

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования Иркутской области

Департамент образования администрации города Братска

МБОУ "СОШ № 39 им. П.Н.Самусенко"

РАССМОТРЕНО  
на заседании ШМО

 Ткач В.Н.

Протокол №4

от "22" марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
 Латышева О.Н.  
Протокол №5  
от "23" марта 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ «СОШ №39 имени  
П.Н. Самусенко» Братского района С.Н.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебного предмета  
«Технология»

для 7-9 классов основного общего образования

Составитель: Трофимова Елена Анатольевна  
учитель технологии

Братск 2022

# **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **7 класс**

### **Модуль «Производство и технология»**

#### **Раздел. Технологии и искусство.**

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Примеры промышленных изделий с высокими эстетическими свойствами. Понятие дизайна. Эстетика в быту. Эстетика и экология жилища. Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

#### **Раздел. Технологии и мир. Современная техносфера.**

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения. Материя, энергия, информация — основные составляющие современной научной картины мира и объекты преобразовательной деятельности. Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий. Рециклинг-технологии. Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, создание новых материалов из промышленных отходов, а также технологий безотходного производства. Ресурсы, технологии и общество. Глобальные технологические проекты. Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы. Современный транспорт и перспективы его развития.

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

#### **Раздел. Моделирование как основа познания и практической деятельности.**

Понятие модели. Свойства и параметры моделей. Общая схема построения модели. Адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования. Применение модели. Модели человеческой деятельности. Алгоритмы и технологии как модели.

#### **Раздел. Машины и их модели.**

Как устроены машины. Конструирование машин. Действия при сборке модели машины при помощи деталей конструктора. Простейшие механизмы как базовые элементы многообразия механизмов. Физические законы, реализованные в простейших механизмах. Модели механизмов и эксперименты с этими механизмами.

## **8 класс**

### **Модуль «Производство и технология»**

#### **Раздел. Современные технологии.**

Биотехнологии. Лазерные технологии. Космические технологии. Представления о анотехнологиях. Технологии 4-й промышленной революции: интернет вещей, дополненная реальность, интеллектуальные технологии, облачные технологии, большие данные, аддитивные технологии и др. Биотехнологии в решении экологических проблем. Очистка сточных вод. Биоэнергетика.

Биометаногенез. Проект «Геном человека» и его значение для анализа и предотвращения наследственных болезней. Генеалогический метод изучения наследственности человека. Человек и мир микробов. Болезнестворные микробы и прививки. Биодатчики. Микробиологическая технология. Сфера применения современных технологий.

#### **Раздел. Основы информационно-когнитивных технологий.**

Знание как фундаментальная производственная и экономическая категория. Информационно-когнитивные технологии как технологии формирования знаний. Данные, информация, знание как объекты информационно-когнитивных технологий. Формализация и моделирование — основные инструменты познания окружающего мира.

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

#### **Раздел. Традиционные производства и технологии.**

Обработка древесины. Технология шипового соединения деталей из древесины. Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технология обработки наружных и внутренних фасонных поверхностей деталей из древесины. Отделка изделий из древесины. Изготовление изделий из древесины на токарном станке. Обработка металлов. Технологии обработки металлов. Конструкционная сталь. Токарно-винторезный станок. Изделия из металлоконструкций. Резьба и резьбовые соединения. Нарезание резьбы. Соединение металлических деталей kleem. Отделка деталей. Тенденции развития оборудования текстильного и швейного производства. Вязальные машины. Основные приёмы работы на вязальной машине. Использование компьютерных программ и робототехники в процессе обработки текстильных материалов. Профессии будущего в текстильной и швейной промышленности. Текстильные химические волокна. Экологические проблемы сырьевого обеспечения и утилизации отходов процесса производства химического волокна и материалов из него. Нетканые материалы из химических волокон. Влияние свойств тканей из химических волокон на здоровье человека. Технология изготовления плечевого и поясного изделий

из текстильных материалов. Применение приспособлений швейной машины. Швы при обработке трикотажа. Профессии швейного предприятия массового производства. Технологии художественной обработки текстильных материалов. Вязание как одна из технологий художественной обработки текстильных материалов. Отрасли и перспективы развития пищевой промышленности. Организация производства пищевых продуктов. Меню праздничного стола и здоровое питание человека. Основные способы и приёмы обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Современные технологии обработки пищевых продуктов, тенденции их развития. Влияние развития производства на изменение трудовых функций работников.

