**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**
**средняя общеобразовательная школа №575 Приморского района Санкт-Петербурга**

197350, Российская Федерация, Санкт-Петербург, внутригородское муниципальное образование Санкт-Петербурга, муниципальный округ Коломяги, улица Лидии Зверевой, дом 3, корпус 2, строение 1

**Принята**

решением педагогического совета,
протокол от 16.06.2022 №8

**Утверждена**

приказом от 16.06.2022 №154

Документ подписан электронной подписью
Сведение о сертификате
**Сертификат:** 6e4a2b65f1f0bc0fd19de87de63485f4b28871b9
**Владелец:** Касавцова Елена Александровна
**Действителен:** с 17.08.2022 по 15.08.2027

# Рабочая программа
## по технологии
## для 6-8 классов
## (2022-2023 учебный год)

Уровень образования: основное общее образование

Срок реализации программы: 3 года

Количество часов – 170

Рабочая программа разработана на основе примерной рабочей программы учебного предмета «Технология», авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**1.1.**Рабочая программа по технологии разработана на основе учебного плана ГБОУ школы №575 в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии, планируемых результатов основного общего образования.

Рабочая программа по технологии предназначена для учащихся 5-8 классов образовательного учреждения и составлена на основе:

- Технология: программа: 5-8 классы / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.– М.: Вентана-Граф, 2015. – 34 с..

**1.2.** Учебный предмет «Технология» является обязательным для изучения на уровне основного общего образования и входит в предметную область учебного плана «Технология».

На изучение данного предмета в 6 и 7 классах отводится по 68 часов, в 8 классе 34 часа. Программа по технологии является модульной.

**1.3.** Рабочая программа сохраняет авторскую концепцию. В ней присутствуют все разделы и темы, порядок их следования не изменен. Смысловая и логическая последовательность программы обеспечивает целостность учебного процесса и преемственность этапов обучения.

**1.4.** Рабочая программа по технологии составлена с учетом следующих учебных пособий:

- Технология. 5 класс:/учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/[Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.]; 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2019.

**1.5.** Текущий контроль и промежуточная аттестация по учебному предмету проводятся в соответствии с «Положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учащихся».

**1.6. Планируемых результаты освоения предмета «Технология»**

**Предметные результаты**

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих: изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
7. модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
8. определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
9. анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
10. анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
11. планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
12. разработка плана продвижения продукта; проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
13. планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
14. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
15. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни; формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
16. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
17. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
18. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
19. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
20. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
21. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
22. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; документирование результатов труда и проектной деятельности;
23. расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:
1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

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

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## 2. Тематический план для 6–8 классов

