самарская область, муниципальный район Нефтегорский, с. Зуевка, ул. Школьная, д. 3;**
**Тел. (факс): 8 (84670) 4-31-45; E-mail:zuevka2006@yandex.ru**

| | | |
|---|---|---|
| РАССМОТРЕНО<br>На заседании МС<br><br>Протокол №1<br>от "01" сентября 2022 г. | ПРОВЕРЕНО<br>Заместитель директора по УР<br>_____( Гребенкина Е.В. )<br><br>от "01"сентября 2022 г. | УТВЕРЖДАЮ<br>Директор ГБОУ школы с Зуевка<br>_____( Воротынцева Л.А.)<br><br>Приказ № 43/1-од<br>от "01" сентября 2022 г. |

C=RU, OU=Директор, O=ГБОУ СОШ с. Зуевка, CN=Воротынцева Людмила Анатольевна, E="zuev_sch@samara.edu.ru" 446606, Самарская обл, Нефтегорский р-он, с. Зуевка, ул. Школьная, 3
2023-10-13 14:22:16

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет (курс) ____Технологии _____
Класс_____5_____
Количество часов по учебному плану __34__ в год___1____ в неделю
Составлена в соответствии с примерной рабочей программой по технологии

Составитель: Кортунова Надежда Александровна , Павлов Александр Васильевич

Учебники:
Автор: А.Т. Тищенко, Н.В. Синица
Наименование: учебник для общеобразовательных организаций
Издательство, год: Москва «Просвещение» 2021

**с. Зуевка 2022**

## I. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработана с учетом требований ФГОС ООО и составлена на основе следующих документов:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).
3. Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ СОШ с.Зуевка, утвержденная Приказом директора ГБОУ СОШ с. Утевка № 101 – од от 30.08.2019г.
4. Технология: рабочая программа: 5-9 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В. Синица .Москва, «Вентана-Граф», 2017г

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. В содержании отражается общая преобразующая деятельность человека и все аспекты материальной культуры. Этот курс направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

При организации творческой, проектной деятельности необходимо акцентировать внимание на потребительское назначение и стоимость продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **Овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;
- **Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда;
- **Получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. **Основные задачи обучения:**
- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учѐтом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач. Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Освоение образовательной программы «Технология» обеспечивает:

**с. Зуевка 2022**

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов и сформированных универсальных учебных действий;
- развитие и совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса.

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 принципа роботы 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.

## II. Общая характеристика учебного предмета

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома». Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; • основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности; • история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно- практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей.

**с. Зуевка 2022**

## Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Базисный учебный план образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих основную образовательную программу основного общего образования, предусматривает обязательное изучение технологии в 5,6,7 классах в объеме 68 часов (2 часа в неделю), в 8 классе в объеме 34 часов (1 час в неделю). Данная рабочая программа рассчитана на 4 года.

## III. Результаты освоения учебного предмета «Технология»

**Личностные результаты освоения основной образовательной программы:**

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 личностного 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 результатыосвоения ООП**

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися **межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).**

Межпредметные понятия

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся

овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усовершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся ГБОУ СОШ с. Утевка приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получат возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материальнотехнического оснащения, кадрового потенциала, используемых методов работы и образовательных технологий.

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; - формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные. Регулятивные УУД:**

1.Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

-анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

-идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

-выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

-ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;

-формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;

-обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

**с. Зуевка 2022**

2.Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

-определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

-обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

-определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;

-выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);

-выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;

-составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);

-определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;

-описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;

-планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

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. Обучающийся сможет:

-определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
-систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
-отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
-оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
-находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
-работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
-устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
-сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

-определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
-анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
-свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
-оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным - критериям в

соответствии с целью деятельности;
-обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
-фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

-наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
-соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
-принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
-самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
-ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
-демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

**Познавательные УУД**

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, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:
-подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
-выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
-выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
-объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
-выделять явление из общего ряда других явлений;
-определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
-строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
-строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
-излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
-самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
-вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
-объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
-выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно- следственный анализ;
-делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
-обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
-определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
-создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
-строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
-создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией; -преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

-строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
-строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;

-анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

-находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

-ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст; -устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

-резюмировать главную идею текста;

- преобразовывать текст, меняя его модальность (выражение отношения к содержанию текста, целевую установку речи), интерпретировать текст (художественный и нехудожественный - учебный, научнопопулярный, информационный);

-критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

-определять свое отношение к природной среде;

-анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

-проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;

-прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

-распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

-выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

-определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

-осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

-формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

-соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью. **Коммуникативные УУД**

11.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-определять возможные роли в совместной деятельности;

-играть определенную роль в совместной деятельности;

- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
- -определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;

-строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
- критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;

-корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); -устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет: определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать и использовать речевые средства;

- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;

- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
- использовать средства логической связи для выделения смысловых блоков своего выступления; - использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей; - оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать для передачи своих мыслей естественные и формальные языки в соответствии с условиями коммуникации;
- оперировать данными при решении задачи;
- выбирать адекватные задаче инструменты и использовать компьютерные технологии для решения учебных задач, в том числе для: вычисления, написания писем, сочинений, докладов, рефератов, создания презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать цифровые ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**Предметные результаты** изучения предметной области "Технология" должны отражать:

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.

## IV. Содержание учебного предмета

Разбивка **содержания программы** на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом интересов обучающихся, возможностей ОУ и материально-технической базы, наличия методического и дидактического обеспечения, особенностей местных социально-экономических условий.

