

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа Труд (Технология) для 5,6,7,9,10 классов составлена на основе:

1. Адаптированной образовательной программы основного общего образования для слепых обучающихся (вариант 3.2) ГОКУ «Школа - интернат № 8 г. Иркутска» (утв. приказом №262 от 30.08.2023 г.);
2. Адаптированной образовательной программы основного общего образования для слабовидящих обучающихся (вариант 4.2) ГОКУ «Школа - интернат № 8 г. Иркутска» (утв. приказом №262 от 30.08.2023 г.);
3. Учебный план ГОКУ «Школа-интернат №8 г. Иркутска» на 2024-2025 учебный год;
4. Положения о рабочей программе ГОКУ «Школа-интернат №8 г. Иркутска»;
5. Методическое сопровождение рабочей программы под редакцией О.А. Кожинной и В.М. Казакевича, Г.А. Молевой. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленецкая. – 3-е изд., пересмотр. – М.: Дрофа, 2019 г. ; Е.С. Глозман. Технология : 5–10 классы : методическое пособие к предметной линии Е. С. Глозман и др. / Е. С. Глозман, Е. Н. Кудаква. — Москва : Просвещение, 2023 г.

Общая характеристика учебного предмета Труд «Технология»

Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создает инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии. Коррекционно-развивающий потенциал учебного предмета Труд «Технология» в основной школе определяется его профориентационной направленностью и способствует преодолению обучающимися следующих специфических трудностей, обусловленных слабозрением.

- снижение возможности выявлять пространственные признаки объектов: положение, направление, расстояние, величина, форма - с помощью зрения;
- замедленность и неточность восприятия;
- низкий уровень развития мелкой моторики, зрительно-моторной координации;
- несформированность или искаженность ряда представлений;
- отсутствие социального опыта, низкий уровень самостоятельности;
- трудности в профессиональном самоопределении, выборе доступной и востребованной профессии.

Преодоление указанных трудностей должно осуществляться на каждом уроке учителем в процессе специально организованной коррекционной работы.

Цели и задачи учебного предмета Труд «Технология»:

- овладение технологической грамотностью как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и ак-

туальными для жизни в этом социуме технологиями;

- 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;

- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчеркивается в Концепции преподавания предметной области Труд «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определенных масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах. Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определенных условий;

- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов

Как и всякий общеобразовательный предмет, Труд «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

- технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

- уровень представления;

- уровень пользователя;

- когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

- практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

- появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что го-

ворит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

Коррекционные задачи:

- Развитие осязательного, зрительно-осязательного и слухового восприятия.
- Развитие произвольного внимания.
- Развитие и коррекция памяти.
- Развитие критического и технологического мышления.
- Преодоление вербализма знаний.
- Обогащение активного и пассивного словаря, формирование новых понятий в различных сферах применения современных технологий и основ профессиональной деятельности.
- Формирование навыков осязательного, зрительно-осязательного и слухового анализа.
- Изучение различных материалов труда, и их применения, трудовых операций и технологических процессов, в том числе, выполняемых в условиях ограничения возможностей зрительного контроля.
- Обучение приемам зрительного, осязательно-зрительного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий.
- Формирование представлений о современных бытовых технических средствах и приборах, и их применении в повседневной жизни. Обучение использованию при выполнении работ адаптированных инструкционно-технологических карт.
- Изучение об основных видах механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям.
- Формирование представлений в области получения профессионального образования и последующего трудоустройства при слабости, планирования карьерного роста, профессионального самосовершенствования.
- Развитие и коррекция навыков алгоритмизации деятельности (работа по заданным алгоритмам и создание собственных алгоритмов).
- Формирование навыков алгоритмизации трудовых операций с использованием специального оборудования.
- Формирование специальных приемов обследования и изображения изучаемых объектов доступным способом.
- Формирование, уточнение или коррекция представлений о предметах и процессах окружающей действительности.
- Развитие и коррекция умений планирования, программирования и контроля собственной деятельности.
- Развитие мотивационно-потребностной сферы.
- Формирование мотивации к профессиональному самоопределению.
- Воспитание технологической культуры и грамотности.
- Воспитание любви к труду, формирование активной жизненной позиции, преодоление негативных установок на иждивенчество и инвалидность, коррекция самооценки.

