

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“ЛУГОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА “
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

РАССМОТРЕНО

Руководитель МО
_____/Кадыр-Алиева Н.Ф.

Протокол заседания ШМО

«__» «____» 2021 г. № ____

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
МБОУ Луговская СОШ

Н.Д. Сорокина

«__» «____» 2021 г

УТВЕРЖДЕНО

Приказ _____ 2021 №_____
Директор МБОУ Луговская СОШ

И.С.Кнутова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет Технология
Уровень базовый

Учитель Сеитова Эльвира Джужаировна
Класс 5-8

Срок реализации один год

Количество часов:

Всего:; 68 часов; в неделю 2 ч в 5 классе;

68 часов; в неделю 2 ч в 6 классе;

34 часа; в неделю 1 ч в 7 классе;

34 часа; в неделю 1 ч в 8 классе;

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения, на основе Примерной программы основного общего образования по технологии, авторской Программы В.М.Казакевича по технологии (М.: «Просвещение»,2019)

Учебник: «Технология» под редакцией В.М. Казакевича: Авторы В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. Издательство «Просвещение», 2019 г.

2021 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Рабочая программа учебного предмета Технология для 5-8 классов разработана на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312 «Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программу общего образования» (в ред. приказа от 03.06.2011 № 1994, приказ МОН РФ от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы»).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями приказ МОН РФ от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования»).
- Примерные основные образовательные программы начального общего образования и основного общего образования, внесенные в реестр образовательных программ, одобренные федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 08.04.2015 № 1/5, в ред. Протокола от 28.10.2015 № 3/15).
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.10.2015 № 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».
- Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (утверждена 30 декабря 2018 г.)
- Закон Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым».
- Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 11.06.2015 № 555 «Об утверждении Методических рекомендаций по формированию учебных планов общеобразовательных организаций Республики Крым на 2015/2016 учебный год».
- Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 07.06.2017 № 1481 «Об утверждении Инструкции по ведению деловой документации и образцов примерных локальных актов, используемых в общеобразовательных организациях

Республики Крым» (с изменениями и дополнениями приказ МОНМ РК от 16.11.2017 № 2909 «О внесении изменений в приказ»).

- Письмо Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 02.07.2019 № 01-14/1817 «Об учебных планах общеобразовательных организаций Республики Крым на 2021/2022 учебный год».
- локальные акты МБОУ Луговская СОШ;
- учебный план МБОУ Луговская СОШ на текущий учебный год.
- Согласно п. 3 приказа №41 МБОУ Луговская СОШ от 17 апреля 2020 года «Об особенностях завершения образовательного процесса в 2021/2022 учебном году».

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - 10) разработка плана продвижения продукта;
 - 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
 - 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
 - 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
 - 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
 - 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
 - 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
 - 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
 - 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
 - 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - 25) расчёт себестоимости продукта труда.
- В мотивационной сфере:***
- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
 - 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
 - 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
 - 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
 - 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
 - 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой

деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня

Содержание учебного предмета

Технология , базовый уровень образования

Содержание обучения и деятельности учащихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социально-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работы в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройствам отношений между работником и работодателем.

1. Основы производства

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

2. Общая технология

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий.

Перспективные технологии XXI в. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий .. Экскурсии. Подготовка рефератов.

3. Техника

Теоретические сведения

Понятие о технике как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристика её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

ДРЕВЕСИНА

Теоретические сведения

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные плиты (ДСП) и древесно-волокнистые плиты (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасной работы на токарном станке.

Практическая деятельность

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ

Теоретические сведения

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

Практическая деятельность

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка

ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

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.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце её выполнения, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, стежками, предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании, вышивке крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнения на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Вывязывание полотна.

5. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом кулинарных работ, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом и приспособлениями, кипящими жидкостями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы для приготовления чая и кофе, способы приготовления.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных

изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учётом объёма приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу сладких блюд.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка стола.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и в работу. Аккумуляция тепловой энергии.

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи, их подключение. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и в работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии, их испытание.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций.

Изготовление модели простейшего гальванического элемента.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

7. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Информация и её виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки, символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой, символьной и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической

энергии в маятнике Максвелла.

