

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Относовская средняя общеобразовательная школа
Вяземского района Смоленской области

РАССМОТРЕНО
на заседании
методического совета
Протокол № 1 от
30.08.2023г

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
школы
протокол №1 от
31.08.2023г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ Относовской
СОШ
от 01.09.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
8 класс
2023-23 учебный год

Составитель: Сюрина Галина Анатольевна,
учитель технологии

Относово
2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются: овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модуль «Производство и технологии»

Модуль «Производство и технологии» является общим по отношению к другим модулям.

Основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, что позволяет осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулей.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших

данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Общее число часов, рекомендованных для изучения технологии, – 272 часа: в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 34 часа (1 час в неделю). Дополнительно рекомендуется выделить за счёт внеурочной деятельности в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 68 часов (2 часа в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Модуль «Производство и технологии»

Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем.

Производство и его виды.

Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика. Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии).

Сферы применения современных технологий.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы.

Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции.

Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Использование древесины человеком (история и современность). Использование древесины и охрана природы. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы. Способы обработки древесины. Организация рабочего места при работе с древесиной.

Ручной и электрифицированный инструмент для обработки древесины.

Операции (основные): разметка, пиление, сверление, зачистка, декорирование древесины.

Народные промыслы по обработке древесины.

Профессии, связанные с производством и обработкой древесины.

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины».

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.
Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».
Технологии обработки текстильных материалов.
Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура.
Современные технологии производства тканей с разными свойствами.
Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей.
Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.
Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.
Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.
Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Профессии, связанные со швейным производством.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Изучение технологии на уровне основного общего образования направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов освоения содержания учебного предмета.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

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

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

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;

3) эстетического воспитания:

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

4) ценности научного познания и практической деятельности:

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

5) формирования 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;

6) трудового воспитания:

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

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

7) экологического воспитания:

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

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

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;

овладеть 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.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

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

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

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

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

Умения принятия себя и других:

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

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения *общения* как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;

соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения в 8 классе

характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий;

характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;

называть и характеризовать биотехнологии, их применение;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;

определять проблему, анализировать потребности в продукте;

овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты информационно-коммуникационных технологий для решения прикладных учебно-познавательных задач;

называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;

называть народные промыслы по обработке древесины;

характеризовать свойства конструкционных материалов;

выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;

называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;

выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;

исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;

знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;

называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;

называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;

называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;

анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации;

выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);

выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;

характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

Тематическое планирование для учащихся 8 класса

<i>Модули/Разделы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
<i>Основы проектной деятельности. Выполнение проекта</i>	2	
Творческий проект.	1	
Правила оформления пояснительной записки.	1	
<i>Модуль «Производство и технология».</i>	8	
Потребности человека в технологии.	1	http://tehnologiya.narod.ru
Технология вокруг нас.	1	https://resh.edu.ru
Техносфера и ее элементы.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Практическая работа «Изучение техносферы региона проживания»	1	https://infourok.ru/
Производство и техника. Материальные технологии	1	
Практическая работа «Составление таблицы естественных и искусственных материалов и их основных свойств»	1	
Когнитивные технологии Проектирование и проекты. Этапы выполнения проекта	1	
Практическая работа «Составление интеллект-карты «Технология»	1	
<i>Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов».</i>	20	
<i>Древесины</i>	5	
Древесина – вид конструкционного материала	1	http://tehnologiya.narod.ru
Способы обработки древесины. Практическая работа «Определение твердости различных пород древесины».	1	https://resh.edu.ru
Народные промыслы по обработке древесины	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Составление технологической карты проекта «Изделие из древесины».	1	
Профессии, связанные с обработкой древесины	1	https://infourok.ru/
<i>«Технология обработки пищевых продуктов»</i>	15	
Кулинария. Кухня..	1	http://tehnologiya.narod.ru
Инструктажи по технике безопасности во время кулинарных работ	1	https://resh.edu.ru
Основы рационального питания.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video
Практическая работа «Составление индивидуального дневного меню».	1	https://infourok.ru/
Использование яиц в кулинарии. Технологии приготовления разных блюд из яиц..	1	https://infourok.ru/
Практическая работа «Определение свежести яиц»	1	
Практическая работа «Приготовление блюда из яиц».	1	http://tehnologiya.narod.ru
Пищевая ценность овощей. Технология приготовления блюд из овощей	1	https://resh.edu.ru
Система «Интернет вещей».	1	
Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free_video