## 9 класс

### Модуль «Производство и технология»

#### Раздел. Элементы управления.

Общие принципы управления. Общая схема управления. Условия реализации общей схемы управления. Начала кибернетики. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Виды равновесия. Устойчивость технических систем.

#### Раздел . Мир профессий.

Профессии предметной области «Природа». Профессии предметной области «Техника». Профессии предметной области «Знак». Профессии предметной области «Человек». Профессии предметной области «Художественный образ».

### Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

#### Раздел. Технологии в когнитивной сфере.

Теория решения изобретательских задач (ТРИЗ) и поиск новых технологических решений. Основные принципы развития технических систем: полнота компонентов системы, энергетическая проводимость, опережающее развитие рабочего органа и др. Решение производственных задач и задач из сферы услуг с использованием методологии ТРИЗ. Востребованность системных и когнитивных навыков в современной профессиональной деятельности. Интеллект-карты как инструмент систематизации информации. Использование интеллект-карт в проектной деятельности. программные инструменты построения интеллект-карт. Понятие больших данных» (объём, скорость, разнообразие). Работа с «большими данными» как компонент современной профессиональной деятельности. Анализ больших данных при разработке проектов. Приёмы визуализации данных. Компьютерные инструменты визуализации.

#### Раздел. Технологии и человек.

Роль технологий в человеческой культуре. Технологии и знания. Знание как фундаментальная категория для современной профессиональной деятельности. Виды знаний. Метазнания, их роль в применении и создании современных технологий.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### *Патриотическое воспитание:*

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

#### *Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

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

#### *Эстетическое воспитание:*

восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

#### *Ценности научного познания и практической деятельности:*

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

#### *Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

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

*Трудовое воспитание:* активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

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

## **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Овладение универсальными познавательными действиями**

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

**Базовые исследовательские действия:** использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации; оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации; опытным путём изучать свойства различных материалов; овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами; строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов; уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

### **Работа с информацией:**

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

### **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

#### **Самоорганизация:**

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

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; делать выбор и брать ответственность за решение.

#### **Самоконтроль (рефлексия):**

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения; объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности; вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

**Принятие себя и других:** признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

### **Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

#### **Общение:**

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

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

## **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **7 класс**

#### **Модуль «Производство и технология»**

перечислять и характеризовать виды современных технологий; применять технологии для решения возникающих задач; овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий; приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий; овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание; перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания); оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения; оценивать условия применимости технологий с позиций экологической защищённости; получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов; анализировать значимые для конкретного человека потребности; перечислять, характеризовать продукты питания; перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел; анализировать использование нанотехнологий в различных областях; выявлять экологические проблемы; применять генеалогический метод; анализировать роль прививок; анализировать работу иодатчиков; анализировать микробиологические технологии, методы генной инженерии.

#### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов; научиться использовать программные сервисы для поддержки проектной деятельности; проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов; выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; применять технологии механической обработки конструкционных материалов; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты; классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов; получить возможность научиться конструировать модели различных объектов и использовать их в практической деятельности; конструировать модели машин и механизмов; изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов; готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями; выполнять декоративно-прикладную обработку материалов; выполнять художественное оформление изделий; создавать художественный образ и воплощать его в продукте; строить чертежи швейных изделий; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач; получить возможность научиться применять принципы ТРИЗ для решения технических задач; презентовать изделие (продукт); называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов; получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях; выявлять потребности современной техники в умных материалах; оперировать понятиями «композиты», «нанокомпозиты», приводить примеры использования нанокомпозитов в технологиях, анализировать механические свойства композитов; различать аллотропные соединения углерода, приводить примеры использования аллотропных соединений углерода; характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда; осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему; оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций.