Проведение хронометража учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

8. Технологии растениеводства

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Изучение основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

9. Технологии животноводства

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

10. Социально-экономические технологии

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования

трудовых отношений в менеджменте.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

11. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации к проектам, выполненным ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью программы *Microsoft PowerPoint*.

В связи с тем, что рабочий учебный план предусматривает в 7 классе 1 час на изучение предметной области Технология, программа сокращена по разделам, без ущерба для освоения и получения базовых знаний по изучаемым темам.

**Тематическое планирование
по учебному предмету Технология 5-8 класс**

№	Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
		5	6	7	8
	Основы производства	2	2	2	2
1.	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	1	–	–	–
2.	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	1	1	1	–
3.	Продукт труда	–	1	–	–
4.	Современные средства контроля качества	–	–	1	–
5.	Механизация, автоматизация и роботизация современного производства	–	–	–	2
	Общая технология	2	2	2	2
1.	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1	–	–	–
2.	Характеристика технологии и технологическая документация	1	1	–	–
3.	Технологическая культура производства и культура труда	–	1	1	–
4.	Общая классификация технологий. Отраслевые технологии	–	–	1	–
5.	Современные и перспективные технологии XXI в.	–	–	–	2
	Техника	4	4	2	2
1.	Техника и её классификация	1	–	–	–
2.	Рабочие органы техники	1	–	–	–
3.	Двигатели и передаточные механизмы	–	1	–	–
4.	Органы управления и системы управления техникой	–	1	–	–
5.	Транспортная техника	–	–	–	–

6.	Конструирование и моделирование техники	2	2	2	1
7.	Роботы и перспективы робототехники	–	–	–	1
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30	30	8	4
1.	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	4	–	–	–
2.	Виды и особенности свойств текстильных материалов	4	–	–	–
3.	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	10	–	–	–
4.	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	12	–	–	–
5.	Технологии машинной обработки конструкционных материалов	–	16	2	–
6.	Технологии машинной обработки текстильных материалов	–	14	4	–
7.	Технологии термической обработки конструкционных материалов	–	–	1	–
8.	Технологии термической обработки текстильных материалов	–	–	1	–
9.	Технологии обработки и применения жидкостей и газов	–	–	–	2
10.	Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии	–	–	–	2
	Технологии обработки пищевых продуктов	8	8	4	4
1.	Основы рационального питания	1	–	–	–
2.	Бутерброды и горячие напитки	2	–	–	–
3.	Блюда из яиц	2	–	–	–
4.	Технологии обработки овощей и фруктов	2	–	–	–
5.	Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд	–	1	–	–
6.	Технологии обработки рыбы и морепродуктов	–	2	–	–
7.	Технологии обработки мясных продуктов	–	2	–	–
8.	Технология приготовления первых блюд	–	2	–	–
9.	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов	–	–	1	–
10.	Технология приготовления мучных изделий	–	–	1	–
11.	Технология приготовления сладких блюд	–	–	1	–
12.	Технология сервировки стола. Правила этикета	1	1	1	–
13.	Системы рационального питания и кулинария	–	–	–	2

14.	Современная индустрия обработки продуктов питания	–	–	–	2
	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2	2	4
1.	Работа и энергия. Виды энергии	1	–	–	–
2.	Механическая энергия	1	–	–	–
3.	Тепловая энергия	–	–	–	1
4.	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	–	–	1	-
5.	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	–	2	1	-
6.	Бытовые электроинструменты	–	–	–	1
7.	Химическая энергия	–	–	–	2
8.	Ядерная и термоядерная энергия	–	–	–	–
	Технологии получения, обработки и использования информации	4	4	2	2
1.	Информация и её виды	4	–	–	–
2.	Способы отображения информации	–	4	–	–
3.	Технологии получения информации	–	–	1	–
4.	Технологии записи и хранения информации	–	–	–	2
5.	Коммуникационные технологии и связь	–	–	1	–
	Технологии растениеводства	6	6	3	2
1.	Характеристика и классификация культурных растений	2	–	–	–
2.	Общая технология выращивания культурных растений	2	–	–	–
3.	Технологии посева и посадки культурных растений	–	2	1	–
4.	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая	–	2	1	–
5.	Технологии использования дикорастущих растений	2	2	–	–
6.	Технологии флористики и ландшафтного дизайна	–	–	1	1
7.	Биотехнологии	–	–	–	1
	Технологии животноводства	2	2	2	2
1.	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2	–	–	–
2.	Содержание домашних животных	–	2	–	–
3.	Кормление животных и уход за животными	–	–	2	–
4.	Разведение животных	–	–	–	2

