

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Старобухарово**

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 7
от «02» ноября 2020 г.

Утверждаю

Приказ № 117 от 02.11.2020 _____

Директор



С.И. Янбекова

**Рабочая программа
по учебному предмету
технология
основного общего образования**

**с.Старобухарово
2020**

Планируемые результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;

проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Интерьер жилого дома

Теоретические сведения: Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практическая работа: Разработка плана размещения оборудования на кухне.

Раздел «Электротехника»

Тема: Бытовые электроприборы

Теоретические сведения: Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Лабораторно-практическая работа: Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения: Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие».

Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение подготовительных работ для выпиливания лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

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. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина Теоретические сведения. 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. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Критерии качества края. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали края: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой; 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: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану,

Тема: Художественные ремесла

Теоретические сведения. Лоскутное шитье (пэчворк), история возникновения. Отделка швейных изделий техникой лоскутного шитья. Материалы и оборудование для лоскутного шитья. Подготовка ткани к работе. Технология выполнения изделий в технике пэчворк. Использование компьютера в создании эскиза лоскутного одеяла.

Лабораторно-практические и практические работы:

Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья.

Раздел Кулинария

Тема: Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Тема: Здоровое питание

Теоретические сведения. 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.

Тема: Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Тема: Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Тема: Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной»,

«Подставка под горячее», «Кухонная доска» и др.

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации

«Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема: Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема: Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

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

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — завязок.

Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Окончательная обработка изделия.

Тема: Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел Кулинария

Тема: Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

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.

Лабораторно-практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или Макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема Блюда из мяса и птицы

Теоретические сведения. Значение мясных блюд. Виды мяса. 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.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из мяса или птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема Первые блюда

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление супа. Приготовление крошки.

Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации

«Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема «Гигиена жилища»

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор мощных средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема «Блюда из молока и молочных продуктов»

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Тема «Мучные изделия»

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

Тема «Сладкие блюда»

Теоретические сведения: Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле.

Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Тема «Сервировка сладкого стола»

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Тема «Конструирование швейных изделий»

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема «Моделирование одежды»

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-диска или из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема «Швейная машина»

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками —

подшивание. Основные машинные операции: стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми

срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.

Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание

петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, 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. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка конструкторской и технологической документации на изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. 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.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с устройством и принципом

работы токарно-винторезного станка.

Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Теоретические сведения. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды

(на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема: Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема: Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия

электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема: Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы.

Тема: Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика»

Тема Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг,

примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема: Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессии. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно- квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет»

Тематическое планирование по технологии 5 класс

п/п	Название темы	Количество часов по программе	Планируемые результаты	Контрольные задания
1	Производство	4	Получить общие сведения о технике безопасности в мастерской. Ознакомление с различными видами потребительских благ	
2	Методы и средства творческой проектной деятельности	3	Ознакомление с понятием «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»	
3	Технология	4	Ознакомление с понятием «технология» и для чего она предназначена. Виды технологии применяемые в производстве	
4	Техника	4	Ознакомление с различными видами применения техники в производстве. Каково значение техники в производстве.	1
5	Материалы для производства материальных благ	4	Ознакомление с понятиями «сырье», «текстильные материалы». Уметь анализировать свойства веществ и материалов для производства материальных благ	
6	Свойства материалов	4	Ознакомление со свойствами материалов. Получить общие сведения о механических, физических и технологических свойствах материалов.	
7	Технологии обработки материалов	4	Ознакомление с различными видами механической обработки материалов, понятия «чертеж» и «технический рисунок». Каково назначение черчения при изготовлении изделий	1
8	Пища и здоровое питание	3	Ознакомление с понятием «рацион питания» и «режим питания», какие правила санитарии и гигиены применяются на кухне. Научиться составлять режим питания, пользоваться пирамидой питания, соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении продуктов.	
9	Технологии обработки овощей	4	Ознакомление о значении овощей в пище человека и этапами технологии механической кулинарной обработки овощей. Научиться: оценивать качество плодоовощной продукции, качество продуктов, качество готовых блюд.	

10	Технология получения, преобразования и использование энергии	5	Ознакомление с понятием «энергия», «механическая энергия», видами энергии и как накопить механическую энергию. Научиться разделять виды энергии и проводить опыты по преобразованию механической энергии.	
11	Технология получения, обработки и использование информации	6	Ознакомление с видами информации в быту, науке и технике. Способы восприятия, воспроизведения и записи информации.	1
12	Технологии растениеводства	7	Ознакомление с агротехническими приемами выращивания культурных растений, значение культурных растений в жизнедеятельности человека, классификация и исследование культурных растений.	
13	Животный мир в техносфере	4	Ознакомление с понятием «домашние животные» и в каких областях применяют животных. Научиться внимательно относиться и наблюдать за животными для оказания помощи	
14	Технологии животноводства	8	В каких технологических процессах участвуют животные. Научиться анализировать и классифицировать технологии с использованием животных. Проводить наблюдение за животными.	
15	Социальные технологии	6	Узнать о свойствах личности человека и его влияния на поведение, виды потребностей людей и методах социальной технологии. Научиться разбираться как свойства личности влияют на поступки	1
Итого		70		4

Тематическое планирование по 6 классу, технология

1	Основные этапы творческой проектной деятельности	6	Ознакомление с пакетом проектной документации. Освоение грамотного оформления проектной документации на задуманное изделие или услугу	
---	--	---	---	--