Технология производства кулинарных изделий из круп	1	
Практическая работа «Приготовление блюда из круп».	1	https://infourok.ru/
Этикет. Правила сервировки стола. Практическая работа «Складывание салфетки».	1	
Защита проекта «Полезный завтрак»	1	
Защита проекта «Полезный обед».	1	http://tehnologiya.narod.ru
Защита проекта «Полезный ужин».	1	
Модуль «Технология обработки текстильных материалов».	4	https://resh.edu.ru
Текстильные материалы.	1	
Общие свойства текстильных материалов.	1	https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-free video
Ткани. Практическая работа «Определение направлений долевой нити в тканях и нити утка».	1	
Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1	https://infourok.ru/
Итого:	34	

. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 КЛАСС

34 часа

Тематические
блоки, темы

Номер и тема урока

Количество часов

Основное
содержание

Основные виды
деятельности
обучающихся

Электронные
(цифровые)
образовательные
ресурсы

Введение –(2ч)

Модуль «Производство и технологии» (8 ч)

Потребности
человека и
технологии.
Технологии вокруг
нас

3. Потребности
человека и
технологии. Правила
поведения в
кабинете
«Технологии» и
мастерских
4. Технологии
вокруг нас

2

Потребности и
технологии.
Иерархия
потребностей.
Общественные
потребности.
Потребности и цели.
Развитие
потребностей и
развитие технологий.
Преобразующая
деятельность
человека и
технологии.
Технологическая
система.
Правила поведения в
кабинете
«Технологии» и
мастерских.
Соблюдение
санитарно-
гигиенических норм.
*Практическая
работа «Изучение
пирамиды
потребностей*

**Аналитическая
деятельность:**
- объяснять, приводя
примеры,
содержание понятий
«потребность»,
«технологическая
система»;
- изучать
потребности
человека;
- изучать и
анализировать
потребности
ближайшего
социального
окружения.
**Практическая
деятельность:**
- изучать пирамиду
потребностей
современного
человека.

Урок «Учебный
предмет
"Технология",
потребности
человека и цели
производственной
деятельности»
(РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/675/>
Урок
«Преобразующая
деятельность
человека и мир
технологий» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/663/>
Урок «Технология.
История развития
технологий» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/start/289223/>
Урок
«Классификация
технологий» (РЭШ)

*современного
человека*

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7558/start/314300/>

»

**Техносфера и её
элементы**

5. Техносфера и её
элементы.
6. Практическая
работа «Изучение
техносферы региона
проживания».

2

Техносфера как
среда обитания че-
ловека. Элементы
техносферы. Общая
характеристика
производ- ства.
Категории и типы
производства.
Производственная
деятельность. Труд
как основа
производства.
Технологический
процесс.
Технологическая
операция.

**Аналитическая
деятельность:**

- объяснять понятие
«техносфера»;
- изучать элементы
техносферы;
- перечислять
категории
производства;
- различать типы
производства;
- приводить примеры
предметов
труда.

**Практическая
деятельность:**

- исследовать
(выполнив поиск в
Интернете) элементы
техносферы,
имеющиеся на
территории
проживания
учащегося, и

Урок «Техносфера»
(РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7555/start/308815/>
Урок
«Технологическая
культура и культура
труда.
Техносфера» (МЭШ)
https://uchechnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/1131214?menuReferrer=catalogue
Урок «Производство
потребительских
благ» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7556/start/314269/>
Урок «Технология.
История развития
технологий» (РЭШ)