- Формирование системы межпрофессиональных навыков (моделирование, проектная деятельность, коммуникативные навыки, навыки работы с информацией, навыки критического мышления и поиска нестандартных решений трудных ситуаций, выполнение творческих работ).

- Развитие и коррекция мелкой моторики. Совершенствование умения ориентироваться в микро и макропространстве. Развитие способностей в доступных видах деятельности.

Место учебного предмета Труд «Технология» в учебном плане

В соответствии с учебным планом освоение предметной области Труд «Технология» в основной школе осуществляется в 5—10 классах из расчета: в 5—9 классах — 2 часа в неделю, в 10 классах — 1 час. Программный материал учебного предмета Труд «Технология» в АООП ООО распределяется на шесть лет: 5, 6, 7, 8, 9, 10 классы. Перераспределение содержания учебного курса обусловлено потребностью в дополнительном времени, необходимом для изучения модулей, знакомящих обучающихся с основами доступных профессий и, обеспечивающих формирование межпрофессиональных навыков. В 10 классе изучается только вариативный модуль профориентационной направленности.

Содержание учебного предмета Труд «Технология»

5 класс

Инвариантные модули

Модуль «Производство и технология»

Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Раздел 2. Простейшие машины и механизмы.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

Раздел 3. Задачи и технологии их решения.

Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции. Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем. Формулировка задачи с использованием знаков и символов. Информационное обеспечение решения задачи. Работа с «большими данными». Извлечение информации из массива данных. Исследование задачи и ее решений. Представление полученных результатов.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов: технология обработки материалов»

Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел 2. Материалы и их свойства.

Сырье и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырье и материалы. Бумага и ее свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге. Ткань и ее свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Раздел 3. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Компьютерные инструменты.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов: технология обработки пищевых продуктов»

Раздел 1. Технологии обработки пищевых продуктов.

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приемы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Вариативный модуль

Модуль «Сфера обслуживания»

Уборочное оборудование и инвентарь.

Уборочный инвентарь. Назначение, правила эксплуатации, уход и правила сбережения. Маркировка уборочного инвентаря. Подготовка к хранению, порядок хранения. Уборочный инвентарь для мытья полов.

Химические средства для профессиональной уборки.

Классификация чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Влияние чистящих и моющих веществ на здоровье. Техника безопасности при использовании чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Средства индивидуальной защиты и профилактики. Моющие средства, применение которых рекомендовано при мытье полов с различными покрытиями.

Организация и технология профессиональной уборки.

Значение поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Назначение помещений, их наполнение. Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении. Уборка помещений с применением уборочных тележек.

Виды полов. Гигиенические требования, предъявляемые к различным видам полов. Определение видов полов и их покрытий по внешнему виду. Правила и последовательность уборки полов. Выбор средства, соответствующего виду пола и его покрытию. Приготовление рабочих растворов для мытья полов. Уборка полов с различным покрытием. Определение качества уборки полов.

Охрана труда и техника безопасности.

Охрана труда как система сохранения жизни и здоровья работников в процессе их трудовой деятельности. Правовые основы охраны труда. Организация государственной системы охраны труда. Обязанности и права работодателя и работников в сфере охраны труда.

6 класс

Инвариантные модули

Модуль «Производство и технология»

Раздел 4. Основы проектной деятельности.

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме Порядок на рабочем месте. Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ. Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством. Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне.

Швейное производство. Текстильное производство. Оборудование, инструменты, приспособления. Технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Декоративно-прикладное творчество. Технологии художественной обработки текстильных материалов.

Раздел 6. Мир профессий.

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов: технология обработки материалов»

Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью.

Раздел 5. Технология обработки текстильных материалов.

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приемы работы на бытовой швейной машине, доступные для слабовидящих. Приемы выполнения утюжительных операций, доступных для слабовидящих. Основные профессии швейного производства.

Оборудование текстильного производства. Прядение и ткачество. Основы материаловедения. Сырье и процесс получения натуральных волокон животного происхождения. Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов. Последовательность изготовления швейного изделия. Ручные стежки и строчки. Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя. Контроль качества готового изделия.

Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов. Обработка вытачки. Технология обработки застежек. Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов, доступные для слабовидящих: аппликация, лоскутное шитье, простая вышивка.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов: технология обработки пищевых продуктов»

Раздел 2. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Приготовление пищи. Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов.

Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях.

Основы здорового питания. Основные приемы и способы обработки продуктов, доступные для слабовидящих. Технология приготовления основных блюд. Основы здорового питания в походных условиях.

Вариативный модуль

Модуль «Сфера обслуживания»

Уборочное оборудование и инвентарь.

Устройство пылесоса, подготовка его к работе. Правила безопасной работы с пылесосом. Сухая уборка полов с помощью пылесоса. Уход за пылесосом. Устройство моющего пылесоса, подготовка его к работе. Влажная уборка полов с применением моющего пылесоса. Уход за моющим пылесосом. Применение поломоечной машины при уборке полов с различным покрытием. Подготовка к работе и управление поломоечной машиной. Уход за поломоечной машиной. Уборочный инвентарь для ухода за ковровыми покрытиями. Особенности пылесосов различных видов. Уход за пылесосом.

Химические средства для профессиональной уборки.

Чистящие и моющие средства для ухода за ковровыми покрытиями.

Организация и технология профессиональной уборки.

Виды ковровых покрытий. Определение вида коврового покрытия и подбор необходимых средств в соответствии с составом. Способы ухода за ковровыми покрытиями. Порядок ухода за ковровыми покрытиями. Подготовка ковра к чистке. Чистка ковра вручную. Выведение пятен с ковровых покрытий. Чистка ковровых покрытий пылесосом. Система экстракторной чистки ковровых покрытий с использованием сухой пены. Чистка ковровых покрытий моющим пылесосом. Удаление пятен. Определение качества уборки ковровых покрытий. Специфика уборки полов в производственных и складских помещениях.

Охрана труда и техника безопасности.

Безопасные условия труда. Принципы и методы, способствующие охране труда и технике безопасности на рабочих местах. Вредные и опасные факторы. Профессиональные заболевания и травмы. Влияние личностных факторов на развитие опасной ситуации.

7 класс

Инвариантные модули

Модуль «Производство и технология»

Раздел 7. 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 ремесла. Народные ремесла и промыслы России.

Раздел 8. Технологии и мир. Современная техносфера.

Материя, энергия, информация — основные составляющие современной научной картины мира. Создание технологий как основная задача современной науки. Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения. 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: технология обработки материалов»

Раздел 8. 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 9. 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.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов: технология обработки пищевых продуктов»

Раздел 10. Традиционные производства и технологии.

Меню праздничного стола и здоровое питание человека.

Вариативный модуль

Модуль «Сфера обслуживания»

Уборочное оборудование и инвентарь.

Инвентарь, используемый при протирке стен, радиаторов, радиаторных ниш. Приспособления и инвентарь для ухода за мебелью.

Химические средства для профессиональной уборки.

Чистящие и моющие средства для мытья стен. Средства ухода за мебелью в зависимости от покрытия.

Организация и технология профессиональной уборки.

Подбор необходимого уборочного инвентаря и химических средств для протирки стен, радиаторов, радиаторных ниш. Протирка стен, радиаторов, радиаторных ниш. Появление мебели. Виды и назначение мебели. Материалы поверхности мебели и их свойства. Средства ухода за мебелью в зависимости от покрытия. Технология ухода за различными твердыми поверхностями мебели. Способы удаления пыли с поверхности мебели. Обновление поверхности мебели с помощью полирующих средств. Технология ухода за мягкой мебелью с применением пылесоса и без него. Удаление пятен. Виды постельного белья. Порядок перестилания постельного белья.

Охрана труда и техника безопасности.

Санитария и гигиена труда. Понятие санитарии и гигиены труда. Санитарно-гигиенические требования к спецодежде. Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Рациональный режим труда и отдыха. Правила личной гигиены и безопасности при работе с чистящими, моющими, дезинфицирующими средствами.

Экономика отрасли и предприятия.

Понятие «экономика». Факторы экономики: потребности и экономические ресурсы (природные, производственные, трудовые). Исторические факторы хозяйственной деятельности на основе разделения труда. Ремесло и профессионализм рабочего в процессе труда. Производительность труда в сфере услуг.