2	Производство	10	Ознакомление с видами труда человека для производства, с предметами труда, с особенностью энергии, информации и социальных объектов	
3	Технология	5	Ознакомление с признаками технологий, технологической дисциплиной, трудовой дисциплиной, с документацией производства.	
4	Техника	5	Обучение определения видов и назначений двигателей, передаточных механизмов, использованию электроинструментов	
5	Технологии ручной обработки материалов	7	Ознакомление с технологией резания и с технологиями пластического формирования материалов	
6	Технологии соединения и отделки деталей изделия	7	Ознакомление с видами соединений деталей из древесины, металлов, пластмасс, тканей и строительных материалов, и какой способ соединения деталей обладают большой прочностью.	1
7	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов	5	Освоение разборок в видах и назначениях покрытий, красок и лаков. Применять защитную и декоративную обработку деталей из материалов	1
8	Технологии производства и обработки пищевых продуктов	6	Ознакомление с приготовлением пищи и рациона питания, о минеральных веществах для человека. Уметь составлять режим питания, правила санитарии, гигиены при обработке и хранении продуктов	
9	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	7	Ознакомление с тепловой энергией, способы ее получения и передачи, а так же накапливать, преобразовывать в другие виды энергии или работу.	
10	Технологии получения, обработки и использования информации	5	Знать что такое кодирование информации, как отличается символ от знака. Уметь использовать знаковую форму для предоставлении информации, несложное шифрование информации	1
11	Технологии растениеводства	6	Знать о применении дикорастущих растений, об основных группах растений, о особенностях и условиях сохранения природной среды	
12	Технологии животноводства	3	Знать какие элементы состоят технологии и условия животноводческой продукции.	

			Уметь анализировать технологии связанные с животными, описывать элементы этих технологий	
13	Социальные технологии	4	Знать виды социальных технологий в сообществе людей, строить процесс коммуникации с особенностями	1
	Итого	70		4

Тематическое планирование по 7 классу, технология

п/п	Название темы	Количество часов	Планируемые работы	Контрольные задания
1	Методы и средства творческой проектной деятельности	6	Знать как представлять новые идеи методом проекта, о проектной технической документации, чем отличается конструкторская и технологическая документации	
2	Производство	6	Знать какие средства ручного труда используется в технологически процессах, о оборудовании в современном производстве	
3	Технология	6	Знать о культуре производства и ее свойствах. Уметь разбираться в материальной и духовной культуре, оценивать уровень технологической культуры и организовывать свою деятельность	
4	Техника	7	Знать что такое двигатели и их предназначение, о работе и различий видов Уметь разбираться в конструкциях и назначениях двигателей.	1
5	Технология получения, обработки, преобразование и использование материалов	10	Знать о технологиях производства и обработки материалов на предприятиях, какие станки, машины и агрегаты выпускают массово. Уметь разбираться в технологиях производства и обрабатывать конструкционные материалы	
6	Технология приготовления мучных изделий	3	Знать о технологии приготовления вида теста, для чего используется мука и виды муки для приготовления мучных изделий	
7	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	4	Знать последовательность переработки рыбного сырья, технологии механической и тепловой обработки рыбы. Уметь разделывать рыбу и готовить рыбные люда	

8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	7	Знать о свойствах магнитного и электрического поля, электрический ток как он возникает и как используется электромагнитное поле. Уметь применять в быту и в практике магнитные, электрические и электромагнитные поля.	1
9	Технологии получения, обработки и использования энергии	6	Знать виды источников информации для человека и животных, какими каналами получают информацию, о способах сбора информации. Уметь выбирать источники информации, планировать и проводить наблюдения	
10	Технологии растениеводства	5	Знать о видах грибов, технологические процессы с грибами, об условиях, о технологиях и безопасных технологиях использования грибов	1
11	Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека	5	Знать о кормлении животных, видах кормов, технологиях заготовки и составлении рациона питания. Уметь составлять рацион кормления, оценивать качество и подготовка кормления животных	
12	Социальные технологии	5	Знать о социологических исследованиях и виды технологий опроса. Уметь готовить материалы технологии социологических исследований.	
	Итого	70		3

Тематическое планирование по 8 классу, технология

п/п	Название темы	Количество часов	Планируемые результаты	Контрольные задания
1	Методы и средства творческой проекторной деятельности	3	Знать что такое дизайн и дизайнерская деятельность. Уметь применять методы творческой работы на основе дизайна при проектировании объектов	
2	Основы производств. Продуктов труда и	3	Знать о продуктах труда и их классификации, требованиях продуктов труда, количественных и качественных характеристиках, пробы и характеристики продуктов труда.	

	контроль качества производства			
3	Технология	4	Знать технологии в общественном производстве и как классифицировать технологии.	
4	Техника	5	Знать что такое органы управления техникой, системное управление и автоматизирование техники.	
5	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов	6	Знать о видах обработки твердых и хрупких материалов, технологии с применением жидкости и газа. Уметь разбираться в технологиях обработки материалов, подобрать технологии для проекта и выполнять гравировку на изделии.	1
6	Технологии обработки и использования пищевых продуктов	2	Знать о свойствах мяса животных. Уметь разбираться в видах и свойствах мяса животных, оценивать потребительские свойства животных.	
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия	2	Знать о значении химической энергии, технологии с применением химической энергии и особенность химической энергии.	
8	Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации	3	Знать виды носителей информации, средства записи информации и современные средства записи информации. Уметь применять виды записи информации техническими средствами	1
9	Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве	3	Знать о строении микроорганизмов, применении их в биотехнологиях и технологиях выращивание водорослей. Уметь определять микроорганизмы по внешнему виду, создавать условия выращивания водорослей и применять биотехнологии одноклеточных грибов.	1
10	Технологии животноводства	2	Знать о технологиях и технических устройствах для получения продуктов животноводства, о профессиях животноводства и оценивание породных качеств животных.	
11	Социальные технологии. Маркетинг	2	Знать что такое товар, виды обмена, функции денег, маркетинг и маркетинговая деятельность.	1