<p>Производство и техника. Материальные технологии</p>	<p>7. Производство и техника. Материальные технологии. 8. Практическая работа «Составление таблицы естественных и искусственных материалов и их основных свойств».</p>	<p>2</p>	<p>Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека. Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы. Материальные технологии. Машины и механизмы. Классификация машин. Виды механизмов.</p>	<p>классифицировать их в табличной форме.</p> <p>Аналитическая деятельность: - объяснять понятие «техника», характеризовать её роль в научно-техническом прогрессе; - характеризовать типовые детали и их соединения; - различать типы соединений деталей технических устройств; - знакомиться с машинами, механизмами, соединениями, деталями; - знакомиться с материалами, их</p>	<p>https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/start/289223/ Урок «Классификация технологий» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7558/start/314300/</p> <p>Урок «Техника и её использование в жизни людей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7559/start/314331/ Урок «Техника» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/mater_ial_view/lesson_templates/1574566?menuReferer=catalogue Урок «Машины, их классификация» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7560/start/256994/</p>
---	--	----------	---	--	--

			<p>Простые и сложные детали технических устройств. Виды соединений деталей. Какие бывают профессии.</p>	<p>свойствами; - характеризовать различия естественных и искусственных материалов; - знакомиться с профессиями: машинист, водитель, наладчик. Практическая деятельность: - составлять таблицу/перечень естественных и искусственных материалов и их основных свойств.</p>	<p>Урок «Материалы для производства материальных благ» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7561/start/256499/ Урок «Искусственные и синтетические материалы» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/start/289192/</p>
<p>Когнитивные технологии. Проектирование и проекты. Этапы выполнения проекта</p>	<p>9. Когнитивные технологии. Проектирование и проекты. Этапы выполнения проекта. 10 Практическая работа «Составление интеллект-карты «Технология». Мини-проект «Логотип/табличка на учебный кабинет</p>	<p>2</p>	<p>Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Когнитивные технологии. Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и др. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы выполнения проекта.</p>	<p>Аналитическая деятельность: - называть когнитивные технологии; - использовать методы поиска идей для выполнения учебных проектов; - называть виды проектов; - знать этапы выполнения проекта. Практическая деятельность: - составлять интеллект-карту;</p>	<p>Урок «Что такое учебный проект» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7553/start/256216/ Урок «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7554/start/296609/ Урок «Проектная деятельность и проектная культура»</p>

<p>Проектная документация. Паспорт проекта. Проектная папка.</p>	<p>- выполнять мини-проект, соблюдая основные этапы учебного проектирования.</p>	<p>(МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/2640766?menuReferrer=catalogue Урок «Проект. Общие требования к содержанию и оформлению проекта» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/3480?menuReferrer=catalogue</p>
--	--	--

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» (20 ч)

<p>Виды и свойства конструкционных материалов. Древесина.</p>	<p>11. Виды и свойства конструкционных материалов. Древесина. 12. Способы обработки древесины. Практическая работа «Определение твёрдости различных пород древесины».</p>	<p>2</p>	<p>Виды и свойства конструкционных материалов. Древесина. Использование древесины человеком (история и современность). Использование древесины и охрана природы. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы. Способы обработки</p>	<p>Аналитическая деятельность: - знакомиться с видами и свойствами конструкционных материалов; - знакомиться с образцами древесины различных пород; - распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду;</p>	<p>Урок «Конструкционные материалы и их использование» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7563/start/314362/ Урок «Свойства конструкционных материалов» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7564/start/256902/ Урок «Технологии получения и</p>
--	--	----------	---	--	--

древесины.

- выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением.

Практическая деятельность:

- проводить опыт по определению твёрдости различных пород древесины;
- выполнять первый этап учебного проектирования: определение проблемы, продукта проекта, цели, задач; обоснование проекта.

обработки древесины и древесных материалов» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/676/>
Урок «Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/1788760?menuReferrer=catalogue
Урок «Виды пиломатериалов» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/840488?menuReferrer=catalogue

Народные промыслы по обработке древесины. Ручной инструмент для обработки древесины.

13. Народные промыслы по обработке древесины. Ручной инструмент для обработки древесины.
14. Составление технологической карты индивидуального проекта.
15. Профессии, связанные с обработкой древесины.