9 класс

Инвариантные модули

Модуль «Производство и технология»

Раздел 11. 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 12. 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: технология обработки материалов»

Раздел 11. 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.

Раздел 12. 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.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов: технология обработки пищевых продуктов»

Раздел 10. Традиционные производства и технологии.

Отрасли и перспективы развития пищевой промышленности. Организация производства пищевых продуктов. Основные способы и приемы обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Влияние развития производства на изменение трудовых функций работников.

Вариативный модуль

Модуль «Сфера обслуживания»

Уборочное оборудование и инвентарь.

Инвентарь и приспособления, используемые при уходе за холодильниками и уборными механизмами.

Химические средства для профессиональной уборки.

Чистящие и моющие средства для ухода за холодильниками. Чистящие и моющие средства для стирки постельного белья. Чистящие и моющие средства для ухода за уборочным инвентарем и оборудованием. Средства, применяемые при уборке с помощью механизмов (помоечной машины, моющего пылесоса и т. п.). Выбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств по инструкции, рисункам и условным обозначениям.

Организация и технология профессиональной уборки.

Назначение и виды холодильников. Освобождение холодильника от продуктов, размораживание и мытье холодильника. Порядок и сроки хранения продуктов. Уход за постельным бельем. Предметы, средства ухода за постельным бельем и оборудование для стирки постельного белья. Стирка постельного белья. Влажно-тепловая обработка постельного белья. Конструкция лестниц: марши, пролеты, ступени, перила. Определение конструктивных элементов лестниц и материалов, из которых они изготовлены. Материалы, применяемые для изготовления лестниц. Особенности загрязнения лестниц. Правила безопасности при уборке лестниц. Подбор уборочного инвентаря для уборки лестниц. Моющие средства, применяемые при уборке лестниц. Чистка стен, дверей. Чистка высоко расположенных элементов. Мытье стен на лестницах. Технология обработки поверхностей стен, перил, ступеней.

Охрана труда и техника безопасности.

Машины и оборудование повышенной опасности и их профилактические осмотры. Правила безопасности при выполнении уборочных работ. Расследование несчастных случаев и производственных травм. Причины травм. Порядок расследования несчастных случаев.

Экономика отрасли и предприятия.

Менеджмент как организация управления в сфере услуг. Создание гибкой системы управления с учетом качественного роста сотрудников. Профессии, специальности и должности работников сферы услуг.

10 класс

Вариативный модуль «Выбор профессии»

Выбор сферы деятельности, обоснование выбора. Выбор специальности. Перечень функций, выполняемых работниками этой специальности, требования к работникам этой специальности – специальные и общечеловеческие. Оценка своих возможностей - физических, психических, нравственных («Смогу ли я работать по этой специальности?»).

Планируемые результаты освоения учебного предмета Труд «Технология» на уровне основного общего образования

- сформированность целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; понимание социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- сформированность представлений о современном уровне развития технологий и понимания трендов технологического развития, в том числе в сфере цифровых технологий и искусственного интеллекта, роботизированных систем, ресурсосберегающей энергетики и другим приоритетным направлениям научно-технологического развития Российской Федерации; овладение основами анализа закономерностей развития технологий и навыками синтеза новых технологических решений;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, знаниями правил выполнения графической документации;
- сформированность умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- сформированность умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- сформированность представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

ГОКУ Школа-интернат № 8 определяет последовательность модулей и количество часов для освоения обучающимися модулей учебного предмета Труд «Технология».

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Перечень элементов содержания	Основные виды деятельности обучающихся	Вид контроля	Дата		Примечание
						план	факт	
Модуль «Производство и технология» 4 ч								
1-2	Технологии вокруг нас Мир труда и профессий	2	Технологии вокруг нас. Материальный мир и потребности человека. Трудовая деятельность человека и создание вещей (изделий). Материальные технологии и их виды. Технологический процесс	Аналитическая деятельность: – объяснять понятия «потребности», «техносфера», «труд», «вещь»; – изучать потребности человека; – изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения	Опрос	3.09		
3-4	Проекты и проектирование	2	Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Идея (замысел) как основа проектирования. Этапы выполнения проекта. Проектная документация. Паспорт проекта. Проектная папка	Аналитическая деятельность: – характеризовать понятие «проект» и «проектирование»; – знать этапы выполнения проекта; – использовать методы поиска идеи для создания проекта	Опрос	10.09		
Модуль «Компьютерная графика. Черчение» 6 ч								