В связи с особенностями преподавания предмета и учетом новых тенденций в обновлении содержания образования национально-региональный компонент реализуется в рамках разделов:

*Раздел. «Современные технологии и перспективы их развития»*

Тема 1. Потребности человека. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Тема 2. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

**с. Зуевка 2022**

Тема 3. Технологический процесс. Технологический процесс, его параметры, сырьѐ, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

*Раздел. «Конструирование и моделирование»*

Тема 1. Понятие о машине и механизме. Конструирование машин и механизмов. Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Тема 2. Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

Раздел. «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»

Тема 1. Технологии возведения зданий и сооружений. Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

Тема 2. Ремонт и содержание зданий и сооружений. Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

Тема 3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту. Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

*Раздел. «Технологии в сфере быта»*

Тема 1. Планировка помещений жилого дома. Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приѐма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

Тема 2. Освещение жилого помещения. Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещѐнности в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

Тема 3. Экология жилища. Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

*Раздел. «Технологическая система»*

Тема 1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

Тема 2. Системы автоматического управления. Робототехника. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Тема 3. Техническая система и еѐ элементы. Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

Тема 4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

Тема 5. Моделирование механизмов технических систем. Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

*Раздел. «Материальные технологии. Технологии обработки конструкционных материалов»*

Тема 1. Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов. Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла. Тема 2. Свойства конструкционных материалов. Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой древесины и

восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины. Металлы и искусственные материалы. Свойства чѐрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, его виды, область применения. Тема 3. Технологии получения сплавов с заданными свойствами. Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением.

Тема 4. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.

Понятия «эскиз», «чертѐж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах. Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы из древесины. Чертежи деталей из сортового проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров. Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.

Тема 5. Технологическая документация для изготовления изделий. Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов. Понятие о технологической документации. Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД. Маршрутная и операционная карты.

Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Понятия «установ», «переход», «рабочий ход». Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонт работами.

Тема 6. Технологические операции обработки конструкционных материалов

Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приѐмы разметки заготовок. Приѐмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приѐмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приѐмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами. Приѐмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла.

Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления. Приѐмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасности при работе ручными столярными инструментами. Технологическая операция резания металлов и пластмасс ручными инструментами. Приѐмы и особенности резания слесарной ножовкой заготовок из металла и пластмасс. Приспособления. Ознакомление с механической ножовкой. Опиливание. Виды напильников. Приѐмы опиливания заготовок из металла, пластмасс. Тема 7. Контрольно-измерительные инструменты. Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий.

Тема 8. Технологические операции сборки деталей из конструкционных материалов.

Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов. Приѐмы разметки, пиления, подгонки брусков. Применяемые инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения

деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приѐмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем. Виды шиповых столярных соединений. Понятия: шип, проушина, гнездо. Порядок расчѐта элементов шипового соединения. Технология шипового соединения деталей.

Принципы соединения деталей с помощью шкантов и с помощью шурупов, ввинчиваемых в нагели.

Правила безопасности при выполнении работ.

Тема 9. Технологии машинной обработки конструкционных материалов.

Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Инструменты. Приѐмы сверления отверстий. Правила безопасной работы. Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Виды точения заготовок. Правила безопасности при работе на токарном станке. Технология токарной обработки древесины. Подготовка заготовки и еѐ установка на станке, установка подручника, приѐмы точения заготовок, шлифования деталей, подрезания торцов. Контроль качества деталей. Приѐмы точения деталей из древесины, имеющих фасонные

поверхности. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейных поверхностей. Точение шаров и дисков. Отделка изделий. Контроль и оценка качества изделий.

Тема 10. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов. Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приѐмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приѐмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий. Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской.
Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.
Тема 11. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приѐмы выполнения работ. Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приѐмы работы. История художественной обработки древесины. Виды резьбы по дереву. Оборудование и инструменты для резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины. Художественная резьба по дереву. Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке. Приѐмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы. Шлифовка и отделка изделий. Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приѐмы выполнения работ. История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приѐмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла.

*«Технология обработки текстильных материалов»*

Тема 1. Текстильное материаловедение. Понятие о ткани. Волокно как сырьѐ для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелѐнная, гладкокрашеная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.
Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шѐлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.
Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических
волокон.
Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий. Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учѐтом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учѐтом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смѐтывание; стачивание. Ручная закрепка. Основные операции при ручных работах: обмѐтывание,
замѐтывание (с открытым и закрытым срезами). Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.
Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки. Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Тема 4. Швейная машина. Современная бытовая швейная машина с электрическим
приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приѐмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застѐжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание»,

«кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом. Технология обмѐтывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины. Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмѐтывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами).
Удаление строчки временного назначения. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, еѐ поломкой. Замена машинной иглы.
Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине. Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примѐтывание; вымѐтывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывѐртыванием. Классификация машинных швов.
Тема 5. Конструирование одежды и аксессуаров. Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчѐтный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды. Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.
Тема 6. Моделирование одежды. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застѐжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приѐмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приѐмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.
Тема 7. Технологии лоскутного шитья. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, еѐ связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков. Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. Понятие о стѐжке (выстѐгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.
Тема 8. Технологии вязания крючком. Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объѐмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.
Тема 9. Технологии художественной обработки ткани. Материалы и оборудование для вышивки. Приѐмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе. Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе. Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом. Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью. Использование шва «французский узелок» в вышивке.
Техника вышивания швом «французский узелок». Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

**с. Зуевка 2022**

*Раздел. «Технология получения современных материалов»*

Тема 1. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твѐрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

Тема 2. Пластики и керамика. Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.

Тема 3. Композитные материалы. Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы.

Назначение и область применения композитных материалов.

Тема 4. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

*Раздел. «Современные информационные технологии»*

Тема 1. Понятие об информационных технологиях. Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Тема 2. Компьютерное трѐхмерное проектирование. Компьютерное трѐхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трѐхмерного проектирования (3Dредакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, CEO-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

*Раздел. «Технологии в энергетике»*

Тема 1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Тема 2. Электрическая сеть. Приѐмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приѐмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

Тема 3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую. *Раздел. «Профессиональное самоопределение»*

Тема 1. Современный рынок труда. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие о рынке труда. Понятия «работодатель», «заработная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.

Тема 2. Классификация профессий. Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.

Тема 3. Профессиональные интересы, склонности и способности. Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.

Раздел. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Тема 1. Санитария, гигиена и физиология питания. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приѐмы работы на кухне. Правила безопасного пользования 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. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при от- равлениях. Режим питания.

Тема 2. Технологии приготовления блюд. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размола и

приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд. 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. 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. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из 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. Подача к столу. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. 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 содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей

(фруктов). Украшение готовых блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варѐных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу. Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача на стол. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоѐного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

Тема 3. Индустрия питания. Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов.

**с. Зуевка 2022**

Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания.
Раздел. «Технологии растениеводства»
Тема 1. Растениеводство. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями.
Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник.
Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приѐмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала. Понятия «флористика», «флористический дизайн». Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приѐмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер. Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

*Раздел. «Исследовательская и созидательная деятельность» (творческий проект)*

Тема 1. Этапы выполнения творческого проекта. Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.
Тема 2. Реклама. Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.
Тема 3. Разработка и реализация творческого проекта. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчѐт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.
Тема 4. Разработка и реализация специализированного проекта. Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг.