5.	Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные	–	–	–	–
	Социально-экономические технологии	4	4	2	2
1.	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	4	–	–	–
2.	Методы сбора информации в социальных технологиях	–	4	–	–
3.	Рынок и маркетинг. Исследование рынка	–	–	2	–
4.	Особенности предпринимательской деятельности	–	–	–	1
5.	Технологии менеджмента	–	–	–	1
	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	8
1.	Сущность творчества и проектной деятельности	2	–	–	2
2.	Этапы проектной деятельности	2	2	–	2
3.	Методика научного познания и проектной деятельности	–	2	2	1
4.	Дизайн при проектировании	–	–	2	2
5.	Экономическая оценка проекта, презентация и реклама	–	–	–	1
	ИТОГО	68	68	34	34

РАССМОТРЕНО

Руководитель МО
_____/Кадыр-Алиева Н.Ф.

Протокол заседания ШМО

«__» «_____» 2021 г. № _____

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
МБОУ Луговская СОШ

Н.Д. Сорокина

«__» «_____» 2021 г

УТВЕРЖДЕНО

Приказ _____ 2021 № _____
Директор МБОУ Луговская СОШ

И.С.Кнутова

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Предмет Технология

Уровень базовый

Учитель Сеитова Эльвира Джумаировна

Класс 5-8

Срок реализации один год

Количество часов:

Всего: 68 часов; в неделю 2 ч в 5 классе;

68 часов; в неделю 2 ч в 6 классе;

34 часа; в неделю 1 ч в 7 классе;

34 часа; в неделю 1 ч в 8 классе;

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения, на основе Примерной программы основного общего образования по технологии, авторской Программы В.М.Казакевича по технологии (М.: «Просвещение», 2019)

Учебник: «Технология» под редакцией В.М. Казакевича: Авторы В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. Издательство «Просвещение», 2019

2021 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ТЕХНОЛОГИЯ В 5 КЛАССЕ
2021-2022 учебный год 68 час.,

Порядковый номер темы урока в соответствии с учебным планом школы	Тема Содержание темы урока	№ урока по плану	Дата проведения урока	
			по плану	по факту
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)				
1	<p>Техносфера Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий.</p>	1.	03.09	
2	<p>Производственный труд. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.</p> <p>Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.</p> <p><i>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.</i></p>	2.	07.09	
РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)				
3	<p>Сущность технологии . Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Цикл жизни технологии. Классификация технологий по разным основаниям. Материальные</p>	3.	10.09	

	технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности.			
4	<p><u>Характеристика технологии, ее классификация</u> .Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.</p> <p>Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов.</p> <p><i>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.</i></p>	4.	14.09	
РАЗДЕЛ 3. Техника (4 ч.)				
5	<p><u>Техника и ее классификация.</u> Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.</p>	5.	17.09	
6	<p><u>Рабочие органы техники.</u> Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы.</p>	6.	21.09	
7	<p><u>Конструирование техники</u> . Конструирование транспортных средств. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.</p>	7.	24.09	
8	<p><u>Моделирование техники.</u> Моделирование транспортных средств. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.</p> <p><i>Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники имеющейся дома.</i></p>	8.	28.09	
РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 30ч.				
4.1. Виды конструкционных материалов и их свойства. Технология механической обработки и соединения различных конструкционных материалов (4ч+10ч.) 14ч.				
9	<p><u>Виды конструкционных материалов и их свойства.</u> Обзор современных конструкционных материалов, использование и применение</p>	9.	01.10	

10	Чертеж. Инструменты для выполнения чертежа изделия. Основные правила выполнения чертежа, линии, размеры, виды.	10.	05.10	
11	Эскиз. Технический рисунок. Различия между техническим рисунком и эскизом объекта (детали)	11.	08.10	
12	Практическая работа №1 Выполнение чертежа	12.	12.10	
13	Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).	13.	15.10	
14	Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. <i>Чтение графического изображения изделия.</i>	14.	19.10	
15	Творческая работа	15.	22.10	
16	Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.	16.	26.10	
17	Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов Механические и ручные инструменты (правка, резание, зачистка, гибка). Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. <i>Ознакомление с тонкими металлическими листами</i>	17.	29.10	
18	Искусственные материалы. Способы работы с искусственными материалами, возможность вторичного использования искусственных материалов. <i>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.</i>	18.	09.11	
19	Мини проект на выбор «Жестяное кружево», «Пластиковые фантазии»	19.	12.11	
20	Технологический этап выполнения	20.	16.11	
21	Защита проекта	21.	19.11	
22	<i>Тестирование по подразделу</i>	22.	23.11	
4.2.Виды и свойства текстильных материалов. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи (4ч+12ч) 16 час				
23	Виды и особенности свойств текстильных материалов. Классификация	23.	26.11	