5-6	Введение в графику и черчение	2	Основы графической грамоты. Графическая информация как средство передачи информации о материальном мире (вещах). Виды и области применения графической информации (графических изображений). Практическая работа «Выполнение эскиза изделия»	Знакомиться с видами и областями применения графической информации; – изучать графические материалы и инструменты; – сравнивать разные типы графических изображений; – изучать типы линий и способы построения линий	Беседа Опрос	17.09		
7-10	Основные элементы графических изображений и их построение	4	Основные элементы графических изображений: точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки. Правила построения линий. Правила построения чертежного шрифта	Изучать виды шрифта и правила его начертания; правила построения чертежей; – изучать условные обозначения, читать чертежи	Групповая, индивидуальная	24.09 1.10		
Модуль «Технология обработки пищевых продуктов» 14 ч								
11-12	Технологии обработки пищевых продуктов	2	Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи. Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида. Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп. Определение качества продуктов, правила хранения продуктов	Искать и изучать информацию о содержании витаминов в различных продуктах питания; – находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов; – составлять меню завтрака; – рассчитывать калорийность завтрака	Групповая, индивидуальная, работа в тетрадах	8.10		

13 - 14	Бытовые электроприборы на кухне	2	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации электроприборов	Ответы на вопросы	15.10		
15 - 16	Физиология питания	2	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	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды	Беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	22.10		

17 - 18	Санитария и гигиена на кухне. Пищевые отравления	2	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	Беседа, опрос	5.11		
19 - 20	Сервировка стола к завтраку. Блюда из яиц	2	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 яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии	Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц	Групповая и индивидуальная работа	12.11		
21 - 22	Блюда из овощей и фруктов	2	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Опре-	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фи-	Групповая, индивидуальная	19.11		

			деление доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей	гурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Готовить салат из сырых овощей или фруктов				
23 - 24	Бутерброды и напитки	2	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Технология приготовления чая	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки	Групповая, индивидуальная	26.11		
Модуль «Технология обработки материалов» 26 ч								
25 - 28	Основные ручные инструменты	4	Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Компьютер-	Знакомиться с инструментами. Осваивать безопасные приёмы работы	Индивидуальная работа с	3.12 10.12		

			ные инструменты. Вдевание нитки в иголку	ножницами. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки бумаги, ткани. Вдевать нить в иглу	инструментами			
29 - 32	Свойства бумаги. Работа с бумагой	4	Бумага и ее свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге	Исследовать свойства различной бумаги, картона	Опрос	17.12 24.12		
33 - 36	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Хлопчатобумажные и льняные ткани	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани	Групповая, индивидуальная работы	7.01 14.01		
37 - 38	Конструирование швейных изделий	2	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по форму-	Групповая и индивидуальная	21.01		

			Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Построения выкройки салфетки	лам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия				
39 - 40	Швейная машина	2	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, вывести нижнюю нитку наверх	Групповая, индивидуальная	28.01		
41 - 44	Технология изготовления швейных изделий	4	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — заметывание	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом)	Индивидуальная	4.02 11.02		
45	Декоративно-	2	Понятие декоративно-	Изучать лучшие работы	Группо-	18.02		

- 46	прикладное искусство. Ручные строчки		прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Выполнение ручных строчек	мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия	вая работа			
47 - 50	Лоскутное шитьё	4	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Технология изготовления	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	Индивидуальная работа	25.02 4.03		
Модуль «Робототехника» 10 ч								
51 - 52	Введение в робототехнику	2	Введение в робототехнику. История развития робототехники. Понятия «робот», «робототехника»	Объяснять понятия «робот», «робототехника»		11.03		
53 - 56	Робототехнический конструктор	4	Робототехнический конструктор. Детали конструкторов. Назначение деталей конструктора. Конструкции. Практическая работа «Сортировка деталей конструктора	Изучать особенности и назначение разных роботов; – сортировать, называть детали конструктора	Групповая работа	18.03 1.04		
57 - 60	Основы проектной деятельности	4	Творческий проект; определение продукта, проблемы, цели, задач; – обоснование проекта; – анализ ресурсов; – выполнение проекта; – самооценка результатов проектной деятельности; – защита проекта	Практическая деятельность: – определять продукт, проблему, цель, задачи; – анализировать ресурсы; – выполнять проект; – защищать творческий проект		8.04 15.04		