| Разделы и темы программы | 6(6) | 7(7) | 8 |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Основы производства** | **2(2)** | **2(2)** | **2** |
| 1. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера) | | | |
| 2. Производство и труд как его основа. | 1(1) | | |
| 3. Предмет труда. | 1(1) | | |
| 4. Современные средства труда | | 1(1) | |
| 5. Продукт труда. | | | 1 |
| 6.Современные средства контроля качества | | | 1 |
| 7. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства | | 1(1) | |
| **Раздел 2. Общая технология** | **2(2)** | **3(3)** | **2** |
| 1. Сущность технологии в производстве. Виды технологий | 1(1) | | |
| 2. Характеристика технологии и технологическая документация | 1(1) | | |
| 3. Технологическая культура производства и культура труда | | 3(3) | |
| 4. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии | | | 2 |
| 5. Современные и перспективные технологии XXI века | | | |
| **Раздел 3. Техника** | **2(2)** | **4(4)** | **2** |
| 1. Техника и её классификация | | | |
| 2. Рабочие органы техники | 2(2) | | |
| 3. Двигатели и передаточные механизмы | | 4(4) | |
| 4. Органы управления и системы управления техникой | | | 2 |
| 5. Транспортная техника | | | |
| 6. Конструирование и моделирование техники | | | |
| 7. Роботы и перспективы робототехники | | | |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **50(16)** | **43(9)** | **19** |
| 1. Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок | 4(2) | 7(5) | 2 |
| 2. Виды и особенности свойств текстильных материалов | | | |
| 3. Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов | 30(10) | 16(2) | 6 |
| 4. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | | | |
| 5. Технологии машинной обработки конструкционных материалов | 16(4) | 18(1) | 1 |
| 6. Технологии машинной обработки текстильных материалов | | | |
| 7. Технологии термической обработки конструкционных материалов | | 2(1) | 9 |
| 8. Технологии термической обработки текстильных материалов | | | |
| 9. Технологии обработки и применения жидкостей и газов | | | 1 |
| 10. Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии | | | |
| **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов** | | | **1** |
| 1. Основы рационального питания | | | |
| 2. Бутерброды и горячие напитки | | | |
| 3. Блюда из яиц | | | |
| 4. Технологии обработки овощей и фруктов | | | |
| 5. Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд | | | |
| 6. Технологии обработки рыбы и морепродуктов | | | |
| 7. Технологии обработки мясных продуктов | | | 1 |
| 8. Технология приготовления первых блюд | | | |
| 9. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов | | | |
| 10. Технология приготовления мучных изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11. Технология приготовления сладких блюд | | | |
| 12. Технология сервировки стола. Правила этикета | | | |
| 13. Системы рационального питания и кулинария | | | |
| 14. Современная индустрия обработки продуктов питания | | | |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **2(2)** | **3(3)** | **1** |
| 1. Работа и энергия. Виды энергии | | | |
| 2. Механическая энергия | | | |
| 3. Тепловая энергия | 2(2) | | |
| 4. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей | | 2(2) | |
| 5. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии | | 1(1) | |
| 6. Бытовые электроинструменты | | | |
| 7. Химическая энергия | | | 1 |
| 8. Ядерная и термоядерная энергия | | | |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации** | **2(2)** | **3(3)** | **1** |
| 1. Информация и её виды | | | |
| 2. Способы отображения информации | | 1(1) | |
| 3. Технологии получения информации | 1(1) | 2(2) | |
| 4. Технологии записи и хранения информации | 1(1) | | 1 |
| 5. Коммуникационные технологии и связь | | | |
| **Раздел 8. Технологии растениеводства** | **2(2)** | **2(2)** | **1** |
| 1. Характеристика и классификация культурных растений | | | |
| 2. Общая технология выращивания культурных растений | | | |
| 3. Технологи посева и посадки культурных растений | | 1(1) | |
| 4. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая | | 1(1) | |
| 5. Технологии использования дикорастущих растений | 2(2) | | |
| 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна | | | |
| 7. Биотехнологии | | | 1 |
| **Раздел 9. Технологии животноводства** | **2(2)** | **2(2)** | **1** |
| 1. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | | | |
| 2. Содержание домашних животных | 2(2) | | |
| 3. Кормление животных и уход за животными | | 2(2) | |
| 4. Разведение животных | | | 1 |
| 5. Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные. | | | |
| **Раздел 10. Социально-экономические технологии** | **2(2)** | **3(3)** | **2** |
| 1. Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий | 1(1) | | |
| 2. Методы сбора информации в социальных технологиях | 1(1) | 1(1) | |
| 3. Рынок и маркетинг. Исследование рынка | | 2(2) | 2 |
| 4. Особенности предпринимательской деятельности | | | |
| 5. Технологии менеджмента | | | |
| **Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности** | **2(2)** | **3(3)** | **2** |
| 1. Сущность творчества и проектной деятельности | 1(1) | | |
| 2. Этапы проектной деятельности | 1(1) | 2(2) | |
| 3. Методика научного познания и проектной деятельности | | 1(1) | 1 |
| 4. Дизайн при проектировании | | | 1 |
| 5. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама. | | | |
| **ИТОГО** | **68(34)** | **68(34)** | **34** |

## 3. Содержание программы учебного предмета

***1. Основы производства***

*Теоретические сведения*

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

*Практическая деятельность*

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

***2. Общая технология***

*Теоретические сведения*

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

*Практическая деятельность*

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

***3. Техника***

*Теоретические сведения*

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

*Практическая деятельность*

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий. Изготовление моделей передаточных механизмов. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

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

***Древесина***

*Теоретические сведения*

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП). Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке.