Учебный предмет «Технология» имеет практико-ориентированную направленность. Его содержание не только даѐт ребенку представление о технологическом процессе как совокупности применяемых при изготовлении какой-либо продукции процессов, правил, требований, предъявляемых к технической документации, но и показывает, как использовать эти знания в разных сферах учебной и внеурочной деятельности.

**V. технологии, методы, формы работы.** Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной системы обучения. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.
Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ.
Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).
**Используемые технологии:** интеграция традиционного, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.

1. Объяснительно – иллюстративный. Сочетает словесные методы( рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины, схемы, и др.)
2. Частично - поисковый, основанный на использовании технологических знаний, жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в

зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно-обобщающей.

3. Исследовательский метод как один из способов организации поисковой деятельности учащихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы.

Исходя из уровня обучения класса, используются наглядные, словесные; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5-8 классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков как:

*Формы учебных занятий:*

- урок-беседа;
- лабораторно-практическое занятие;
- практическое занятие;
- урок-экскурсия;
- урок-игра;
- выполнение учебного проекта; - презентации.

*Типы уроков:*

- урок изучения нового материала;
- урок отработки умений и рефлексия;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; - урок «открытия» нового знания; - урок развивающего контроля.

**Виды деятельности учащихся:** устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные и практические работы, выполнение проектов. В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

**Реализация целей технологического образования происходит в процессе формирования ключевых компетенций.**

| Ключевая компетенция | Целевой ориентир школы в уровне сформированности ключевых компетенций учащихся |
|---|---|
| Общекультурная | Способность и готовность:<br>• организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний;<br>• самостоятельно заниматься своим обучением. |
| Социально-трудовая | Способность и готовность:<br>• нести ответственность;<br>• организовывать свою работу. |
| Коммуникативная | Усвоение основ коммуникативной культуры личности: <br>овладение навыками неконфликтного общения. |
| Личностное самоопределения | Способность и готовность:<br>  занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение. |

**с. Зуевка 2022**

**VI.Тематическое планирование.**
**Технология. 5 класс**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф».
**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, «Технология 5 класс», М.: «Вентана-Граф» (2 часа в неделю, всего 68 часов)

| № п/п | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика, | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерные сроки проведения |
|---|---|---|---|---|---|
| Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития – 2 часа | | | | | |
| 1 | Потребности человека. Понятие технологии | 1 | Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы. Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. | Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать потребности ближайшего социального окружения Находить об основании развития технологий. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Технологический процесс | 1 | Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты. Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населѐнном пункте проживания | Находить информацию о видах ресурсов, месте ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. С помощью шаблона составлять несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населѐнном пункте проживания. | |
| Раздел 2. Промышленный дизайн. 4 часа. | | | | | |
| 3 | Введение. Методики формирования идей. | 1 | Объяснить базовые понятия сферы промышленного дизайна, ключевые особенности методов дизайнпроектирования, дизайнаналитики, генерации идей. Сформировать базовые навыки ручного макетирования и прототипирования. | Познакомиться с базовыми понятими сферы промышленного дизайна, ключевыми особенностями методов дизайн-проектирования, дизайн-аналитики. Выполнять по шаблону базовые навыки ручного макетирования и прототипирования. | |
| 4 | Создание прототипа объекта промышленного дизайна | 1 | | | |
| 5 | Урок рисования (перспектива, линия, штриховка). | 1 | | | |
| 6 | Урок рисования (способы передачи объѐма, светотень) | 1 | | | |
| Раздел 3. Творческий проект - 2 часа | | | | | |
| 7 | Этапы выполнения творческого проекта | 1 | Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую | Объяснять выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Реклама | 1 | информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации | необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. По шаблону выбирать товар в модельной ситуации | |
| Раздел 4. Конструирование и моделирование – 10 часов | | | | | |
| 9-10 | Понятие о машине и механизме | 2 | Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. | Находить значение понятия «машина», описание машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. | |
| | | | Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик | Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик | |
| 11-14 | Конструирование машин и механизмов | 4 | Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели. Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты | С помощью учителя осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели. | |
| 15-18 | Конструирование швейных изделий | 4 | Строить чертѐж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам. | С помощью учителя строить чертѐж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам. | |
| Раздел 5. Технологии обработки текстильных материалов – 32 часов | | | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 19-20 | Текстильное материаловедение | 2 | Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о | По образцу составлять коллекции тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Познакомиться со свойствами нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, , ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач. | и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач. | |
| 21-22 | Операции влажно-тепловой обработки | 2 | Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажнотепловую обработку образца ручных работ. Находить и предъявлять информацию об истории утюга. | Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить информацию об истории утюга. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 23-24 | Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, сметывание, стачивание. | 2 | Изготовлять образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смѐтывание; стачивание вручную петлеобразными стежками. | Изготовлять образец ручных работ по шаблону: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновского мела, прямыми стежками; смѐтывание; стачивание вручную петлеобразными стежками. | |
| 25-26 | Швейные ручные работы. Обметывание, заметывание. | 2 | Изготовлять образец ручных работ: обмѐтывания косыми и петельными стежками; заметывания в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом. | Изготовлять образец ручных работ по шаблону: обмѐтывания косыми и петельными стежками; заметывания в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом. | |
| 27-30 | Технологии аппликации | 4 | Знакомиться с различными видами аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы | Знакомиться с различными видами аппликации. Подбирать узор для аппликации по образцу. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 31-34 | Технологии лоскутного шитья | 4 | Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья. | Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Подбирать узор, по образцу, для лоскутного шитья. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги по трафарету. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 35-36 | Технологии стѐжки | 2 | Подбирать нитки для стѐжки. Выполнять стѐжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы. | Подбирать нитки для стѐжки. Выполнять стѐжку лоскутного изделия. | |
| 37-38 | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 2 | Знакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. | Познакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой по образцу. | |
| 39-40 | Раскрой швейного изделия | 2 | Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учѐтом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учѐтом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик. | Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учѐтом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учѐтом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик. | |
| 41-50 | Технологические операции изготовления швейных изделий | 10 | Выполнить с помощью прямых стежков; смѐтывание; стачивание. Обработать детали. Соединить детали фартука | Выполнить с помощью прямых стежков; смѐтывание; стачивание. Обработать детали. Соединить детали фартука | |