			Уметь различать нужды и потребности в товарах, разрабатывать опросник для спроса и предложений на рынке товаров и услуг	
	Итого	35		4

Тематическое планирование по 9 классу, технология

пп	Название темы	Количество часов	Планируемые результаты	Контрольные работы
1	Методы и средства творческой проектной деятельности	2	Знать о экономической оценке реализации проекта и бизнес-плана для предпринимательской деятельности.	
2	Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда	2	Знать виды транспортных средств в техносфере, об эффективности двигатели, как транспортировать объёмы жидкости и газы, особенность транспортировки порошковых материалов	
3	Технология	2	Знать о технологиях развивающие и совершенствующие техносферу.	
4	Техника	4	Знать о назначении устройств роботов и разработки в области робототехники.	1
5	Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи	5	Знать как получают волокна из синтетических текстильных материалов, виды и свойства синтетических тканей, свойства искусственной кожи и современные технологии производства одежды.	
6	Технологии обработки и использования пищевых продуктов	2	Знать о свойствах мяса различных животных, технологиях тепловой обработки мяса и рациональное питание.	1
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Ядерная и термоядерная энергия	4	Знать что такое ядерная энергия, выделение ядерной энергии и синтез ядер аннигиляции. Уметь пользоваться дозиметром для выявления радиоактивности и электромагнитного излучения	

8	Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии	4	Знать о значении коммуникации, процессе построения коммуникации и зависимости каналов от средств коммуникации. Уметь пользоваться каналами связи при коммуникации.	
9	Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия	4	Знать о растительных тканях, клетках, клеточной инженерии, гибридизации, колониальном микроразмножении и генной инженерии. Уметь создавать условия для колониального размножения	1
10	Технологии животноводства	2	Знать виды болезней животных опасных для человека, способы предотвращения болезни животных и безопасные продукты животноводства	
11	Социальные технологии. Менеджмент	6	Знать о свойствах организации, особенности фирмы (предприятия, учреждения), средства управления организации, менеджмент, свойства менеджера в организации и методы менеджера при управлении организацией.	1
	Итого	35		4

Календарно тематическое планирование по технологии 5 класс

п/п	Название темы	Содержание	Предметные результаты обучения	Основные виды учебной деятельности
1	Производство (4 ч)			
1.1	Что такое техносфера	Производство и труд как его основа. Естественная и искусственная окружающая среда-техносфера	Научиться определять особенности видов потребительских благ и уметь охарактеризовать производство	Ведение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности.
1.2	Что такое потребительские блага			
1.3	Производство потребительских благ			
1.4	Общая характеристика производства			
2	Методы и средства творческой проектной деятельности (3 ч)			
2.1	Проектная деятельность	Значение творчества и проектной деятельности в обществе, и каково	Научиться составлять план творческой деятельности,	Ознакомление с этапами проектной деятельности
2.2	Что такое творчество			

2.3	Творческий проект	ее влияние на промышленную сферу	определять особенности рекламы и оценивать уровень новизны в торговой сети	
3	Технология (4 ч)			
3.1	Что такое технология	Виды технологий, характеристика технологий и технологических документов, понятие технология, классификация по основаниям технологии	Определять технология в созидательной деятельности, характеризовать вид производства и технологии в техносфере	Ознакомление с сущностью технологии в производстве и виды технологий, характеристика технологий и технологических документов, понятие технология, классификация по основаниям технологии
3.2	Классификация производств и технологий			
3.3	Классификация производств и технологий			
3.4	Творческий проект			
4	Техника (4 ч)			
4.1	Что такое техника	Значение слова «техника», производственная и не производственная техника. Деление техники на пассивную и активную. Машина как техническое устройство. Технические устройства аппарат и прибор	Как пользоваться некоторыми ручными инструментами и управлять простыми механизмами и машинами	Ознакомление с терминами: «техника», «инструмент» и «механизм». Значение техники в производстве и какие существуют виды техник
4.2	Инструменты, механизмы и технические устройства			
4.3	Инструменты, механизмы и технические устройства			
4.4	Творческий проект			
5	Материалы для производства материальных благ (4 ч)			
5.1	Виды материалов	Что относится к материалам для производства. Предназначение и виды материалов,	Анализировать свойства и предназначение различных веществ и материалов, оценивать свойства и предназначение конструкционных материалов и анализировать свойства текстильных материалов	Рассмотреть виды веществ и материалов. Сырье, виды сырья и назначение конструкционных материалов. Ознакомиться с видами и свойствами тканей
5.2	Натуральные, искусственные и синтетические материалы			
5.3	Конструкционные материалы			
5.4	Текстильные материалы			
6	Свойства материалов (4 ч)			