*Практическая деятельность*

Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей. Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

***Металлы и пластмассы***

*Теоретические сведения*

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке. Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ. Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

*Практическая деятельность*

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали. Упражнения по управлению сверлильным станком. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке. Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали. Вытачивание ступенчатых деталей (изделий) и нарезание резьбы.

***Текстильные материалы и кожа***

*Теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного

материала. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивке крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Практическая деятельность*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнение на швейной машине. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.

***5. Технологии обработки пищевых продуктов***

*Теоретические сведения*

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов,

минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

*Практическая деятельность*

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Использование различных приёмов при обработке рыбы. Приготовление блюда из мяса или птицы. Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе. Сервировка стола.

***6. Технологии получения, преобразования и использования энергии***

*Теоретические сведения*

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение. Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и

синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

*Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо». Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе. Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем. Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока. Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций. Изготовление модели простейшего гальванического элемента. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе. Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работкой радиометра и дозиметра.

***7. Технологии получения, обработки и использования информации***

*Теоретические сведения*

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

*Практическая деятельность*

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

***8. Технологии растениеводства***

*Теоретические сведения*

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в

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

*Практическая деятельность*

Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями. Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.). Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории. Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

***9. Технологии животноводства***

*Теоретические сведения*

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных. Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

*Практическая деятельность*

Для организации практических работ по этому разделу на его изучение может быть выделены дополнительные часы за счёт резерва времени в базисном учебном плане. Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона. Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

***10. Социально-экономические технологии***

*Теоретические сведения*

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение. Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта. Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

*Практическая деятельность*

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов. Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта. Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

***11. Методы и средства творческой и проектной деятельности***

*Теоретические сведения*

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

*Практическая деятельность*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью MicrosoftPowerPoint.

## 4. Система оценивания по технологии

*Оценка ответов учащихся*

Знания, умения и навыки учащихся по технологии оцениваются по результатам устного опроса, текущих и практических работ.

Для устных ответов определяются следующие критерии оценок:

оценка «5» выставляется, если ученик:

– полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;

– изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя математическую и специализированную терминологию и символику;

– правильно выполнил графическое изображение алгоритма и иные чертежи и графики, сопутствующие ответу;

– показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания;

– продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;

– отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя;

– возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию учителя.

оценка «4» выставляется, если:

– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

– в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие логического и информационного содержания ответа;

– допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;

– допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию учителя.

оценка «3» выставляется, если:

– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала, имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, чертежах, блок-схем и выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;

– ученик не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;

– при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

оценка «2» выставляется, если:

– не раскрыто основное содержание учебного материала;

– обнаружено незнание или непонимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;

– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в чертежах, блок-схем и иных выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя;

– ученик обнаружил полное незнание и непонимание изучаемого учебного материала или не смог ответить ни на один из поставленных вопросов по изучаемому материалу.

Для практических работ учащихся:

оценка «5» выставляется, если ученик:

– выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;

– проводит работу в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов;

– соблюдает правила техники безопасности;

– в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления;

– правильно выполняет анализ ошибок.

оценка «4» ставится, если

– выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета (не более одной ошибки и одного недочета).

оценка «3» ставится, если

– работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы;

– в ходе проведения работы были допущены ошибки.

оценка «2» ставится, если

– работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов;

– работа проводилась неправильно.