	<u>текстильных волокон.</u> Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. (определение нитей в ткани)			
24	<u>Натуральные волокна животного происхождения.</u> Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.	24.	30.11	
25	<u>Виды и свойства тканей из химических волокон.</u> Виды нетканых материалов из химических волокон. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала. Производство материалов на предприятиях республики Крым <i>Сбор дополнительной информации по теме , подготовка альбом с образцами тканей</i>	25.	03.12	
26	<u>Основные операции при ручных работах.</u> Виды ниток, иглы для ручных работ, инструменты и материалы. Техника безопасности при ручных работах	26.	07.12	
27	<u>Подготовка ткани и ниток к вышивке.</u> Выполнение основных стежков на пальцах.	27.	10.12	
28	<u>Отделка швейных изделий вышивкой</u> <i>Творческая работа</i>	28.	14.12	
29	<u>Вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами.</u> Технология выполнения счетного креста	29.	17.12	
30	<u>Использование компьютера в проектировании вышивки крестом.</u> Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов	30.	21.12	
31	<u>Технология выполнения ручных стежков.</u> Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Создание схем вышивки крестом при помощи ИКТ	31.	24.12	
32	<u>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами .</u> Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами.	32.	28.12	
33	<u>Творческая работа</u> Выполнение работы в технике вышивки атласными	33.	11.01	

	лентами			
34	Оформление и защита работы	34.	14.01	
35	Вязание крючком. Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания.	35.	18.01	
36	Вязание рядами. Основные способы вывязывания петель. Способы вязания по кругу.	36.	21.01	
37	Творческий проект «Вышивка швом крест»	37.	25.01	
38	Защита проекта	38.	28.01	
РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)				
39	Основы рационального питания. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.	39.	01.02	
40	Технология приготовления бутербродов. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. <i>Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.</i>	40.	04.02	
41	Технология приготовления горячих напитков. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.	41.	08.02	
42	Использование яиц в кулинарии Предприятия общепита (экскурсия) Производство яиц в Ленинском районе.	42.	11.02	
43	Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. <i>Дома: лабораторная работа по определению свежести яиц</i>	43.	15.02	
44	Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов) Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).	44.	18.02	
45	Виды тепловой обработки продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.	45.	22.02	

	Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.			
46	<u>Технология сервировки стола. Правила этикета.</u>	46.	25.02	
РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)				
47	<u>Работа и энергия, виды энергии.</u> Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Работа и энергия. Альтернативные источники энергии.	47.	01.03	
48	<u>Механическая энергия. Использование энергии:</u> механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. <i>Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.</i>	48.	04.03	
РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)				
49	<u>Информация и ее виды.</u> Современные информационные технологии.	49.	11.03	
50	<u>Объективная информация.</u>	50.	15.03	
51	<u>Субъективная информация</u>	51.	29.03	
52	<u>Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств</u> Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. <i>Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.</i>	52.	01.04	
РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (6ч.)				
53	<u>Классификация культурных растений и технология их выращивания.</u> Технологии сельского хозяйства Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.	53.	05.04	
54	Технологии вегетативного размножения культурных растений <i>Определение основных групп культурных растений на территории школы. Составление карты</i>	54.	08.04	
55	<u>Технологии использования дикорастущих растений</u> Методика	55.	12.04	