| |
|---|
| Раздел 6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов – 12 часов |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 51-52 | Санитария, гигиена на кухни. Физиология питания. | 2 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приѐмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить и предъявлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Закреплять исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | Познакомиться с навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приѐмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Познакомиться с правилами проведения лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять по шаблону индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | |
| 53-54 | Технологии приготовления блюд. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. | 2 | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о | Приготовлять и оформлять бутерброды по рецептам. Познакомиться с вкусовыми сочетаниями продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | хлебе. Знакомиться с профессией повар. Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории бытовых электроприборов для кухни. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. | бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар. Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао). Познакомиться с разними вкусами различных видов чая и кофе. Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Познакомиться с бытовыми электроприборами на домашней кухне. | |
| 55-58 | Технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 4 | Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Познакомиться с соотношением крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | |
| 59-60 | Технологии приготовления блюд из яиц. | 2 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о | Определять свежесть яиц с подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | холодильника, блюдах из яиц,<br>способах оформления яиц к народным праздникам. | |
| 61-62 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 | Подбирать столовое бельѐ для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака.<br>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака.<br>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | Подбирать столовое бельѐ для сервировки стола к завтраку.<br>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.<br>Составлять меню завтрака по образцу. Познакомиться, как рассчитать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.<br>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | |
| Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность – 6 часов | | | | | |
| 63-68 | Разработка и реализация творческого проекта | 6 | Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта | Работая над проектом находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы по образцу. Оценивать стоимость проекта. Подготовить и оформить рекламу. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта | |
| **ИТОГО: 68 часов** | | | | | |

**с. Зуевка 2022**

**Тематическое планирование. Технология. 6 класс**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф»
**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 6 класс», М.: «Вентана-Граф».
(2 часа в неделю, всего 68 часов)

| № п/п | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерные сроки проведения |
|---|---|---|---|---|---|
| Раздел 1. Технология возведения, ремонта и содержания здания и сооружения – 3 часа. | | | | | |
| 1 | Технология возведения зданий и сооружений | 1 | Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе прожива- ния. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. | Называть технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. | |
| 2 | Ремонт и содержание зданий и сооружений | 1 | Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со служ- бами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта | Называть технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со служ- бами ЖКХ. Приводить примеры технологий в сфере быта | |
| 3 | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту | 1 | Анализировать энергетическое обеспечение дома. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий | Называть энергетическое обеспечение дома. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. | |
| Раздел 2. Технологии в сфере быта – 3 часа | | | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Планирование помещения жилого дома | 1 | Находить и предъявлять информацию об устрой- стве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера | Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов | |
| 5 | Освещение жилого помещения | 1 | Разбираться в типах освещения. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информацию о светильниках определѐнного типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий. | Познакомиться с типами освещения. Выполнять поиск в Интернете информацию о светильниках определѐнного типа. | |
| 6 | Экология жилища | 1 | Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов. | Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Познакомиться с типами климатических приборов. | |
| Раздел.3 Технологическая система – 8 часов | | | | | |
| 7 | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | 1 | Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы. | Познакомиться с понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. | |
| 8 | Системы автоматического управления. Робототехника | 1 | Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни. | Познакомиться с классификацией систем автоматического управления. Находить различии в бытовых автоматизированных и автоматических устройства, окружающие человека в повседневной жизни. | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9-10 | Техническая система и еѐ элементы | 2 | Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые меха- низмы для решения поставленных задач. Выполнять расчѐт передаточного отношения механизма. | Познакомиться с основными частями машин. Выполнять эскизы механизмов. | |
| 11-12 | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ | 2 | Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках | Проводить функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13-14 | Моделирование механизмов технических систем | 2 | Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств. | Познакомиться с функцией модели и принципами моделирования. Строить модель механизма, по шаблону, состоящего из нескольких простых механизмов. | |
| Раздел 4. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов – 36 часов | | | | | |
| 15-18 | Текстильное материаловедение | 4 | Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований. | Познакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 19-22 | Швейная машинка | 4 | Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: Наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине. Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приѐмами труда. | Познакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: Наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине. Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Познакомиться с историей швейной машины. | |
| 23-28 | Конструирование одежды и аксессуаров | 6 | Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер. | чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер. | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29-42 | Технологические операции изготовления швейных изделий | 14 | Изготовлять выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обмѐтывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом). Проводить влажнотепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Знакомиться с профессией технолог-контсруктор швейного производства. | Изготовлять выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обмѐтывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Знакомиться с профессией технолог-контсруктор швейного производства. | |
| 43-50 | Технологии вязания крючком | 8 | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Выполнять | Познакомиться с материалами и инструментами для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица. Вы- | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания. | полнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и информацию об истории вязания. | |
| Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов – 10 часов | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 51-52 | Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. | 2 | Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приѐмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания. | Определять качество молока и молочных продуктов. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Осваивать безопасные приѐмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Познакомиться с молочнокислыми бактериями. . | |
| 53-54 | Технология приготовления изделий из жидкого теста | 2 | Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий. | Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий. | |
| 55-56 | Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов | 2 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной фор- | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, нарезку овощей различной | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | мы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приѐмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приѐмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. | формы, украшение салатов. Осваивать безопасные приѐмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Овладевать навыками уважительных, культурных отношений со всеми членами групппы. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. | |
| 57-58 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 2 | Осваивать безопасные приѐмы тепловой обработ- ки овощей. Готовить гарниры и блюда из варѐных овощей. Осуществлять оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохране- нию питательных веществ и витаминов. | Осваивать безопасные приѐмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варѐных овощей. Осуществлять оценку готовых блюд. Уважительное, отношение со всеми членами бригады. Находить информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. | |
| 59-60 | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | 2 | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приѐмы труда. Планировать последовательность технологических операций по | Познакомиться как определять свежесть рыбы по внешним признакам. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приѐмы труда. Оттаивать и выполнять | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | приготовле- | | |
| | | | нию рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и море-продуктов. | механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы, чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря по технологическим картам. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. | |
| Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность – 8 часов. | | | | | |
| 61-68 | Разработка и реализация творческого проекта | 8 | Изготовлять проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготовлять детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя еѐ с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. | По образцу изготовлять проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. По технологическим картам изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Рекламировать изделие. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта | |
| **ИТОГО: 68 часов** | | | | | |