Модуль «Сфера обслуживания» 8 ч

61 - 62	Уборочное оборудование и инвентарь	2	Уборочный инвентарь. Назначение, правила эксплуатации, уход и правила бережения. Маркировка уборочного инвентаря. Подготовка к хранению, порядок хранения. Уборочный инвентарь для мытья полов	Знакомиться с уборочным инвентарем, знать назначение	Групповая работа	22.04		
63 - 64	Химические средства для профессиональной уборки	2	Классификация чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Влияние чистящих и моющих веществ на здоровье	Изучить моющие средства применение которых рекомендовано при мытье полов с различными покрытиями	Групповая	29..04		
65 - 66	Организация и технология профессиональной уборки	2	Значение поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Назначение помещений, их наполнение. Порядок хранения и расположения вещей в каждом помещении. Уборка помещений с применением уборочных тележек. Виды полов. Гигиенические требования, предъявляемые к различным видам полов. Определение видов полов и их покрытий по внешнему виду. Правила и последовательность уборки полов	Применять правила и последовательность уборки полов	Групповая	6.05		
67 -	Охрана труда	2	Охрана труда как система сохранения жизни и здоровья	Ознакомится с правами и обязанностями работо-	Групповая	13.05 20.05		

68			работников в процессе их трудовой деятельности. Правовые основы охраны труда. Организация государственной системы охраны труда. Обязанности и права работодателя и работников в сфере охраны труда	дателя и работников				
----	--	--	--	---------------------	--	--	--	--

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Перечень элементов содержания	Основные виды деятельности обучающихся	Вид контроля	Дата		Примечание
						план	факт	
Модуль «Производство и технология» 6 ч								
1-2	Дизайн и технологии. Мир профессий	2	История дизайна. Области применения дизайна. Графические средства дизайна. Работа над дизайн-проектом. Народные ремесла и промыслы России. Мир профессий. Профессии, связанные с дизайном, их востребованность на рынке труда	Приводить примеры эстетически значимых результатов труда	Опрос	6.09		
3-4	Народные ремесла	2	Народные ремесла и промыслы России. Изделия в стиле народного промысла. Проектная работа по изготовлению прихватки в стиле народного промысла	Изучить лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края; зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия	Опрос; Самостоятельная работа	13.09		
5-6	Цифровые технологии на производстве	2	Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения. Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, создание новых материалов из промышленных отходов, а	Называть основные рециклинг технологии; находить и представлять информацию об технологии безоотходного производства	Беседа Опрос	20.09		

			также технологий безотходного производства					
Модуль «Компьютерная графика. Черчение» 6 ч								
7-10	Черчение. Основные геометрические построения	4	Виды чертежей. Основы выполнения чертежей с использованием чертежных инструментов и приспособлений	Практическая деятельность: – выполнять простейшие геометрические построения с помощью чертежных инструментов и приспособлений	Самостоятельная работа	27.09 4.10		
11-12	Конструкторская документация	2	Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа	Характеризовать понятие «конструкторская документация»; – изучать правила оформления конструкторской документации	Групповая	11.10		
Модуль «Технология обработки материалов» 32 ч								
13-14	Основы дизайна	2	Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн». Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	Деление окружности на равные части. Изготовление прихватки в придуманном дизайне	Проект	18.10		
15-18	Моделирование как основа познания и практической деятельности	4	Понятие модели. Свойства и параметры моделей. Общая схема построения модели. Применение модели. Модели человеческой деятельности. Алгоритмы и технологии как модели	Давать определение модели; называть основные свойства моделей; называть назначение моделей; определять сходство и различие	Групповая, индивидуальная, работа в тетрадах	25.10 8.11		