	(технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.			
56	<u>Практическая работа №2</u> выращивание растения из семян. Выбор растения, способа проращивания семени, расписание роста.	56.	15.04	
57	<u>Пересадка комнатных растений.</u> Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.	57.	19.04	
58	<u>Творческий проект</u> «Веселая клумба»	58.	22.04	
РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)				
59	<u>Животные организмы как объект технологии.</u> Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.	59.	26.04	
60	<u>Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.</u> <i>Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.</i>	60.	29.04	
РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (4ч.)				
61	<u>Сущность и специфика социальных технологий.</u> Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия	61.	03.05	
62	<u>Виды социальных технологий.</u> Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии общения	62.	06.05	
63	<u>Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий.</u> Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.	63.	10.05	
64	<u>Практика получение информации</u> любой из выбранных социальных технологий	64.	13.05	
РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)				
65	<u>Выбор идеи проектирования.</u> Обоснование выбора идеи Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.	65.	17.05	
66	<u>Дизайн-анализ проекта.</u> Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Конструкторский этап (доработка любого из выполненных в ходе изучения проектов до полноценного проекта) Технологический этап.	66.	20.05	
67	<u>Оформление пояснительной записки проекта. Анализ качества проектной документации</u> проектов, выполненных одноклассниками. Расчет	67.	24.05	

	себестоимости изделия. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.			
68	<u>Заключительный этап. Реклама проекта.</u> <u>Защита проекта.</u>	68.		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ТЕХНОЛОГИЯ В 6 КЛАССЕ
2021-2022 учебный год

Порядковый номер темы урока в соответствии с учебным планом школы	Содержание темы урока	№ урока по плану	Дата проведения урока	
			по плану	по факту
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)				
1	<u>Производство и труд, как его основа. Современные средства труда.</u> Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.	1.	01.09	
2	<u>Предмет и продукт труда.</u> Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. <i>Проведение наблюдений.</i> <i>Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.</i>	2.	03.09	
РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)				
3	<u>Характеристика технологии и технологическая документация</u> Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.	3.	08.09	
4	<u>Технологическая культура производства и культура труда</u> Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном	4.	10.09	

	производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. <i>Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека</i>			
РАЗДЕЛ 3. Техника (4 ч.)				
5	<u>Двигатели и передаточные механизмы.</u> Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии	5.	15.09	
6	<u>Органы управления и системы управления техникой.</u> Системы управления.	6.	17.09	
7	<u>Конструирование техники.</u> <i>Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.</i>	7.	22.09	
8	<u>Моделирование техники.</u> <i>Творческий проект «Модель транспортного средства будущего»</i>	8.	24.09	
РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (30час)				
4.1. Технологии машинной обработки конструкционных материалов 16 час.				
9	<u>Конструкционные древесные материалы.</u> Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов.	9.	29.09	
10	<u>Технология токарных работ.</u> Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке.	10.	01.10	
11	<i>Экскурсия на производство</i>	11.	06.10	
12	<u>Определение видов лесоматериалов и пороков древесины</u> .Порядок работы с механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.	12.	08.10	
13	Составление технологической карты для выполнения изделия из древесины	13.	13.10	
14	Оформление планшета с образцами древесины. <i>Поиск дополнительной информации о деревообрабатывающих предприятиях региона, новейших разработках инструментария для проведения токарных работ в Интернете</i>	14.	15.10	
15	<u>Механические и технологические свойства металлов и сплавов.</u> Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.	15.	20.10	

	Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.			
16	<u>Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами.</u>	16.	22.10	
17	<u>Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс.</u> Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Правила безопасной работы со штангенциркулем.	17.	27.10	
18	<u>Сборочный чертеж.</u> Назначение сборочного чертежа. Изображение на сборочном чертеже (струбцина)	18.	29.10	
19	<u>Штриховка на сборочном чертеже.</u> Разновидности штриховки и обозначение материалов конструкции при помощи штриховки.	19.	10.11	
20	<u>Спецификация сборочного чертежа.</u>	20.	12.11	
21	<u>Чтение сборочного чертежа</u>	21.	17.11	
22	<u>Разъемные, неразъемные соединения деталей, их изображение на чертежах</u>	22.	19.11	
23	<u>Творческая работа</u> Разработка чертежа изделия из металла с использованием полученных знаний	23.	24.11	
24	<u>Защита работы</u>	24.	26.11	
4.2. Технологии машинной обработки текстильных материалов (14 час.)				
25	<u>История швейных машин от истоков до современности.</u> <i>Пополнение объема знаний из справочных источников</i>	25.	01.12	
26	<u>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.</u> Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.	26.	03.12	
27	<u>Подготовка швейной машины к работе.</u> 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.	27.	08.12	
28	<u>Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.</u> Устранение дефектов машинной строчки.	28.	10.12	
29	<u>Приёмы работы на швейной машине.</u> Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Упражнение на швейной машине	29.	15.12	
30	<u>Основные операции при машинной обработке изделия.</u>	30.	17.12	