6.1	Механические свойства конструкционных материалов	Механические свойства конструкционных материалов, механические свойства тканей, физические свойства тканей.	Учитывать свойства материалов при выполнении заданий, подбирать ткани для создания изделий и учитывать свойства тканей при покупке изделий	Знать механические, физические и технологические свойства материалов. Различать особенности свойств тканей
6.2	Механические,			
6.3	физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон			
6.4	Творческий проект			
7	Технологии обработки материалов (4 ч)			
7.1	Технологии механической обработки материалов	Обработка металла без удаления части, удалением части и измельчением массы материала. Основные сведения о линиях чертежа	Уметь выполнять основные операции по обработке древесины и металла, строить простые чертежи и технические рисунки	Ознакомление с основными видами механических обработок материалов, чертеж и технический рисунок. Назначение черчения при изготовлении изделия.
7.2				
7.3	Графическое отображение формы предмета			
7.4				
8	Пища и здоровое питание (3)			
8.1	Кулинария. Основы рационального питания	Значение кулинарии. Какие виды веществ человек употребляет вместе с пищей. Витамины, какие профессии связаны с кулинарией. Санитария и гигиена на кухне	Составлять режим питания, пользоваться пирамидой питания, соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов	Ознакомление с приготовлением пищи и основах рационального питания, о питательных веществах и витаминах для человека. Правила санитарии и гигиены
8.2	Витамины и их значение в питании			
8.3	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне			
9	Технология обработки овощей (4 ч)			
9.1	Овощи в питании человека	Группы овощей, оценивание органолептические способом, механическая кулинарная обработка, способ украшения блюд,	Уметь оценивать с качество плодовоовощной продукции, подготавливать овощи к приготовлению пищи, выбирать полезные способы тепловой обработки,	Ознакомление со значимостью овощей в пище человека и этапами технологией механической кулинарной обработки овощей
9.2	Технология механической кулинарной обработки овощей			
9.3	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей			

9.4	Технология тепловой обработки овощей		определять качество блюд и оценивать качество продуктов	
10	Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 ч)			
10.1	Что такое энергия	Что такое энергия, виды профессий использующие электрическую энергию, виды энергий, устройства для накопления энергии	Уметь разделять разные виды энергии, проводить опыты по преобразованию механической энергии	Ознакомление с понятием «энергия», видами энергии, механической энергией и как накапливается механическая энергия
10.2	Виды энергии			
10.3	Накопление			
10.4	механической энергии			
10.5	Творческий проект			
11	Технологии получения, обработки и использования информации (6)			
11.1	Информация	Что такое информация, каналы восприятия информации. Натуральные объекты, материальные макеты и модели как источник информации	Уметь разбираться в видах информации, оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам ее получения	Значение информации в быту, науке и технике, способы восприятия человеком информации с внешнего мира и способы предоставления и записи информации
11.2	Каналы восприятия информации человеком			
11.3	Способы материального представления и записи визуальной информации			
11.4				
11.5				
11.6	Творческий проект			
12	Технология растениеводства (7 ч)			
12.1	Растения как объект технологии	Технология растениеводства, агротехнологические приемы, профессии связанные с земледелием, где и как применяют культурные растения; овощные, плодово-ягодные, полевые и декоративные культуры растений	Выполнять основные агротехнологические приемы выращивания культурных растений, определять полезные свойства культурных растений, классифицировать культурные растения по группам и проводить исследования культурных растений	Ознакомление с основными агротехнологическими приемами в жизнедеятельности человека, классификация культурных растений и об исследованиях культурных растений
12.2				
12.3	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека			
12.4				
12.5	Общая характеристика и классификация культурных растений			
12.6	Исследование культурных растений или опыты с ними			
12.7				
13	Животный мир в техносфере (4 ч)			
13.1	Животные и технологии 21 века	Процесс одомашнивания животных, использование домашних животных для	Научиться внимательно относиться к животным и вести за ними наблюдения, для	Ознакомление с термином «домашние животные», области
13.2				

13.3	Животноводство и материальные потребности человека	получения продуктов и материалов	выявления животных нуждающихся в помощи	применения домашних животных
13.4	Творческий проект			
14	Технологии животноводства (8 ч)			
14.1	Сельскохозяйственные животные и животноводство	Направления животноводства, направление птицеводства, направление скотоводства, профессии в сфере животноводства; применение животных в медицине, доме, службе и уход за домашними животными; профессии с использованием животных для защиты жизни человека. Применение животных в области спорта, охоты, цирка и науки	Анализировать и классифицировать технологии преобразования и использования животных	Как используются человеком животные, для получения материалов; применение технологий для получения материалов
14.2	Животные-помощники человека			
14.3	Животные на службе			
14.4	безопасности жизни человека			
14.5	Животные для спорта, охоты, цирка и науки			
14.6	Творческий проект			
14.7				
14.8				
15	Социальные технологии (6 ч)			
15.1	Человек как объект технологии	Темпераменты человека, положительные и отрицательные черты характера; пирамида потребностей человека; средства социальных технологий	Разбираться как свойства личности человека влияет на его поступки	Ознакомление со свойствами личности человека и его влиянии на поведение, виды потребностей людей и методы социальных технологий
15.2	Потребности людей			
15.3				
15.4				
15.5	Содержание социальных технологий			
15.6	Творческий проект			

Календарно тематическое планирование по технологии 6 класс

п/п	Название темы	Содержание	Предметные результаты обучения	Основные виды учебной деятельности
1	Основные этап творческой проектной деятельности (6 ч)			