**с. Зуевка 2022**

**Тематическое планирование. Технология. 7 класс**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф»
**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, «Технология 7 класс», М.: «Вентана-Граф»

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

| № п/п | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерные сроки проведения |
|---|---|---|---|---|---|
| Раздел 1. Технология ведения домашнего хозяйства – 4 часа. | | | | | |
| 1-2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 2 | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. | Находить информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. При помощи учителя выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Познакомиться с профессией дизайнер. | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3-4 | Гигиена жилища | 2 | Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарнотехнические требования, предъявляемые к уборке помещения. | Познакомиться с веществами, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарнотехнические требования, предъявляемые к уборке помещения. | |
| Раздел 2. Электротехника – 2 часа | | | | | |
| 5-6 | Бытовые электроприборы | 2 | 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 учетом потребностей и доходов семьи. | Познакомиться с потребностями в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить информацию о видах и функциях климатических приборов. Познакомиться, как подобрать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи. | |
| Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов – 8 часов | | | | | |
| 7-8 | Свойства текстильных материалов | 2 | Составлять коллекцию тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. | Составлять коллекцию тканей из натуральных волокон животного происхождения. Познакомиться со свойствами шерстяных и шелковых тканей. Находить информацию о шелкоткачестве. | |
| 9-10 | Швейная машинка | 2 | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. | По инструкции выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить информацию о видах швейных машин последнего поколения. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 11-12 | Конструирование швейных изделий | 2 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. | |
| 13-14 | Моделирование швейных изделий | 2 | Выполнение эскиза проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением к низу, со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. | Выполнение эскиза проектного изделия. Познакомиться с приемами моделирования юбки с расширением к низу. Моделировать проектное швейное изделие. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. | |
| Раздел 4. Технология изготовления швейных изделий – 16 часов. | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 15-16 | Раскрой поясного швейного изделия | 2 | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Выполнять правила безопасности при работе с ножницами, булавками, утюгом. Соблюдать правила сметывания. Обрабатывать детали кроя. Соблюдать последовательность изготовления изделия. Выбирать режим и проводить влажнотепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, | Выполнять, по шаблону, экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия. Выполнять правила безопасности при работе с ножницами, булавками, утюгом. Соблюдать правила сметывания. Обрабатывать детали кроя. Соблюдать последовательность изготовления изделия. Выбирать режим и проводить влажнотепловую | |
| 17-18 | Подготовка к примерке и примерка изделия | 2 | | | |
| 19-22 | Обработка вытачек и боковых срезов изделия | 4 | | | |
| 23-24 | Обработка застежки в боковом шве изделия | 2 | | | |
| 25-26 | Обработка притачного пояса | 2 | | | |
| 27-28 | Обработка нижнего среза изделия | 2 | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29-30 | Окончательная отделка изделия | 2 | анализировать ошибки. | обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | |
| Раздел 5. Художественные ремесла - 18 часов | | | | | |
| 31-36 | Ручная роспись тканей | 6 | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. | Познакомиться с материалами и инструментами для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Выполнять, по шаблону, образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. | |
| 37-48 | Вышивание | 12 | | | |
| Раздел 6. Кулинария – 10 часов | | | | | |
| 49-50 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Определять качество молока и кисломолочных продуктов и срок годности. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность | Определять качество молока и кисломолочных продуктов и срок годности. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Осваивать | |
| | | | технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюда из творога, определять их качество. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. | безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать по технологической карте молочный суп, молочную кашу или блюда из творога, определять их качество. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 51-52 | Изделия из жидкого теста | 2 | Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, народных праздниках, сопровождающих выпечкой блинов. | Приготавливать по технологической карте изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, народных праздниках, сопровождающих выпечкой блинов. | |
| 53-54 | Виды теста и выпечки | 2 | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий, сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки, и сладких блюд. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить изделия из слоеного и песочного теста и оформлять сладости, десерты и напитки. Сервировать стол и дегустировать, проводить оценку качества выпечки и сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер. | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий, сладостей, десертов и напитков. Готовить по технологической карте тесто и выпечку и сладкие блюда. Осваивать безопасные приемы труда. Сервировать стол и дегустировать, проводить оценку качества выпечки и сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер. | |
| 55-56 | Сладости, десерты, напитки | 2 | | | |
| 57-58 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 2 | Подбирать столовое белье, столовые приборы и посуду для сервировки сладкого стола. Составлять меню | Подбирать столовое белье, столовые приборы и посуду для сервировки сладкого стола. | |
| | | | обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК. | Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК. | |
| Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности – 10 часов | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 59-68 | Исследовательска я и созидательная деятельность | 10 | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов». «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. С помощью учителя формулировать цель и задачи проектной деятельности. познакомиться с этапами выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов». «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготовить сообщение для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | |
| **ИТОГО: 68 часов.** | | | | | |

**Тематическое планирование. Технология. 8 класс**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф»
**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 8-9 класс», М.: «Вентана-Граф»

(1 час в неделю, всего 34 часов)

| № п/п | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерн ые сроки проведен ия |
|---|---|---|---|---|---|
| Раздел 1. Семейная экономика - 6 часов | | | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1-6 | Бюджет семьи. 6 возможные источниками потребности недельные, семьи. расходы семьи состава. качество и свойства товаров. индивидуальную | | Оценивать имеющиеся источники возможными доходов Анализировать членов семьи. потребности Планировать месячные и расходы семьи с учетом ее с Анализировать потребительские и свойства товаров. трудовую деятельность. | Познакомиться с доходов семьи. семьи. Анализировать членов Планировать годовые месячные учетом ее состава. Анализировать качество потребительские Планировать возможную | |
| Раздел 2. Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа | | | | | |
| 7-8 | Сфера производства и разделение труда | 2 | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессионального разделения труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». | Познакомиться с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса, со структурой предприятия и профессионального разделения труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». | |
| 9-10 | Профессионально е образование и профессиональная карьера | 2 | Знакомиться по Единому тарифноквалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая интернет, о возможностях получения | Познакомиться с предложениями работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, о возможностях получения профессионального образования. Познакомиться с диагностикой склонностей и качеств | |
| | | | профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. | личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. | |
| Раздел 3. Технология домашнего хозяйства - 4 часа | | | | | |
| 11-12 | Экология жилища | 2 | Знакомиться с приточновытяжной | Знакомиться с приточновытяжной | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13-14 | Водоснабжение и канализация в доме | 2 | естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации дома. Определять расход и стоимость холодной воды за месяц. | естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. Познакомиться со составляющей системой водоснабжения и канализации дома, с расходом и стоимостью холодной воды за месяц. | |
| Раздел 4. Электротехника – 6 часов | | | | | |
| 15-16 | Бытовые электроприборы | 2 | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машиныавтомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электрических приборов от скачков напряжения. | Ознакомиться с допустимой суммарной мощностью электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машиныавтомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электрических приборов от скачков напряжения. | |
| 17-18 | Электромонтажн ые и сборочные технологии | 2 | Читать простые электрические схемы. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. | Познакомиться с простыми электрическими схемами. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; | |
| | | | Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. | выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 19-20 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 2 | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. | |
| Раздел 5. Технология творческой и опытнической деятельности – 14 часов | | | | | |
| 21-34 | Исследовательская и созидательная деятельность | 14 | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. | Объяснять тему творческого проекта. Находить информацию по проблеме. Подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. | |
| **ИТОГО: 34 часа** | | | | | |