	<u>Специализированные машины.</u> <i>Разновидности специализированных швейных машин: обметочная, вышивальная и др. машины и механизмы швейного производства. Работа со справочной литературой</i>			
31	<u>Чертёж и выкройка швейного изделия</u> Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	31.	22.12	
32	<u>Снятие мерок.</u> Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	32.	24.12	
33	<u>Техники проектирования, конструирования, моделирования.</u> Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. (жилет)	33.	29.12	
34	<u>Моделирование выкройки проектного изделия.</u> Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	34.	12.01	
35	<u>Раскрой изделия.</u> Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.	35.	14.01	
36	<u>Сборка изделия</u> Боковые швы, горловина	36.	19.01	
37	<u>Сборка изделия</u> Обработка срезов	37.	21.01	
38	<u>Окончательная обработка, контроль качества.</u>	38.	26.01	
РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)				
39	<u>Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд.</u> Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.	39.	28.01	
40	<u>Технология сервировки стола. Правила этикета.</u> Сервировка стола. Правила этикета. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды.	40.	02.02	
41	<u>Технологии обработки рыбы и морепродуктов</u> Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая	41.	04.02	

	обработка рыбы.			
42	<u>Технология приготовления блюд из рыбы.</u>	42.	09.02	
43	<u>Технологии обработки мясных продуктов.</u> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.	43.	11.02	
44	<u>Приготовление блюд из мяса или птицы.</u> Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Приготовление блюда из мяса или птицы. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	44.	16.02	
45	<u>Технология приготовления первых блюд.</u> Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. <i>Обогащение информацией о первых блюдах у различных народов при помощи специальной литературы, Интернет ресурсов, домашнего приготовления вместе с родителями.</i>	45.	18.02	
46	<u>Технология приготовления супов:</u> заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.	46.	25.02	
РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)				
47	<u>Электрические цепи.</u> Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей.	47.	02.03	
48	<u>Электромонтажные и сборочные технологии.</u> Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.	48.	04.03	
РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)				
49	<u>Способы отображения информации.</u> Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации.	49.	09.03	
50	<u>Технологии записи и представления информации разными средствами.</u>	50.	11.03	
51	<u>Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.</u>	51.	16.03	

52	<u>Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.</u> Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.	52.	30.03	
РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (6ч.)				
53	<u>Технологи посева и посадки культурных растений.</u> Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву.	53.	01.04	
54	<u>Технология ухода за растениями, сбора и хранения урожая.</u> Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	54.	06.04	
55	<i>Проект</i> «Чай для моей бабушки» Составление травяного сбора из дикорастущих растений. Работа со специальной литературой, описание	55.	08.04	
56	Разработка рекламного проспекта и упаковки для сбора	56.	13.04	
57	Товарный знак	57.	15.04	
58	<u>Защита проекта</u>	58.	20.04	
РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)				
59	<u>Содержание домашних животных</u> как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.	59.	22.04	
60	<u>Уход за домашними животными</u> .Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Бездомные животные как проблема своего микрорайона. <i>Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</i>	60.	27.04	
РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (4ч.)				
61	<u>Технологии сферы услуг.</u> Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	61.	29.04	
62	<u>Транспорт</u> . Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.	62.	04.05	
63	<i>Творческая работа на выбор «Влияние транспорта на окружающую</i>	63.	06.05	

	<i>среду»</i> Изучение ситуации в республике Крым после открытия части трассы «Таврида» посредством Интернет ресурсов <i>«Развитие сферы услуг в Крыму»</i>			
64	Защита работ	64.	11.05	
РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)				
65	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы (по итогам выполненных в течение года проектов)	65.	13.05	
66	Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций.	66.	18.05	
67	Переоформление проектной документации	67.	20.05	
68	Защита проекта	68.	25.05	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ТЕХНОЛОГИЯ В 7 КЛАССЕ
2021-2022 учебный год

Порядковый номер темы урока в соответствии с учебным планом школы	Содержание темы урока	№ урока по плану	Дата проведения урока	
			по плану	по факту
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)				
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии Современные средства ручного труда.	1.	01.09	
2	Средства труда современного производства.	2.	08.09	
РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)				
3	Технологическая культура производства. Культура труда	3.	15.09	