19 - 22	Швейная машина. Машинные швы	4	Заправка швейной машины. Машинные швы. Работа на швейной машине	Практическая работа на швейной машине	Самостоятельная работа	15.11 22.11		
23 - 32	Конструирование одежды. Плечевая одежда	10	Чертеж выкроек швейного изделия. Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся). Практическая работа «Конструирование плечевой одежды (на основе туники)»	Теоретический и практический материал по конструированию плечевой одежды	Беседа	29.11 27.12		
33 - 40	Индивидуальный творческий проект «Сумка шоппер».	8	Изготовление чертежа и выкройки. Пошив сумки по технологической карте	Практическая работа по пошиву изделия	Самостоятельная работа	10.01 31.01		
41 - 44	Вышивальная машина. Создание дизайна для вышивки	4	Тенденции развития оборудования текстильного и швейного производства. Вышивальные машины. Основные приемы работы на вязальной машине, доступные для выполнения слабовидящими. Профессии будущего в текстильной и швейной промышленности	Выполнять основные приемы по заправке машины	Самостоятельная работа	7.02 14.02		
Модуль «Технология обработки пищевых продуктов» 12 ч								
45	Здоровое питание	2	Питание как физиологическая	Находить и представлять	Беседа,	21.02		

- 46			потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания	информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды	демонстрация, работа в рабочей тетради			
47 - 48	Рыба, морепродукты в питании человека	2	Пищевая (питательная) ценность рыбы. Формы нарезки и разделки рыбы. Инструменты и приспособления для нарезки рыбы	Определять доброкачественность рыбы по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку рыбы. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями	Групповая, индивидуальная	28.02		
49 - 50	Мясо и мясо птицы в питании человека	2	Пищевая (питательная) ценность мяса. Формы нарезки и разделки мяса. Инструменты и приспособления для нарезки мяса	Определять доброкачественность мяса по внешнему виду	Групповая, индивидуальная	7.03		
51 - 52	Механическая обработка мяса	2	Механическая обработка мяса. Инструменты и приспособления для нарезки мяса	Выполнять механическую обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями	Практическая работа	14.03		
53 -	Технология обработки пищевых продуктов	4	Проектная работа «Технология обработки пищевых про-	Выполнить проект по обработке пищевых про-	Индивидуальная	21.03 4.04		

56			дуктов»	дуктов	работа			
Модуль «Сфера обслуживания» 12 ч								
57 - 58	Уборочное оборудование и инвентарь	2	Инвентарь, используемый при протирке стен, радиаторов, радиаторных ниш. Приспособления и инвентарь для ухода за мебелью. Подготовка к хранению, порядок хранения уборочный инвентарь	Знакомиться с уборочным инвентарем, знать назначение	Групповая работа	11.04		
59 - 60	Химические средства для профессиональной уборки	2	Чистящие и моющие средства для мытья стен. Средства ухода за мебелью в зависимости от покрытия	Изучить моющие средства применение которых рекомендовано при мытье стен и мебели	Групповая	18.04		
61 - 64	Организация и технология профессиональной уборки	4	Подбор необходимого уборочного инвентаря и химических средств для протирки стен, радиаторов, радиаторных ниш. Виды и назначение мебели. Средства ухода за мебелью в зависимости от покрытия. Технология ухода за различными твердыми поверхностями мебели. Способы удаления пыли с поверхности мебели. Обновление поверхности мебели с помощью полирующих средств. Технология ухода за мягкой мебелью	Применять правила и последовательность уборки мебели	Индивидуальная	25.04 2.05		

65 - 66	Охрана труда и техника безопасности	2	Санитария и гигиена труда. Понятие санитарии и гигиены труда. Санитарно-гигиенические требования к спецодежде. Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Рациональный режим труда и отдыха. Правила личной гигиены и безопасности при работе с чистящими, моющими, дезинфицирующими средствами	Ознакомится с правами и обязанностями работодателя и работников. Правила личной гигиены и безопасности при работе с чистящими, моющими, дезинфицирующими средствами	Групповая	16.05		
67 - 68	Экономика отрасли и предприятия	2	Понятие «экономика». Факторы экономики: потребности и экономические ресурсы (природные, производственные, трудовые). Исторические факторы хозяйственной деятельности на основе разделения труда. Ремесло и профессионализм рабочего в процессе труда	Понятие «экономика». Факторы экономики	Групповая	23.05		