2

Народные промыслы по обработке древесины: роспись по дереву, резьба по дереву.
Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте.
Ручной инструмент для обработки древесины.
Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины на основе графической документации.
Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок.
Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок из древесины.
Организация рабочего места при работе с древесиной.
Правила безопасной работы ручными инструментами.

Аналитическая деятельность:
- называть и характеризовать разные виды народных промыслов по обработке древесины;
- знакомиться с инструментами для ручной обработки древесины,
- составлять последовательность выполнения работ при изготовлении деталей из древесины;
- искать и изучать информацию о технологических процессах изготовления деталей из древесины,
- характеризовать понятие «разметка заготовок»;
- называть особенности разметки заготовок из древесины;
- излагать последовательность

Урок «Народные художественные промыслы России. Матрёшка» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/1915318?menuReferrer=catalogue
Видео
«Видеофрагмент богородской резьбе по дереву» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/10187164?menuReferrer=catalogue
Видео «В гостях у мастера. Птица счастья» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/5964014?menuReferrer=catalogue

Технологии обработки пищевых продуктов (15 ч)

Кулинария. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни	16. Кулинария. Кухня, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни.	2
	17. Инструктажи по технике безопасности во время кулинарных работ	

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из древесины»:
- выполнение эскиза проектного изделия;
- определение материалов, инструментов;
- составление технологической карты по выполнению проекта

контроля качества разметки;
- изучать устройство строгальных инструментов;
Практическая деятельность:
- выполнять эскиз проектного изделия;
- определять материалы, инструменты;
- составлять технологическую карту выполнения проекта.

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

Аналитическая деятельность:
- анализировать особенности интерьера кухни, расстановки мебели и бытовых приборов;
- изучать правила санитарии и гигиены
Практическая деятельность:
- организовывать рабочее место; определять набор безопасных для здоровья моющих и

Урок «Кухня. Правила санитарии и гигиены на кухне» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/296671/>
Видео «Кухня. Правила санитарии и гигиены на кухне» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomics_objects/957

чистящих

последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Интерьер кухни, рациональное размещение мебели.

средств для мытья посуды и кабинета; - овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи; выполнять проект по разработанному этапу.

9116?menuReferrer=catalogue
Видео «Дизайн кухни с маленьким пространством» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomics_objects/8858292?menuReferrer=catalogue
Видео «Интерьер и планировка кухни-столовой» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomics_objects/7830032?menuReferrer=catalogue
Изображение «Безопасность на кухне» (МЭШ)
https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomics_objects/2232367?menuReferrer=/catalogue

Основы рационального питания. Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей.

18. Основы рационального питания.
19. Практическая работа «Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой

8
Питание как физиологическая потребность. Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене

Аналитическая деятельность:
- искать и изучать информацию о значении понятий «витамины», «анорексия», содержании витаминов в различных продуктах питания;
- находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
- характеризовать способы определения свежести сырых яиц;

Урок «Основы здорового питания» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/>
Урок «Витамины, их значение в питании людей» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/start/256403/>
Урок «Роль овощей в питании» (РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/>

<p>20. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.</p>	<p>веществ, их содержание в пищевых продуктах. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Особенности рационального питания подростков. Пищевой рацион.</p>	<p>- проводить сравнительный анализ способов варки яиц;</p>	<p>Урок «Здоровое питание» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/11477?menuReferrer=catalogue</p>
<p>21. Практическая работа «Определение свежести яиц».</p>	<p>Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.</p>	<p>- находить и изучать информацию о калорийности продуктов, входящих в состав блюд завтрака.</p>	<p>Урок «Механическая кулинарная обработка овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/</p>
<p>22. Практическая работа «Приготовление блюда из яиц».</p>	<p>Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека»:</p>	<p>- составлять меню завтрака;</p>	<p>Урок «Технология тепловой обработки овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/314455/</p>
<p>23. Пищевая ценность овощей. Технология приготовления блюд из овощей.</p>	<p>«Питание и здоровье человека»: - определение этапов командного проекта; - определение продукта, проблемы, цели, задач;</p>	<p>- рассчитывать калорийность завтрака</p>	<p>Урок «Технология приготовления блюд из овощей и фруктов» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/2330774?menuReferrer=catalogue</p>
<p>24. Практическая работа по теме: «Приготовление блюд из овощей».</p>	<p>- обоснование проекта; - анализ ресурсов; - распределение ролей и обязанностей в команде.</p>	<p>Практическая деятельность: - составлять индивидуальный рацион питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды;</p>	<p>Урок «Блюда из яиц» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/1188438?menuReferrer=catalogue</p>
<p>25. Технологии производства кулинарных изделий из круп</p>		<p>- определять этапы командного проекта; - выполнять обоснование проекта</p>	<p>Урок «Яйца в кулинарии» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/473095?menuReferrer=catalogue</p>