**Тематическое планирование. Технология (мальчики).**

**Индустриальная технология. 5 класс.**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф»
**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 5 класс», М.: «Вентана-Граф» (2 часа в неделю, всего 68 часов)

**с. Зуевка 2022**

| № п/п | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерные сроки проведения |
|---|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Технологии растениеводства Осенний период - 4часа.** | | | | | |
| 1-2 | Вводное занятие. Выращивание культурных растений. | 2 | Знать технику безопасности при выполнении сельскохозяйственных работах. Планировать осенние работы на учебноопытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных сортов и культур. | Знать технику безопасности при выполнении сельскохозяйственных работах. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая. | |
| 3-4 | Вегетативное размножение растений | 2 | | | |
| **Раздел 2: Современные технологии и перспективы их развития - 6 часов.** | | | | | |
| 5-6 | Потребность человека | 2 | Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы. Анализировать основания развития технологий. Приводить произвольные примеры производственных технологий в сфере быта. Разрабатывать несложную | Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Анализировать основания развития технологий. Приводить произвольные примеры производственных технологий в сфере быта. Разрабатывать несложную | |
| 7-8 | Понятие технологии | 2 | | | |
| 9-10 | Технологический процесс | 2 | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | технологию | технологию | |
| **Раздел 3. Творческий проект - 2 часа** | | | | | |
| 11. | Этапы выполнения творческого проекта | 1 | Обосновать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке, в интернете. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации. | Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке, в интернете. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. | |
| 12 | Реклама | 1 | | | |
| **Раздел 4**: **Конструирование и моделирование - 6часов** | | | | | |
| 13-14 | Понятие о машине и механизме. | 2 | Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их Знакомиться с профессиями. Разработать конструкцию модели: пректировать, находить другие варианты. Конструировать, испытывать, анализировать результаты. | Объяснять значение понятия «машина», Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их Знакомиться с профессиями. Разработать конструкцию модели | |
| 15-18 | Конструирование машин и механизмов | 4 | | | |
| **Раздел 5. Материальные технологии - 38 часов.** | | | | | |
| 19-22 | Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов. | 4 | Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия. Организовать рабочее место для столярных и слесарных работ. Выбирать инструменты для обработки материалов в соответствии | Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия. Организовать рабочее место для столярных и | |
| 23-28 | Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. | 6 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29-32 | Технология изготовления изделий | 4 | | | |
| 33-34 | Технологические операции. Разметка заготовок из древесины, и металла. | 2 | с их назначением. Выполнять уборку рабочего места. Знакомить с профессиями столяр, слесарь. Читать и оформлять графическую документацию. Выполнять технические рисунки, эскизы. Выполнять разметку, пиление, строгание, гибку, получение отверстий в заготовках. Осуществлять сборку изделия различными способами. Зачищать поверхности деталей. Отделка изделий. Выпиливание изделий ручным лобзиком. Выполнять отделку изделий выжиганием. | слесарных работ. Выпиливание изделий ручным лобзиком. Выполнять отделку изделий выжиганием. | |
| 35-36 | Технология резания заготовок из древесины и металлов | 2 | | | |
| 37-38 | Технология строгание заготовок из древесины и металлов | 2 | | | |
| 39-40 | Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. | 2 | | | |
| 41-42 | Технология получения отверстий. | 2 | | | |
| 43-44 | Технологии сборки деталей из конструкционных материалов. | 2 | | | |
| 45-46 | Технология зачистки и отделки изделий из конструционных материалов. | 2 | | | |
| 47-52 | Выпиливание лобзиком. | 6 | | | |
| 53-56 | Выжигание по дереву. | 4 | | | |
| **Раздел 6: Исследовательская и созидательная деятельность - 8 часов** | | | | | |
| 57-64 | Разработка и реализация творческого проекта | 8 | Работать над проектом. Выполнять необходимые эскизы. Составлять технологические карты. Контролировать качество проекта. Оценивать стоимость. Проводить презентацию проекта. | Работать над проектом. Выполнять необходимые эскизы. Составлять технологические карты. Контролировать качество проекта. Оценивать стоимость. Проводить презентацию проекта | |
| **Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства - 4 часа** | | | | | |
| 65-66 | Выращивание комнатных растений. | 2 | Осваивать технологические приемы выращивания комнатных растений. Собирать информацию и проводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. | | |
| 67-68 | Животноводства | 2 | | | |

**с. Зуевка 2022**

| ИТОГО: 68 часов |
|---|

**Тематическое планирование. Технология. Индустриальная технология. 6 класс.**
**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф»
**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 6 класс», М.: «Вентана-Граф»