1.1	Введение в творческий проект	План творческого проекта, профессии в рекламном бизнесе; нужды, потребности, товар и рынок; художественно-конструкторский поиск, составление конструкторской документации; технологические процессы и операции; экономическое обоснование и защита проекта	Грамотно оформлять проектную документацию на задуманное изделие или услугу	Ознакомление с термином «проект», содержание пакета проектной документации
1.2	Подготовительный этап			
1.3	Конструкторский этап			
1.4	Технологический этап			
1.5	Этап изготовления изделия			
1.6	Заключительный этап. Защита проекта			
2	Производство (10)			
2.1	Труд как основа производства	Труд, предметы труда и природные ресурсы Земли; сырье, промышленное, натуральное, сельскохозяйственное, растительное, животного происхождения и искусственное сырье; первичное, вторичное сырье и полуфабрикаты. Информация труд умственного характера; растениеводство и животноводство; социальная сфера и профессии связанные с взаимодействием другими людьми	Определять предназначена различных видов материалов и сырья; определять основные технологические характеристики предметов труда для различных производств	Знать виды труда людей для производства; значение предмета труда в видах материального производства; особенность энергии, информация и социальные объекты как предмет труда
2.2	Предметы труда			
2.3	Сырье как предмет труда			
2.4	Промышленное сырье			
2.5	Сельскохозяйственное и растительное сырье			
2.6	Вторичное сырье и полуфабрикаты			
2.7	Энергия как предмет труда			
2.8	Информация как предмет труда			
2.9	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда			
2.10	Объекты как социальных технологий как предмет труда			
3	Технология (5 ч)			
3.1				

3.2	Основные признаки технологии	Признаки процесса производства, значение технологии; дисциплина, виды дисциплины; технологические документации и карты, профессии на промышленных предприятиях	Определять технологические признаки выбранного процесса; читать и составлять учебную конструкторскую и технологическую документацию	Ознакомление с признаками технологий; термин «технологическая дисциплина» и отличие от трудовой дисциплины; документация организуется по заданной технологии
3.3	Технологическая, трудовая, производственная дисциплина			
3.4	Техническая и технологическая документация			
3.5	Творческий проект			
4	Техника (5)			
4.1	Понятие о технической системе	Техническая система, технологические машины, рабочие органы машин; двигатели, вторичные двигатели, трансмиссия, придаточные механизм и отношение; виды трансмиссий	Разбираться в видах и предназначениях двигателей, передаточных механизмов, конструировать модели передаточных механизмов и управлять технологическими машинами	Значение технической системы и строение; виды рабочих органов, передаточных механизмов, первичных двигателей и обеспечение технических систем
4.2	Рабочие органы технических систем			
4.3	Двигатели технических систем			
4.4	Механическая трансмиссия в технических системах			
4.5	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах			
5	Технология ручной обработки материалов (7 ч)			
5.1	Технология резания	Резание, технологии обработки резанием; пластичность, пластическое формование; инструменты для обработки древесины, профессии в области инженерии; технологии для работ по металлу и пластмасс.	Разбираться в способах и инструментах ручной механической обработки наиболее распространённых конструкционных материалов	Знать о технологии резания материалов на производстве; сущность технологии пластического формования материалов
5.2	Технологии пластического формования материалов			
5.3	Основные технологии			
5.4	обработки древесных			

	материалов ручными инструментами			
5.5	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами			
5.6	Основные технологии обработки строительных материалов ручными инструментами			
5.7	Творческий проект			
6	Технологии соединения и отделки деталей изделия (7 ч)			
6.1	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	Средства соединения деталей для древесных материалов, технологии соединения клея, строительных материалов, текстильных материалов и кожи; средства влажно-тепловых операций и правила безопасности	Выполнять соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов, винтов, болтов, шпилек, гаек, заклёпок, ниток, клея и термоклящих материалов.	Соединения деталей из древесины и древесных материалов, металлов и пластмасс, тканей и строительных материалов; способы соединения деталей из материалов прочные
6.2	Технологии соединения деталей с помощью клея			
6.3	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов			
6.4	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи			
6.5	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани			
6.6				
6.7				
7	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов			

7.1	Технологии наклеивания покрытий	Виды отделки деталей и изделий; средства окрашивания, лакирования и золочения; технологии оштукатуривания, оклейки и облицовки, виды строительных профессий	Разбираться в видах и предназначении различных покрытий, красок и лаков для отделки материалов; выполнять защитную или декоративную обработку деталей или изделий из различных материалов	Ознакомление с пленочным покрытием наносящие на поверхность материалов; способы окрашивания и лакирования изделий
7.2	Технологии окрашивания и лакирования			
7.3	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов			
7.4	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов			
7.5	Творческий проект			
8	Технологии производства и обработки пищевых продуктов (6 ч)			
8.1	Основы рационального питания	Виды минеральных веществ, влияние на человека и содержание в продуктах; продукты молочного производства и блюда; технологии изготовления кисломолочных продуктов и блюд. Виды и сорта круп, технологии производства круп, способы приготовления круп, бобов и макарон для потребления	Составлять режим питания, соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов	Ознакомление о приготовлении пищи и рационального питания, минеральных веществах значимые для человека
8.2	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него			
8.3	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них			
8.4	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур			
8.5	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых			
8.6	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них			
9	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии (7 ч)			
9.1	Что такое тепловая энергия	Процесс возникновения тепловой энергии, искусственные и	Разбираться в способах получения и сохранения	Значение тепловой энергии, способы преобразования и