Этикет, правила сервировки стола.	26. Практическая работа «Приготовление кулинарного блюда из круп».		Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом	Аналитическая деятельность: - изучать правила этикета за столом; - оценивать качество проектной работы; Практическая деятельность: - подбирать столовые приборы и посуду для сервировки стола;	Урок «Сервировка стола. Правила поведения за столом» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/1058459?menuReferrer=catalogue Урок «Сервировка стола» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru
	27. Этикет, правила сервировки стола. Практическая работа «Складывание салфеток».	2			

и пользования
столовыми
приборами
Профессии,
связанные с
производством и
обработкой пищевых
продуктов.
Групповой проект по
теме «Полезный
завтрак».

- защищать
групповой проект

u/material_view/lesso
n_templates/2056954?
menuReferrer=catalog
ue

29. Защита проекта
«Полезный обед»
30. Защита проекта «Полезный ужин»

Технологии обработки текстильных материалов (4 ч)

**Текстильные
материалы,
получение
свойства.**

**Ткани, ткацкие
переплетения.**

31. Текстильные материалы. 4
32. Общие свойства текстильных материалов.
33. Ткани. Ткацкие переплетения.
.Практическая работа Определение направления долевой нити в ткани и нити утка».
34. Практическая работа Определение лицевой и изнаночной сторон

Основы
материаловедения.
Текстильные
материалы (нитки,
ткань), производство
и использование
человеком. История,
культура.
Современные
технологии
производства тканей
с

**Аналитическая
деятельность:**
- знакомиться с
видами текстильных
материалов;
- распознавать вид
текстильных
материалов;
- знакомиться с
современным
производством
тканей;
- изучать свойства
тканей из хлопка,
льна, шерсти, шелка,

Урок «Текстильные
материалы.
Классификация.
Технологии
производства ткани»
(РЭШ)
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/start/314393/>
Урок «Текстильные
материалы
растительного

разными свойствами. Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Производство тканей: современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производства. Ткацкие переплетения. Раппорт. Основа и уток. Направление долевой нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Основы технологии изготовления изделий из	химических волокон; - находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях; Практическая деятельность: - определять направление долевой нити в ткани; - определять лицевую и изнаночную стороны ткани; - составлять коллекции тканей, нетканых материалов; - осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий	происхождения» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/ Урок «Текстильные материалы животного происхождения» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/start/256340/ Урок «Свойства текстильных материалов» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/conspect/256122/ Урок «Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты тканей» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesson_templates/1497309?menuReferrer=catalogue Урок «Материаловедение» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lesso
---	---	---

текстильных
материалов.

n_templates/483033?
menuReferrer=catalog
ue Изображение
(МЭШ)
[https://uchebnik.mos.r
u/material_view/atomic
objects/10583510?
menuReferrer=catalog](https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/10583510?menuReferrer=catalog)

ИТОГО: 34 часа

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. Технология 8-9 кл.,
Просвещение

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Глозман, Евгений Самуилович. Т47 Технология : 5–9-е классы :
методическое пособие к предметной линии Е. С. Глозман и др. / Е. С.
Глозман, Е. Н. Кудаква. — Москва : Просвещение, 2023

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Российская электронная школа <https://resh.edu.ru>

Сетевое объединение методистов (СОМ) <http://som.fsio.ru/>

Портал «5баллов» (новости образования, вузы России, тесты,
рефераты) <http://www.5ballov.ru>