### **8 класс**

#### **Модуль «Производство и технология»**

перечислять и характеризовать виды современных технологий; применять технологии для решения возникающих задач; овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий; приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий; овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание; перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания); оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения; оценивать условия заменимости

технологии с позиций экологической защищённости; получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов; анализировать значимые для конкретного человека потребности; перечислять и характеризовать продукты питания; перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел; анализировать использование нанотехнологий в различных областях; выявлять экологические проблемы; применять генеалогический метод; анализировать роль прививок; анализировать работу биодатчиков; анализировать микробиологические технологии, методы генной инженерии.

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов; научиться использовать программные сервисы для поддержки проектной деятельности; проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов; выбирать инструменты оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; применять технологии механической обработки конструкционных материалов;

осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты; классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов; получить возможность научиться конструировать модели различных объектов и использовать их в практической деятельности;

конструировать модели машин и механизмов; изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов; готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями; выполнять декоративно-прикладную обработку материалов; выполнять художественное оформление изделий; создавать художественный образ и воплощать его в продукте; строить чертежи швейных изделий; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач; получить возможность научиться применять принципы ТРИЗ для решения технических задач; презентовать изделие (продукт); называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов;

получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях; выявлять потребности современной техники в умных материалах;

оперировать понятиями «композиты», «нанокомпозиты», приводить примеры использования нанокомпозитов в технологиях, анализировать механические свойства композитов;

различать аллотропные соединения углерода, приводить примеры использования аллотропных соединений углерода; характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда; осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему; оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций.

### **9класс**

**Модуль «Производство и технология»** перечислять и характеризовать виды современных технологий; применять технологии для решения возникающих задач; овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий; приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий; овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание; перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания); оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищённости; получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов; анализировать значимые для конкретного человека потребности; перечислять и характеризовать продукты питания; перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;

анализировать использование нанотехнологий в различных областях; выявлять экологические проблемы; применять генеалогический метод; анализировать роль прививок; анализировать работу биодатчиков; анализировать микробиологические технологии, методы генной инженерии.

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов; научиться использовать программные сервисы для поддержки проектной деятельности; проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов; выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; применять технологии механической обработки конструкционных материалов;

осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты; классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов; получить возможность научиться конструировать модели различных объектов и использовать их в практической деятельности;

конструировать модели машин и механизмов; изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов; готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями; выполнять декоративно-прикладную обработку материалов; выполнять художественное оформление изделий; создавать художественный образ и воплощать его в продукте; строить чертежи швейных изделий; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач; получить возможность научиться применять принципы ТРИЗ для решения технических задач; презентовать изделие (продукт); называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов; получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях; выявлять потребности современной техники в умных материалах; оперировать понятиями «композиты», «нанокомпозиты», приводить примеры использования нанокомпозитов в технологиях, анализировать механические свойства композитов; различать аллотропные соединения углерода, приводить примеры использования аллотропных соединений углерода; характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда;

осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему.

# **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

## **7класс**

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 7 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Методическое пособие

2. Технология. 7 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «Дрофа»; АО«Издательство Просвещение».

#### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/>

<https://uchi.ru/>

<https://infourok.ru/>

## **8класс**

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Методическое пособие

2. Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «Дрофа»; АО«Издательство Просвещение».

#### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/>

<https://uchi.ru/>

<https://infourok.ru/>

## **9класс**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»;

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Методическое пособие

2. Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»

#### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/>

<https://uchi.ru/>

<https://infourok.ru/>

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**7 класс**

| № п/п   | Наименование разделов и тем программы  | Количество часов |                    |                     | Виды деятельности   | Виды, формы контроля   | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы  |
|---|--|------------------|--------------------|---------------------|---|--|---|
|   |  | Всего            | Контрольные работы | Практические работы |   |  |   |
| <b>Модуль1: «Производство и технология»</b>                           |  |                  |                    |                     |   |  |   |
| 1.1.  | Технологии и мир   | 16               | 2                  | 2                   | сравнивать технологии материального производства и информационные технологии; называть основные сферы применения традиционных технологий; уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями; | Устный опрос;<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа;                                   | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 1.2.  | Технологии и искусство.<br>Народные ремесла  | 4                | 0                  | 2                   | приводить примеры эстетически значимых результатов труда; называть известные народные промыслы России; изготовить изделие в стиле выбранного народного ремесла; соблюдать правила безопасности;   | Устный опрос;<br>Практическая работа;  | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| Итого по модулю   |  | 20               |                    |                     |   |  |   |
| <b>Модуль2: «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»</b> |  |                  |                    |                     |   |  |   |
| 2.1.  | Моделирование как основа познания и практической деятельности. Конструирование и моделирование швейных изделий | 10               | 1                  | 6                   | давать определение модели; называть основные свойства моделей; называть назначение моделей; строить простейшие модели в процессе решения задач; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;                   | Контрольная работа;<br>Практическая работа;<br>Самооценка с использованием «Оценочного листа»; | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 2.2.  | Машины и их модели   | 6                | 1                  | 2                   | проводить физические эксперименты с использованием простейших механизмов; использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;  | Устный опрос;<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа;                                   | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |

|                                     |  |    |   |    |  |  |   |
|-------------------------------------|--|----|---|----|--|--|---|
|                                     |  |    |   |    |  |  |   |
| 2.3.                                | Технология изготовления швейных изделий. Работа над проектом | 22 | 1 | 18 | определять основные виды соединения деталей; понимать и использовать преимущества индивидуальной работы при реализации учебного проекта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; выполнять художественное оформление швейных изделий; | Контрольная работа;<br>Практическая работа;<br>Самооценка с использованием «Оценочного листа»; | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 2.4.                                | Кулинария  | 10 | 1 | 6  | выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда; осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;   | Устный опрос;<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа;<br>Тестирование;                  | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| Итого по модулю                     |  | 48 |   |    |  |  |   |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ |  | 68 |   |    |  |  |   |

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс

| №<br>п/п  | Наименование<br>разделов и тем<br>программы   | Количество часов |                           |                         | Виды деятельности   | Виды, формы<br>контроля                                      | Электронные<br>(цифровые)<br>образовательные<br>ресурсы   |
|---|---|------------------|---------------------------|-------------------------|---|--|---|
|   |   | Всего            | Контроль<br>ные<br>работы | Практичес<br>кие работы |   |  |   |
| <b>Модуль1: «Производство и технология»</b>                           |   |                  |                           |                         |   |  |   |
| 1.1.  | Современная<br>техносфера   | 2                | 0                         | 0                       | характеризовать особенности современной техносферы;   | Устный опрос;  | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 1.2.  | Современные<br>технологии   | 5                | 0                         | 1                       | называть современные промышленные технологии; формулировать особенности нанотехнологий;<br>называть основные области применения биотехнологий;  | Устный опрос;<br>Практическая работа;                        | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 1.3.  | Информационно-<br>когнитивные<br>технологии   | 5                | 1                         | 1                       | формулировать отличие данных от информации, информации от знания;<br>приводить примеры информационно-когнитивных технологий;  | Устный опрос;<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа; | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| Итого по модулю   |   | 12               |                           |                         |   |  |   |
| <b>Модуль2: «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»</b> |   |                  |                           |                         |   |  |   |
| 2.1.  | Традиционные<br>производства и<br>технологии.<br>Технология<br>получения и<br>преобразования<br>текстильных<br>материалов | 4                | 0                         | 0                       | называть профессии будущего в текстильной и швейной промышленности; формулировать проблемы сырьевого обеспечения и утилизации отходов процесса производства химического волокна и материалов из него; | Устный опрос;<br>Тестирование;                               | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 2.2.  | Традиционные<br>производства.<br>Конструирование<br>и моделирование<br>швейных изделий                                    | 4                | 1                         | 0                       | проектировать процесс изготовления делали из данного материала; оценивать свойства материала и инструментов с точки зрения реализации технологии;   | Устный опрос;<br>Контрольная работа;                         | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |

|  |  |    |   |    |   |  |   |
|--|--|----|---|----|---|--|---|
| 2.3.                                       | Технология изготовления швейных изделий. Работа над проектом | 10 | 0 | 10 | применение приспособлений швейной машины;<br>изготовление плечевого и поясного изделий из текстильных материалов; обработка швов трикотажных изделий;   | Практическая работа;   | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 2.4.                                       | Технология обработки пищевых продуктов                       | 4  | 1 | 3  | называть основные отрасли пищевой промышленности и формулировать перспективы их развития;<br>называть основные способы и приёмы обработки продуктов на предприятиях; составлять меню праздничного стола;<br>оценивать качество пищевых продуктов и их безопасность для здоровья человека; | Устный опрос;<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа; | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| Итого по модулю                            |  | 22 |   |    |   |  |   |
| <b>ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ</b> |  | 34 |   |    |   |  |   |

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

9 класс

| №<br>п/п  | Наименование<br>разделов и тем<br>программы              | Количество часов |                           |                         | Виды деятельности  | Виды, формы<br>контроля  | Электронные<br>(цифровые)<br>образовательные<br>ресурсы   |
|---|--|------------------|---------------------------|-------------------------|--|--|---|
|   |  | Всего            | Контроль<br>ные<br>работы | Практичес<br>кие работы |  |  |   |
| <b>Модуль1: «Производство и технология»</b>                           |  |                  |                           |                         |  |  |   |
| 1.1.  | Элементы управления техническими и социальными системами | 10               | 1                         | 0                       | называть основные элементы общей схемы управления; формулировать условия реализации общей схемы управления;<br>называть виды равновесий и приводить примеры;   | Письменный контроль;<br>Устный опрос;<br>Контрольная работа;     | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 1.2.  | Современные профессии                                    | 7                | 1                         | 1                       | называть основные профессии сферы «Природа»;<br>называть основные профессии сферы «Техника»;<br>называть основные профессии сферы «Художественный образ»;<br>называть основные профессии сферы «Человек»;<br>моделировать деятельность выбранной профессии из сферы «Человек»; | Устный опрос;<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа;     | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| Итого по модулю   |  | 17               |                           |                         |  |  |   |
| <b>Модуль2: «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»</b> |  |                  |                           |                         |  |  |   |
| 2.1.  | Технологии в когнитивной сфере                           | 7                | 0                         | 0                       | приводить примеры закономерностей в техносфере; называть основные характеристики «больших данных»; называть современные профессии, в которых востребованы когнитивные и системные навыки;  | Устный опрос;<br>Самооценка с использованием «Оценочного листа»; | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
| 2.2.  | Технологии и человек                                     | 7                | 1                         | 1                       | приводить примеры задач, решение которых выходит за рамки технологического подхода;<br>называть основные виды знаний;  | Устный опрос;<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа;     | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |

|      |                                     |    |   |   |   |                                |   |
|------|-------------------------------------|----|---|---|---|--------------------------------|---|
| 2.3. | Технологии и общество               | 3  | 0 | 0 | оценивать глобальные угрозы человеческой цивилизации;<br>оценивать области применения технологий; | Устный опрос;<br>Тестирование; | <a href="https://resh.edu.ru/">https://resh.edu.ru/</a><br><a href="https://uchi.ru/">https://uchi.ru/</a><br><a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a> |
|      | Итого по модулю                     | 17 |   |   |   |                                |   |
|      | ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | 34 |   |   |   |                                |   |

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **7класс**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 7 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Методическое пособие

2. Технология. 7 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «Дрофа»; АО«Издательство Просвещение».

#### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/>

<https://uchi.ru/>

<https://infourok.ru/>

### **8класс**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Методическое пособие

2. Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «Дрофа»; АО«Издательство Просвещение».

#### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/>

<https://uchi.ru/>

<https://infourok.ru/>

### **9класс**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»;

#### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Методическое пособие

2. Технология. 8-9 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО«Издательство Просвещение»

#### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/>

<https://uchi.ru/>

<https://infourok.ru/>