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

| № урока | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерные сроки проведения |
|---|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Технологии растениеводства и животноводства -4 часа** | | | | | |
| 1-2 | Обработка почвы | 2 | Знакомиться с составом почвы. Знакомиться с агротехническими приѐмами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней обработке. Знакомится с профессией агронома. Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приѐмы хранения и переработки овощей и фруктов. | Знать технику безопасности при выполнении сельскохозяйственных работах. Выполнять основные технологические приемы уборки урожая корнеплодов. | |
| 3-4 | Технологии уборки урожая | 2 | | | |
| **Раздел 2: Технологии обработки конструкционных материалов – 40 часов** | | | | | |
| 5-6 | Заготовка древесины, пороки древесины. Свойства древесины. | 2 | Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении практических работ при обработки древесины. Общие требования ГОСТ ЕСКД, предъявляемые к чертежам. Выбор видов на чертежах. Нанесение размеров. Уметь выпиливать и соединять бруски, изготавливать цилиндрические детали, изделия. Конструирование простейших изделий. Знать устройство токарного станка. Уметь работать на токарном станке. Распознавать виды материалов. Разрабатывать чертежи и технологические карты. Изготовление изделий из | Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении практических работ при обработки древесины. Уметь выпиливать и соединять бруски, изготавливать цилиндрические детали, изделия. Конструирование простейших изделий. Знать устройство токарного станка. Уметь работать на токарном станке. | |
| 7-8 | Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей. | 2 | | | |
| 9-12 | Технология соединения брусков из древесины. | 4 | | | |
| 13-16 | Технология изготовления цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. | 4 | | | |
| 17-18 | Устройство токарного станка. | 2 | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 19-22 | Технология обработки древесины на токарном станке. | 4 | сортового проката. Измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля. | | |
| 23-24 | Технология окрашивания изделий из | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | древесины красками и эмалими. | | Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. | Изготовление изделий из сортового проката. | |
| 25-26 | Элементы машиноведения. Составные части машин. | 2 | | | |
| 27-28 | Свойства черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. | 2 | | | |
| 29-30 | Сортовой прокат. | 2 | | | |
| 31-32. | Чертежи деталей из сортового проката. | 2 | | | |
| 33-34 | Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. | 2 | | | |
| 35-36 | Технология изготовления изделий из сортового проката | 2 | | | |
| 37-38 | Резание металла. | 2 | | | |
| 39-40 | Рубка металла | 2 | | | |
| 41-42 | Опиливание заготовок из металла. | 2 | | | |
| 43-44 | Отделка изделий из металла. | 2 | | | |
| **Раздел 3. Технология домашнего хозяйства – 6 часов.** | | | | | |
| 45-46 | Закрепление настенных предметов. | 2 | Закреплять детали интерьера, настенные предметы, стенды и др. Проводить несложные штукатурные работы. Изучать виды обоев выполнять упражнение по наклейки обоев. | Закреплять детали интерьера, настенные предметы, стенды и др. Проводить несложные штукатурные | |
| 47-48 | Основы технологии штукатурных работ. | 2 | | | |
| 49-50 | Основы технологии | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | оклейки помещений обоями. | | | работы. Изучать виды обоев выполнять упражнение по наклейки обоев. | |
| **Раздел 4: Исследовательская и созидательская деятельность. - 14 часов** | | | | | |
| 51-52 | Разработка и реализация творческого проекта. | 2 | Изготовлять проектное изделие. Находить необходимую информацию. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные | Изготовлять проектное изделие. Находить необходимую информацию. | |
| 53-54 | Разработка технического | 2 | | | |
| | задания. | | технологические карты. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Проводить презентацию проекта. | Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Проводить презентацию | |
| 55-56 | Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | 2 | | | |
| 57-58 | Разработка электронной презентации. | 2 | | | |
| 59-62 | Практическая работа проекта. | 4 | | | |
| 63-64 | Защита творческого проекта | 2 | | | |
| **Раздел 5. Технологии растениеводства и животноводства- 4 часа.** | | | | | |
| 65-66 | Технологии посева, посадки ухода за культурными растениями. | 2 | Осваивать приемы безопасного труда. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Проектировать и изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных. | Осваивать приемы безопасного труда. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных. | |
| 67-68 | Животноводство | 2 | | | |
| **ИТОГО: 68 часов** | | | | | |

**с. Зуевка 2022**

**Тематическое планирование. Технология. Индустриальная технология. 7 класс.**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф»

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 7 класс», М.: «Вентана-Граф» (2 часа в неделю, всего 68 часов)