## *КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 6 КЛАСС*

| № п/п | | Тема урока | Дата проведения |
|---|---|---|---|
| ***1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа*** | | | |
| 1. | 1. | Правила поведения и ТБ на уроках технологии. Введение в творческий проект. | |
| 2. | 2. | Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. | |
| ***2. Производство2 часа*** | | | |
| 3. | 1. | Труд как основа производства. Умственный и физический труд. | |
| 4. | 2. | Предметы труда в производстве. | |
| ***3. Технология2 часа*** | | | |
| 5. | 1. | Основные признаки технологии. | |
| 6. | 2. | Техническая и технологическая документация. | |
| ***4. Техника 2 часа*** | | | |
| 7. | 1. | Двигатели и рабочие органы технических систем (машин). | |
| 8. | 3. | Виды трансмиссий в технических системах. | |
| ***5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 50 часов*** | | | |
| 9. | 1. | Заготовка древесины. | |
| 10. | 2. | Пороки древесины. | |
| 11. | 3. | Механические свойства древесины. | |
| 12. | 4. | Физические свойства древесины. | |
| 13. | 5. | Технология резания древесины. | |
| 14. | 6. | Резание заготовок из древесины. | |
| 15. | 7. | Сборочный чертеж. | |
| 16. | 8. | Спецификация составных частей изделия. | |
| 17. | 9. | Технологическая карта. | |
| 18. | 10. | Последовательность разработки технологической карты. | |
| 19. | 11. | Технологии пластического формования материалов. | |
| 20. | 12. | Обработка заготовок из древесины стамеской и долото. | |
| 21. | 13. | Технология строгания древесины. | |
| 22. | 14. | Строгание заготовок из древесины. | |
| 23. | 15. | Технология сверления отверстий в древесине. | |
| 24. | 16. | Сверление отверстий в заготовках. | |
| 25. | 17. | Технология соединения древесины. | |
| 26. | 18. | Соединение брусков из древесины внакладку на клею. | |
| 27. | 19. | Соединение деталей из древесины с помощью шкантов. | |
| 28. | 20. | Последовательность соединения брусков из древесины в нагель. | |
| 29. | 21. | Технология изготовления цилиндрических деталей ручным инструментом. | |
| 30. | 22. | Изготовление цилиндрических деталей ручным инструментом. | |
| 31. | 23. | Технология изготовления конических деталей ручным инструментом. | |
| 32. | 24. | Изготовление конических деталей ручным инструментом. | |
| 33. | 25. | Устройство токарного станка по обработке древесины. | |
| 34. | 26. | Технология обработки древесины на токарном станке. | |
| 35. | 27. | Технология отделки изделий из древесины. | |
| 36. | 28. | Технология окрашивания изделий из древесины красками и эмалями. | |
| 37. | 29. | Художественная обработка древесины. Резьба по дереву. | |
| 38. | 30. | Виды резьбы по дереву и технология их выполнения. | |
| 39. | 31. | Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. | |
| 40. | 32. | Особенности технологий соединения деталей из текстильных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | материалов и кожи. | |
| 41. | 33. | Основные технологии механической обработки строительных материалов. | |
| 42. | 34. | Технология наклеивания покрытий. Технология лакирования и окрашивания. | |
| 43. | 35. | Элементы машиноведения. Составные части машин. | |
| 44. | 36. | Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. | |
| 45. | 37. | Сортовой прокат. | |
| 46. | 38. | Чертежи деталей из сортового проката. | |
| 47. | 39. | Устройство штангенциркуля. | |
| 48. | 40. | Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. | |
| 49. | 41. | Резание металла и пластмасса слесарной ножовкой. | |
| 50. | 42. | Технология изготовления изделий из сортового проката. | |
| 51. | 43. | Технология рубки металла. | |
| 52. | 44. | Изготовление изделий из металла. | |
| 53. | 45. | Технология сверления отверстий в заготовках из металла и пластмассы. | |
| 54. | 46. | Сверление отверстий в заготовках из металла и пластмассы. | |
| 55. | 47. | Технология опиливания металла и пластмассы. | |
| 56. | 48. | Опиливание заготовок из металла и пластмассы. | |
| 57. | 49. | Виды и способы отделки металла и пластмассы. | |
| 58. | 50. | Отделка изделий из металла и пластмассы. | |
| ***6. Технология получения, преобразования и использования тепловой энергии 2 часа*** | | | |
| 59. | 1. | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. | |
| 60. | 2. | Преобразование и передача тепловой энергии в другие виды энергии и работу. | |
| ***7. Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа*** | | | |
| 61. | 1. | Технологии получения информации. | |
| 62. | 2. | Технологии записи и хранения информации. | |
| ***8. Технологии растениеводства 2 часа*** | | | |
| 63. | 1. | Дикорастущие растения используемые человеком. | |
| 64. | 2. | Заготовка и переработка сырья дикорастущих растений. | |
| ***9. Технологии животноводства 2 часа*** | | | |
| 65. | 1. | Технологии получения животноводческой продукции. | |
| 66. | 2. | Содержание домашних животных. | |
| ***10. Социально-экономические технологии 2 часа*** | | | |
| 67. | 1. | Виды социальных технологий. | |
| 68. | 2. | Методы сбора информации в социальных технологиях. | |