Профильное обучение в старшей школе <http://www.profile-edu.ru/>

Сетевое взаимодействие школ <http://www.school-net.ru/>

Сеть творческих учителей <http://www.it-n.ru/>

Профориентация

<http://fcior.edu.ru/card/21074/opredelenie-tipa-professii-po-differencialno-diagnosticheskomu-oprosniku-e-a-klimova.html> - тип профессии Климов, тест

<http://fcior.edu.ru/card/21178/klassifikaciya-professiy-po-teorii-e-a-klimova.html> -
классификации профессий по Климову

Штрих-код

<http://fcior.edu.ru/card/20897/o-chem-rasskazyvaet-upakovka-pishevyyh-produktov-i-promyshlennyh-tovarov.html> - о чем рассказывает упаковка товаров

<http://fcior.edu.ru/card/21096/shtrihovoy-kod-na-upakovke-prodovolstvennyh-tovarov.html> - штрих-код на упаковке продовольственных товаров

<http://fcior.edu.ru/card/20896/shtrihovoy-kod-na-upakovke-prodovolstvennyh-tovarov-kontrolnye-zadaniya.html> - штрих-код контрольные задания

<http://fcior.edu.ru/card/21133/o-chem-rasskazyvaet-upakovka-kontrolnye-zadaniya.html> - о чем рассказывает упаковка товаров – контр. задания

<http://fcior.edu.ru/card/26768/shtrihovoy-kod-na-upakovke-prodovolstvennyh-tovarov-prakticheskie-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnos.html> - штрих-код практические задания

Электротехника

<http://fcior.edu.ru/card/15769/universalnyy-izmeritelnyy-pribor-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - универсальный электроизмерительный прибор, контр. задания 1

<http://fcior.edu.ru/card/15771/universalnyy-izmeritelnyy-pribor-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - универсальный электроизмерительный прибор, контр. задания 2

<http://fcior.edu.ru/card/14905/elektricheskaya-energiya-i-ee-prakticheskoe-primeneniye.html> - электрическая энергия и ее практическое применение

<http://fcior.edu.ru/card/14856/elektricheskie-velichiny-zakon-oma.html> - электрические величины, закон Ома

<http://fcior.edu.ru/card/14876/universalnye-izmeritelnye-pribory-prakticheskaya-rabota.html> - универсальные электроизмерительные приборы, практические задания

<http://fcior.edu.ru/card/14926/universalnyy-elektroizmeritelnyy-pribor.html> - универсальный электроизмерительный прибор

Творческий проект

<http://fcior.edu.ru/card/26719/sledy-uzelkovoy-vyazi-tvorcheskiy-proekt-chast-1.html> - следы узелковой вязи. Творческий проект. Часть 1

<http://fcior.edu.ru/card/26689/sledy-uzelkovoy-vyazi-tvorcheskiy-proekt-chast-2.html> - следы узелковой вязи. Творческий проект. Часть 2

<http://fcior.edu.ru/card/26715/sledy-uzelkovoy-vyazi-tvorcheskiy-proekt-chast-3.html> - следы узелковой вязи. Творческий проект. Часть 3

1. Приказ Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 г. № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 05 июля 2021 г. № 64101).
2. Примерная рабочая программа основного общего образования. Технология (для 5–9 классов общеобразовательных организаций) : одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол 5/22 от 25 августа 2022 г. — М. : ИСРО РАО, 2022. — 133 с.
3. СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.
4. Технология : 5–9-е классы : методическое пособие и примерная рабочая программа к предметной линии Е. С. Глоzman и др. / Е. С. Глоzman, А. Е. Глоzman, Е. Н. Кудакoва. — М. : Просвещение, 2023.
5. Технология : 8–9-е классы : учебник / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.
6. Технология : 8–9-е классы : электронная форма учебника / Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев [и др.]. — 4-е изд., перераб. — М. : Просвещение, 2023. — 336 с.
7. Адресные методические рекомендации «О преподавании учебного предмета “Технология” в образовательных организациях Орловской области в 2023–2024 учебном году». Северинова А. В., руководитель отдела профессионального образования и технологии; Сафонова О. И., методист отдела профессионального образования и технологии.