| уро ка | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерные сроки проведения |
|---|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Технологии растениеводства и животноводства- 3 часа** | | | | | |
| 1 | Вводное занятия. Правило безопасности поведения в мастерской. Инструктаж по охране труда. | 1 | Планировать осенние работы на учебноопытном участке и в личном подсобном хозяйстве. Знать и соблюдать технику безопасности. Знать технологию обработки почвы с помощью сельскохозяйственного инструмента.. Уметь правильно производить обрезку плодово-ягодных растений. | Знать и соблюдать технику безопасности. инструмента. Уметь правильно производить обрезку плодово-ягодных растений. | |
| 2-3 | Обрезка кустарников и деревьев. | 2 | | | |
| **Раздел 2: Технологии ручной обработки древесины и металлов.-22 часа** | | | | | |
| 4-7 | Конструкторская документация. Черчежи деталей и изделий из древесины. | 4 | Знакомиться с конструкторской документацией. Вычерчивать чертежи деталей из древесины. Знакомиться с технологической документацией. Разрабатывать технологические и операционные карты. Уметь | Знакомиться с конструкторской документацией. Знакомиться с технологической документацией. Уметь правильно затачивать инструменты. Изготовлять изделия с шиповым соединением. Точить фасонные детали | |
| 8-11 | Технологическая документация. Технологические карты изготовления деталей из древесины. | 4 | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12-13 | Заточка и настройка дереворежущих инструментов | 2 | правильно затачивать инструменты. Вычислять наибольший и наименьший допустимые размеры деталей. Рассчитывать элементы шипового соединения. Изготовлять изделия с шиповым соединением. Соединять детали из древесины шкантами, шурупами. Точить фасонные детали или изделия. Уметь работать с наждачной шкуркой. | или изделия. Уметь работать с наждачной шкуркой. | |
| 14-15 | Откланения и допуски на размеры детали. | 2 | | | |
| 16-17 | Столярные шиповые соединения. | 2 | | | |
| 18-19 | Технология шипового соединения деталей. | 2 | | | |
| 20-21 | Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 22-23 | Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. | 2 | | | |
| 24-25 | Отделка изделия. | 2 | | | |
| **Раздел 3: Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов-16 ч.** | | | | | |
| 26-27 | Классификация сталей. Термическая обработка сталей | 2 | Организовывать рабочее место. Знать технику безопасности при обработке металлов. Знать и уметь определять классификацию сталей. Определять вид термической обработки. Уметь выполнять эскизы, чертежи деталей изготовленных на токарном, фрезерном станке. Уметь нарезать наружную и внутреннюю резьбу. | Организовывать рабочее место. Знать технику безопасности при обработке металлов. Изготовление изделий из металла. | |
| 28-29 | Чертежи деталей, изготовленных на токарном, фрезерном станке. | 2 | | | |
| 30-31 | Назначение и устройство токарного станка по металлу. | 2 | | | |
| 32-33 | Нарезание резьбы. | 2 | | | |
| 34-39 | Практическая работа « Изготовление изделий из метала» | 6 | | | |
| 40-41 | Назначение и устройство фрезерного станка | 2 | | | |
| **Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства. - 4 часа** | | | | | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 42-43 | Основа технологии оклейки помещений обоями. | 2 | Знать типы обоев и технологию оклейки стен обоями. Знать о видах красок и молярном инструменте. Знать технологию покраски стен, полов. | Знать технологию покраски стен, полов. | |
| 44-45 | Основа технологии малярных работ. | 2 | | | |
| **Раздел 5: Технологии художественной обработки древесины. - 10 часов.** | | | | | |
| 46-47 | Прорезная резьба по дереву | 2 | Выбирать материалы и заготовки для резьбы. Осваивать приемы выполнения прорезной резьбы. Освоить управления электролобзиком. | Выбирать материалы и заготовки для резьбы. Осваивать приемы выполнения прорезной резьбы. | |
| 48-49 | Нанесения рисунка на материал | 2 | | | |
| 50-51 | Работа с электролобзиком | 2 | | | |
| 52-55 | Практическая работа прорезная резьба. | 4 | | | |
| **Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность - 10 часов.** | | | | | |
| 56-57 | Разработка и реализация | 2 | Изготавливать проектное изделие. | Изготавливать проектное изделие. Проводить | |
| | творческого пректа | | Находить нужную информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Оценивать стоимость материалов. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Проводить презентацию проекта. | презентацию проекта. | |
| 58-59 | Реализация этапов выполнения творческого проекта. | 2 | | | |
| 60-61 | Расчет затрат на изготовление проекта. | 2 | | | |
| 62-63 | Практическая часть проекта. | 2 | | | |
| 64-65 | Защита проекта | 2 | | | |
| **Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства- 3 часа.** | | | | | |
| 66-67 | Обработка почвы. | 2 | Овладеть приемами обработки почвы. Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного. | | |
| 68 | Кормление животных | 1 | | | |
| **Итого:** | | **68 ч.** | | | |

**с. Зуевка 2022**

**Тематическое планирование. Технология. Индустриальная технология. 8 класс.**

**Программа:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5-9 классы», М.: «Вентана-Граф»

**Учебник:** А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. «Технология 8-9 класс», М.: «Вентана-Граф» (1 час в неделю, всего 34 часа)

| уро ка | Тема | Колво часов | Характеристика основных видов деятельности ученика | Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ | Примерные сроки проведения |
|---|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Технологии растениеводства и животноводства - 2 часа** | | | | | |
| 1-2 | Особенности осенней обработки почвы. Обрезка кустарников и деревьев. | 2 | Знать и соблюдать технику безопасности. Знать технологию обработки почвы с помощью сельскохозяйственно го инструмента. Уметь правильно производить обрезку плодово-ягодных растений. | Знать и соблюдать технику безопасности. Знать технологию обработки почвы с помощью сельскохозяйственного инструмента. | |
| **Раздел 2: Материальные технологии - 8часов** | | | | | |
| 3-6 | Технологии точения декоративных изделий из древесины на токарном станке | 4 | Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении | Вводный инструктаж по соблюдению правил безопасности труда в учебных мастерских и при выполнении | |

**с. Зуевка 2022**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7-10 | Изготовление изделий из материалов по составленным эскизам, чертежам и технологическим картам. | 4 | практических работ. Точить декоративные изделия из древесины. Разрабатывать эскизы, чертежи, технологические карты. | практических работ. Производить простейший ремонт мебели. | |
| **Раздел 3: Технологии домашнего хозяйства. – 6 часов.** | | | | | |
| 11 | Бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. | 1 | Источники семейных доходов. Способы выявления потребности семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы расходы семьи. Потребительские качества товаров и услуг. Технология | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планирова расходы семьи. Планировать трудовую деятельность. | |
| 12 | Технология построения семейного бюджета. | 1 | | | |
| 13 | Технология совершения покупок. Способы | 1 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | защиты прав потребителей. | | ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринемательско й деятельности. Инженерные коммуникации электроснабжение, отопление, газоснабжение. | | |
| 14 | Технология ведения бизнеса. | 1 | | | |
| 15-16 | Инженерные коммуникации в доме. | 2 | | | |
| **Раздел 4: Электротехника - 6 часов.** | | | | | |
| 17 | Электрический ток и его использование. | 1 | Общие понятие об электрическом токе. Правило безопасной работы. Виды источников тока. Понятие об электрической цепи Инструменты для электромонтажных работ. Профессии связанные с электромонтажными работами. | Читать простые схемы. Собирать электрические схемы. Знакомится с видами электромонтажными инструментами. | |
| 18 | Электрические цепи. | 1 | | | |
| 19 | Организация рабочего места для электромонтажных работ. | 1 | | | |
| 20 | Электрические провода. | 1 | | | |
| 21 | Электроосветитель ные приборы. | 1 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 22 | Электронагревательные приборы | 1 | | | |
| **Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности - 10 часов** | | | | | |
| 23-24 | Разработка и реализация творческого проекта | 2 | Изготовлять проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять Учебные технологические карты. Изготовлять детали собирать и отделывать изделия. Оценивать стоимость материала. | Изготовлять проектное изделие. Изготовлять детали собирать и отделывать изделия. Оценивать стоимость материала. | |
| 25-26 | Расчет затрат на изготовление проекта. | 2 | | | |
| 27-31 | Практическая работа проекта. | 5 | | | |
| 32 | Защита проекта. | 1 | | | |
| | | | | | |
| **Раздел 8. Технологии растениеводства и животноводства - 2 часа** | | | | | |
| 33-34 | Ветеринаная защита животных от болезней | 2 | Находить и предъявлять информацию о заболеваниях | | |
| | | | домашних животных | | |
| **ИТОГО: 34 часа.** | | | | | |

**с. Зуевка 2022**