## *КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 6 КЛАССЫ*

| № п/п | | Тема урока | Дата проведения |
|---|---|---|---|
| ***Раздел 1. Основы производства*** | | ***2 часа*** | |
| 1. | 1. | Производство и труд как его основа | |
| 2. | 2. | Предмет труда. | |
| ***Раздел 2. Общая технология*** | | ***2 часа*** | |
| 3. | 1. | Сущность технологии в производстве. Виды технологий | |
| 4. | 2. | Характеристика Технологии и технологическая документация | |
| ***Раздел 4. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов*** | | ***37 часов*** | |
| 5. | 1 | Общие правила построения чертежа | |
| 6. | 2 | Условные обозначения на чертежах изделий | |
| 7. | 3 | Краткие сведения из истории одежды | |
| 8. | 4 | Виды одежды | |
| 9. | 5 | Юбка в национальном костюме | |
| 10. | 6 | Типы линий | |
| 11. | 7 | Построение чертежа юбки на типовую фигуру в масштабе 1:4 | |
| 12. | 8 | Основные точки и линий измерений | |
| 13. | 9 | Основные понятия: мерки, правила снятия мерок, моделирование | |
| 14. | 10 | Расчетные формулы | |
| 15. | 11 | Расчет по индивидуальным меркам | |
| 16. | 12 | Построение чертежа юбки на индивидуальную фигуру в масштабе 1:1 | |
| 17. | 13 | Выбор модели и моделирование юбки | |
| 18. | 14 | Особенности моделирования одежды | |
| 19. | 15 | Понятие о композиции в одежде. | |
| 20. | 16 | Виды отделки швейных изделий | |
| 21. | 17 | Подготовка выкройки к раскрою юбки | |
| 22. | 18 | Подготовка ткани к раскрою юбки | |
| 23. | 19 | Раскладка выкройки на ткани с учетом припуска на шов и рисунок. | |
| 24. | 20 | Способы раскладки на ткани | |
| 25. | 21 | Инструменты и приспособления для раскроя | |
| 26. | 22 | Раскрой ткани для изготовления юбки | |
| 27. | 23 | Способ переноса линий выкройки на ткань | |
| 28. | 24 | Обмеловка | |
| 29. | 25 | Подготовка деталей кроя к обработке | |
| 30. | 26 | Обработка деталей кроя юбки | |
| 31. | 27 | Обработка срезов юбки на оверлоке | |
| 32. | 28 | Обработка срезов юбки на швейной машинке | |
| 33. | 29 | Разутюжка швов юбки | |
| 34. | 30 | Тепловая обработка изделия | |
| 35. | 31 | Закрепление резинки в поясе | |
| 36. | 32 | Примерка готового изделия | |
| 37. | 33 | Художественная отделка юбки | |
| 38. | 34 | Итоговое ВТО юбки | |
| 39. | 35 | Презентация изделия | |
| 40. | 36 | Способы ухода за изделием | |
| 41. | 37 | Контроль качества готового изделия | |
| ***Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов*** | | ***20 часов*** | |
| 42. | 1. | Физиология питания. | |
| 43. | 2. | Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах | |
| 44. | 3. | Роль минеральных веществ . Суточная потребность соли, кальция, натрия, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | йода | |
| 45. | 4. | Технологии обработки овощей и фруктов | |
| 46. | 5. | Технология обработки круп и макаронных изделий. | |
| 47. | 6. | Подготовка к варке круп и бобовых | |
| 48. | 7. | Правила варки крупы. | |
| 49. | 8. | Посуда и инвентарь для варки каш. | |
| 50. | 9. | Пищевая ценность рыбы. Условия хранения рыбы | |
| 51. | 10. | Первичная обработка рыбы | |
| 52. | 11. | Возможности кулинарного использование рыбы | |
| 53. | 12. | Приготовление блюд из рыбы (варка, тушение) Правила подачи рыбных блюд | |
| 54. | 13. | Технология приготовления первых блюд .Подача готовых блюд | |
| 55. | 14. | Значение молока и продуктов. Первичная обработка молока | |
| 56. | 15. | Технология приготовления мучных изделий (тесто на блины) | |
| 57. | 16. | Способы определения готовности изделий из теста | |
| 58. | 17. | Сервировка стола к ужину | |
| 59. | 18. | Санитарные требования | |
| 60. | 19. | Системы рационального питания | |
| 61. | 20. | Современная индустрия обработки продуктов питания | |
| ***Раздел 8. Технологии растениеводства 2 часа*** | | | |
| 62. | 1. | Технологии использования дикорастущих растений | |
| 63. | 2. | Технологии флористики и ландшафтного дизайна | |
| ***Раздел 9. Технологии животноводства. Технологии получения животноводческой продукции 2 часа*** | | | |
| 64. | 1. | Животные как объект технологий .Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | |
| 65. | 2. | Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные | |
| ***Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности 3 часа*** | | | |
| 66. | 1 | Сущность творчества и проектной деятельности | |
| 67. | 2 | Этапы проектной деятельности | |
| 68. | 3 | Экономическая оценка проекта, презентация продукта | |