4	Культура труда	4.	22.09	
РАЗДЕЛ 3. Техника (2 ч.)				
5	Двигатели. Воздушные двигатели.	5.	29.09	
6	Конструирование и моделирование техники	6.	06.10	
РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (8 час)				
7	Производство металлов.	7.	13.10	
8	Производство древесных материалов.	8.	20.10	
9	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс	9.	27.10	
10	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	10.	10.11	
11	Свойства искусственных волокон	11.	17.11	
12	Виды машинной обработки конструкционных и текстильных материалов.	12.	24.11	
13	Производственные технологии пластического формования материалов	13.	01.12	
14	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	14.	08.12	
РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч.)				
15	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	15.	15.12	
16	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	16.	22.12	
17	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	17.	29.12	
18	Технология сервировки стола. Правила этикета.	18.	12.01	
РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)				
19	Энергия магнитного поля.	19.	19.01	
20	Энергия электрического поля.	20.	26.01	
РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч.)				
21	Источники и каналы получения информации	21.	02.02	
22	Опыты или эксперименты для получения новой информации	22.	09.02	
РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (3 ч.)				
23	Технологии посева и посадки культурных растений.	23.	16.02	

24	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая.	24.	02.03	
25	Технологии флористики и ландшафтного дизайна	25.	09.03	
РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)				
26	Состав кормов и их питательность.	26.	16.03	
27	Составление рационов кормления.	27.	30.03	
РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (2ч.)				
28	Технология опроса: анкетирование.	28.	06.04	
29	Технология опроса: интервью.	29.	13.04	
РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (5 ч.)				
30	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы (по итогам выполненных в течение года проектов)	30.	20.04	
31	Дизайн при проектировании.	31.	27.04	
32	Выполнение проекта.	32.	04.05	
33	Выполнение проекта.	33.	11.05	
34	Защита проекта	34.	18.05	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ТЕХНОЛОГИЯ В 8 КЛАССЕ
2021-2022 учебный год

Порядковый номер темы урока в соответствии с учебным планом школы	Содержание темы урока	№ урока по плану	Дата проведения урока	
			по плану	по факту
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)				

1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1.	03.09	
2	Продукт труда.	2.	10.09	
РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)				
3	Классификация технологий.	3.	17.09	
4	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия..	4.	24.09	
РАЗДЕЛ 3. Техника (2 ч.)				
5	Конструирование и моделирование техники.	5.	01.10	
6	Роботы и перспективы робототехники.	6.	08.10	
РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (4 час)				
7	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	7.	15.10	
8	Плавление материалов и отливка изделий.	8.	15.10	
9	Современные технологии обработки материалов.	9.	22.10	
10	Нанотехнологии.	10.	29.10	
РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч.)				
11	Системы рационального питания и кулинария.	11.	12.11	
12	Мясо птицы.	12.	19.11	
13	Мясо животных.	13.	26.11	
14	Современная индустрия обработки продуктов питания.	14.	03.12	
РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 ч.)				
15	Тепловая энергия.	15.	10.12	
16	Химическая энергия.	16.	17.12	
17	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	17.	24.12	
18	Бытовые электроинструменты.	18.	14.01	
РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч.)				
19	Материальные формы представления информации для хранения.	19.	21.01	
20	Средства записи информации.	20.	28.01	
РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2 ч.)				

21	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	21.	04.02	
22	Технологии флористики и ландшафтного дизайна.	22.	11.02	
РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)				
23	Получение продукции животноводства.	23.	18.02	
24	Разведение животных, их породы и продуктивность.	24.	25.02	
РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (2ч.)				
25	Основные категории рыночной экономики.	25.	04.03	
26	Маркетинг как технология управления рынком.	26.	11.03	
РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (8 ч.)				
27	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личносно значимой для обучающегося проблемы.	27.	01.04	
28	Исторические сведения о возникновении и развитии различных техник домашнего рукоделия.	28.	08.04	
29	Выбор материалов для творческой деятельности, разработка макета(эскиза) изделия)	29.	15.04	
30	Творческая работа.	30.	22.04	
31	Творческая работа.	31.	29.04	
32	Выполнение проекта.	32.	06.05	
33	Выполнение проекта.	33.	13.05	
34	Защита проекта	34.	20.05	