9.2	Методы и средства получения тепловой энергии	естественные источники тепловой энергии. Использование тепловой энергии в жизни человека, передача тепловой энергии способами излучения, конвенции и теплопроводностью. Профессии в сфере энергетики Устройства для сохранения тепловой энергии	тепловой энергии; экономить и правильно сохранять тепловую энергию; рационально пользоваться устройствами по получению и преобразованию тепловой энергии	передачи; способы накопления тепловой энергии и преобразования в другую энергию или работу
9.3	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу			
9.4	Передача тепловой энергии			
9.5	Аккумуляирование тепловой энергии			
9.6	Творческий проект			
9.7				
10	Технологии получения, обработки и использование информации (5)			
10.1	Восприятие информации	Термин «Информация» каково ее значение и в чем проявляется, виды профессий использующие различные виды информации. Кодирование информации, сигнал и знак как средство информации. Символ средство передачи информации.	Представлять информацию в знаковой форме, осуществлять несложное шифрование информации	Ознакомление с кодированием информации, сигналы знаковых форм при общений людей, различия символов от знака
10.2	Кодирование информации при передаче ведений			
10.3	Сигналы и знаки при кодировании информации			
10.4	Символы как средства кодирования информации			
10.5	Творческий проект			
11	Технологии растениеводства (6 ч)			
11.1	Дикорастущие растения, используемые человеком	Виды дикорастущих и пищевых растений используемые человеком. Особенности растений при использовании человеком. Виды переработки и применения дикорастущих растений. Влияние экологического состояния природы на урожайность растений. Возобновляемы природные	Классифицировать дикорастущие растения, проводить заготовку сырья дикорастущих растений, выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение и владеть методами приработки сырья дикорастущих растений	Освоить способы применения дикорастущих растений; знать группы растений используемые человеком, правила сбора, заготовки, хранения и переработки растений, особенности растений, условия и методы сохранения природной среды
11.2	Заготовка сырья дикорастущих растений			
11.3	Переработка и применение сырья дикорастущих растений			
11.4	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений			

11.5	Условия и методы сохранения природной среды	ресурсы и способы сохранения природной среды		
11.6	Творческий проект			
12	Технологии животноводств (3 ч)			
12.1	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	Технологии животноводства, элементы технологий продукций в птицеводстве. Профессии людей обеспечивающие функциональность домашних животных. Условия и способы содержания домашних животных	Анализировать технологии, связанные с использованием животных, выделять и описывать основные элементы этих технологий	Ознакомление с элементами технологии получения животноводческой продукции и с условиями для получения животноводческой продукции
12.2	Содержание животных-			
12.3	элемент технологии производства животноводческой продукции			
13	Социальные технологии (4 ч)			
13.1	Виды социальных технологий	Сферы применения социальных технологий в областях. Технология социальных работ. Понятие термина «Коммуникация» и значение технологий коммуникаций. Профессии с применением технологий коммуникации и строение структуры коммуникации	Разбираться в видах и предназначении социальных технологий, строить процесс коммуникации с учетом особенностей	Ознакомление с видами социальных технологий в сообществе людей и со структурой коммуникации
13.2	Технологии коммуникации			
13.3	Структура процесса коммуникации			
13.4	Творческий проект			

Календарно тематическое планирование по технологии 7 класс

п/п	Название темы	Содержание	Планируемые результаты обучения	Основные виды учебной деятельности
1	Методы и средства творческой проектной деятельности (6 ч)			

1.1	Создание новых объектов методом фокальных объектов	Методы фокальных объектов, свойства фокуса, техническая конструкторская и технологическая документации. Виды технологических карт	Проектировать оригинальные объекты методом фокальных объектов, разбираться в технической документации для выполнения проекта	Ознакомление с методами проектов для предоставления идеи новых объектов, проектная техническая документация, различия конструкторской и технической документации
1.2	Техническая документация в проект			
1.3	Конструкторская документация			
1.4	Технологическая документация			
1.5	Технологическая документация			
1.6	Технологическая документация			
2	Производство (6 ч)			
2.1	Современные средства ручного труда	Электрические инструменты для работы по дереву и резания листового металла и тд. Классификация технологических машин в производстве. Агрегат, его свойства и назначение. Производственные линии	Разбираться в видах и назначениях ручных электрифицированных инструментов, ориентироваться в видах оборудования производства, пользоваться электрифицированными инструментами	Ознакомиться с средствами ручного труда в технологических процессах, каким оборудованием оснащено производство
2.2	Средства труда			
2.3	Средства труда современного производства			
2.4	Агрегаты и производственные линии			
2.5	Агрегаты и производственные линии			
2.6	Агрегаты и производственные линии			
3	Технология (6 ч)			
3.1	Культура производства	Составляющая культуру, культура труда; свойства технологической культуры, техника, общество и личность	Разбираться в проявлениях материальной и духовной культуры; оценивать уровень технологической культуры; организовывать свою деятельность по правилам и положениям культуры труда	Ознакомление с культурой производства, значение технологической культуры производства, выявлять культуру труда человека
3.2	Технологическая культура производства			
3.3	Технологическая культура производства			
3.4	Культура производства			
3.5	Культура труда			
3.6	Культура труда			
4	Техника (7 ч)			
4.1	Двигатели	Источники энергии поступающие к двигателю, виды двигателей; виды двигателей и их разнообразие, принципы работы двигателей	Разбираться в конструкциях и предназначении двигателей; оценивать возможность и целесообразность использования двигателей для машин и установок	Ознакомление с термином «двигатель», и его назначение; применение и процесс работы двигателей
4.2	Воздушные двигатели			
4.3	Гидравлические двигатели			
4.4	Паровые двигатели			

4.5	Тепловые двигатели внутреннего сгорания			
4.6	Реактивные и ракетные двигатели			
4.7	Электрические двигатели			
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов			
5.1	Производство материалов	<p>Устройства и технологии для выплавки металлов, профессии связанные с металлургией. Способы и устройства для работы с древесными материалами. Группы текстильных материалов, свойства материалов. Схема производства текстильных материалов, обработка материалов. Классификация искусственных волокон и свойства текстильных волокон и тканей. Технологии обработки конструкционных материалов, профессии специалистов станочников. Виды пластического формирования материалов, описание технологий пластического формирования. Особенности обработки металлов и примесей из руд, способы резания по металлу.</p>	<p>Разбираться в технологиях производства и обработки конструкционных материалов</p>	<p>Различать технологии производства и обработки материалов применяемые на предприятиях; станки, машины и агрегаты применяются в массовой продукции</p>
5.2	Производство древесных материалов			
5.3	Производство искусственных и синтетических			
5.4	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве			
5.5				
5.6	Свойства искусственных волокон			
5.7	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием			
5.8				
5.9	Производственные технологии пластического формования материалов			
5.10	Физико-химические и термические технологии обработки			

	конструкционных материалов			
6	Технологии приготовления мучных изделий			
6.1	Характеристика пищевых продуктов, используемые в приготовлении изделий из теста	Виды теста для кондитерских изделий, способ приготовления теста из пищевых продуктов. Виды хлеба, сырье для хлеба, процесс приготовления теста. Виды теста для кондитерских изделий, технологии приготовления продуктов	Приготавливать различные блюда из теста	Ознакомление с технологиями приготовления видов теста, виды муки используются в мучных изделиях
6.2	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности			
6.3	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления			
7	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (4 ч)			
7.1	Переработка рыбного сырья	Классификация предприятий по переработке морепродуктов, технологии переработки рыбы, органолептические особенности рыбы. Операции при механической обработке рыбы, способы тепловой обработки рыбы. Виды морепродуктов	Разделять рыбу, готовить различные рыбные блюда	Освоить последовательность переработки рыбного сырья, технологии механической и тепловой кулинарной обработки рыбы
7.2	Пищевая ценность. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы			
7.3	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы			
7.4				
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии (7 ч)			
8.1	Энергия магнитного поля	Магнитные свойства, применение магнитных свойств; устройства для сохранения электрического поля, профессии людей связанные с электричеством.	Применять в быту и практической деятельности знания свойств магнитных, электрических и электромагнитных полей; использовать устройства,	Узнать о свойствах магнитного и электрического поля; влияние электрического тока и его возникновение; возникновение и применение электромагнитного поля
8.2				
8.3	Энергия электрического поля			
8.4	Энергия электрического поля			
8.5				

8.6	Энергия электрического тока	Устройства образующие или накапливающие электрический ток. Свойства и особенности электромагнитного поля	излучающие магнитное поле, при проектировании и создании моделей	
8.7	Творческий проект			
9	Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)			
9.1	Источники и каналы получения информации	Источники, виды, устройства, способы восприятия информации; особенности наблюдения как средство восприятия информации; устройства для наблюдения; использование новых способов восприятия информации	Выбирать нужные для себя и работы источники информации; находить информативный канал нужных сведений; планировать и проводить наблюдения, опыты, эксперименты	Ознакомление с видами источников информации для человека; способы восприятия информации; особенности методов наблюдения, опытов, экспериментов для сбора информации
9.2	Методы наблюдения в получении новой информации			
9.3	Технические средства проведения наблюдений			
9.4	Опыты или эксперименты для получения новой информации			
9.5				
9.6	Творческий проект			
10	Технологии растениеводства (5 ч)			
10.1	Грибы, их значение в природе и жизни человека	Группы и строения грибов, назначение одноклеточных грибов, польза и вред грибов; виды грибов и к какие семейства; культивирование съедобных грибов; категории съедобных грибов, правила безопасности при сборе и хранении грибов,	Определять культивируемые грибы по внешнему виду; создавать условия для искусственного выращивания грибов; владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов	Ознакомление с одно- и многоклеточными грибами в природе; об использовании грибов в технологических процессах и технологиях; об условиях, технологиях, различиях съедобных и не съедобных грибов.
10.2	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов			
10.3	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов			
10.4	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок			

10.5	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов			
11	Кормление животных как основа технологий их выращивания и преобразования в интересах человека (5 ч)			
11.1	Корм для животных	Процесс кормления животных, технологии заготовки травянистых кормов и свойства травянистых кормов; процесс производства сухих кормов; влияние питательных веществ на организм животных, состав и классификация кормов для животных; процесс подготовки к кормлению	Составлять рационы кормления животных; оценивать качество кормов; подготавливать корма к скармливанию и кормить животных	Ознакомление с правилами организации кормления животных; виды кормов и их состав; технологии для кормления и заготовки кормов; выбор кормовой составление рациона кормления
11.2	Состав кормов и их питательность.			
11.3	Составление рационов кормления			
11.4	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным			
11.5	Творческий проект			
12	Социальные технологии (5 ч)			
12.1	Назначение социологических исследований	Методы социологического исследования, опроса и тестирования; формы вопросов и ответов, особенности анкетирования; формы интервью, положения проведения интервью	Готовить материалы для осуществления вариантов технологий социологических исследований	Значение социологического исследования, технологии для выявления мнения людей по конкретному вопросу
12.2	Технологии опроса: анкетирование			
12.3	Технологии опроса: интервью			
12.4	Технологии опроса: интервью			
12.5	Творческий проект			

Календарно тематическое планирование по технологии 8 класс

п/п	Название темы	Содержание	Предметные результаты обучения	Основные виды учебной деятельности
1	Методы и средства творческой проектной деятельности (3)			

1.1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	Направление и виды дизайна; методы поиска решений творческих задач; положения и вид метода мозгового штурма	Применять современные методы творческой работы при проектировании объектов на основе дизайна	Ознакомление с термином «дизайн», задачи в процессе дизайнерской деятельности
1.2	Методы дизайнерской деятельности			
1.3	Метод мозгового штурма при создании инноваций			
2	Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства (3 ч)			
2.1	Продукт труда. Стандарты производства	Значение продукта труда, производство; виды стандартов и мера измерения для определения продукта труда; устройства для контроля труда	Распознавать виды и предназначение ряда измерительных инструментов, проводить измерения различных параметров производства и самих продуктов труда	Ознакомление с классификацией продуктов труда; требования к продуктам труда; эталоны сравнения количественных и качественных характеристик; приборы и способы измерения продуктов труда
2.2	Эталонный контроль качества продуктов труда			
2.3	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда			
3	Технология (4 ч)			
3.1	Классификация технологий	Устройства для выполнения поставленных задач; виды технологии для производства; отрасли и технологии растениеводства и животноводства; компьютерные технологии	Подбирать и обосновывать технологии для созидательной деятельности	Ознакомление с технологиями в сферах общественного производства; классификациями технологий
3.2	Технологии материального производства			
3.3	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия			
3.4	Классификация информационных технологий			
4	Техника (5 ч)			

4.1	Органы управления технологическими машинами	Устройства для управления техникой, компоненты и компьютеризация управления; принципы управления техникой, устройства для контроля работоспособности устройств; виды автоматизации	Разбираться в органах управления техникой, в предназначении и видах устройств автоматики; собирать модели автоматических устройств	Ознакомление с органами управления техникой; осуществление системного управления; автоматизация управления техники и технической системы
4.2	Системы управления			
4.3	Автоматическое управление устройствами и машинами			
4.4	Основные элементы автоматики			
4.5	Автоматизация производства			
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (6 ч)			
5.1	Плавление материалов и отливка изделий	Виды металлов для производства, способы плавления материалов; способы соединений материалов и последовательность выполнения; способы и особенности сварки деталей; виды заковок материала; применение; устройства для работы в производстве с жидкостями и газами	Разбираться в видах и предназначении технологиях обработки материалов; подбирать технологии для учебных проектов; выполнять гравировку на изделие	Ознакомление с технологиями резания для твердых и хрупких материалов, технологии с применением жидкости и газа в производстве
5.2	Пайка металлов			
5.3	Сварка материалов			
5.4	Закалка материалов			
5.5	Электроискровая обработка материалов			
5.6	Электрохимическая обработка металлов			
6	Технологии обработки и использования пищевых продуктов (2 ч)			
6.1	Мясо птицы	Виды сельскохозяйственных птиц, способы обработки и приобретения мяса птиц; классификация мяса	Разбираться в видах и свойствах мяса птиц и животных; оценивать потребительские свойства и качества мяса	Ознакомление со свойствами мяса различных животных
6.2	Мясо животных			
7	Технологии получения, преобразования и использование энергии. Химическая энергия (2 ч)			
7.1	Выделение энергии при химических реакциях	Процесс химической энергии, процесс химического	Использовать химическую энергию для обработки материалов	Ознакомление с химической энергией и ее проявлении;

7.2	Химическая обработка материалов и получения новых веществ	фрезерования , органический синтез		технологии с использованием химической энергии и особенность ее проявления
8	Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации			
8.1	Материальные формы представления информации для хранения	История развития способы передачи информации, виды носителей информации; процесс отображения информации на предмете	Выполнять виды записи информации на технические средства	Ознакомление с материальными носителями информации; средства записи информации; временные средства записи
8.2	Средства записи информации			
8.3	Современные технологи записи и хранения информации			
9	Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве (3 ч)			
9.1	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	Биотехнология микроорганизмов, формы бактерии; применение бактерии в различных отраслях и продукты полученные с помощью микроорганизмов; процесс создания искусственного размножения микроорганизмов	Определять микроорганизмы по внешнему виду, создавать условия для выращивания одноклеточных зеленых водорослей, владеть биотехнологиями одноклеточных грибов	Ознакомление со строением микроорганизмов, способами применения микроорганизмов в производстве, технологии выращивания одноклеточных зеленых водорослей
9.2	Бактерии и вирусы в биотехнологиях			
9.3	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях			
10	Технологии животноводств (2 ч)			
10.1	Получение продуктов животноводства	Виды животноводческих ферм, техника для получения продуктов животноводства; влияние пород и условий на производительность животных	Анализировать и сравнивать производительность труда животноводства	Ознакомление технологии и техник для получения продуктов животноводства
10.2	Разведение животных, их породы и продуктивность			
11	Социальные технологии. Маркетинг (2 ч)			
11.1	Основные категории рыночной экономики	Процессы движущие человека в маркетинговой	Различать нужды и потребности в товарах, разрабатывать опросники	Ознакомление с термином «товар» и «маркетинг», виды,
11.2				

		среде, условия выполнения обмена, формы сделок; структура строения рынка, процесс централизованного обмена, функции рынка	для определения опроса и спроса на товары и услуги	функции маркетинговой деятельности
--	--	---	--	------------------------------------

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575780

Владелец Янбекова Светлана Ильинична

Действителен с 11.03.2021 по 11.03.2022