## *КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 7 КЛАСС*

| № п/п | | Тема урока | Дата проведения |
|---|---|---|---|
| ***1. Методы и средства творческой и проектной деятельности*** | | ***3 часа*** | |
| 1. | 1. | Создание новых идей методом фокальных объектов. | |
| 2. | 2. | Техническая документация в проект. | |
| 3. | 3. | Технологическая документация в проекте. | |
| ***2. Производство*** | | ***2 часа*** | |
| 4. | 1. | Современные средства ручного труда. | |
| 5. | 2. | Средства труда современного производства. | |
| ***3. Технология*** | | ***3 часа*** | |
| 6. | 1. | Культура производства. | |
| 7. | 2. | Технологическая культура производства. | |
| 8. | 3. | Культура труда. | |
| ***4. Техника*** | | ***4 часа*** | |
| 9. | 1. | Двигатели. | |
| 10. | 2. | Воздушные, гидравлические и паровые двигатели. | |
| 11. | 3. | Двигатель внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. | |
| 12. | 4. | Электрические двигатели. | |
| ***5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов*** | | ***43 часа.*** | |
| 13. | 1. | Производство древесных материалов. | |
| 14. | 2. | Особенности производства искусственных и синтетических волокон. | |
| 15. | 3. | Заточка дереворежущих инструментов. | |
| 16. | 4. | Настройка дереворежущих инструментов. | |
| 17. | 5. | Отклонения и допуски на размеры детали. | |
| 18. | 6. | Допуски и посадки типовых соединений. | |
| 19. | 7. | Виды столярных шиповых соединений. | |
| 20. | 8. | Столярные шиповые соединения. | |
| 21. | 9. | Технология выполнения шипового соединения деталей. | |
| 22. | 10. | Выполнение шипового соединения деталей. | |
| 23. | 11. | Технология соединения деталей шкантами, шурупами в нагель. | |
| 24. | 12. | Соединения деталей шкантами, шурупами в нагель. | |
| 25. | 13. | Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. | |
| 26. | 14. | Обработка наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. | |
| 27. | 15. | Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости. | |
| 28. | 16. | Точение декоративных изделий, имеющих внутренние полости. | |
| 29. | 17. | Художественная обработка древесины. Мозаика. | |
| 30. | 18. | Технология выполнения мозаики. | |
| 31. | 19. | Производство металлов. | |
| 32. | 20. | Классификация сталей. | |
| 33. | 21. | Чертежи деталей, изготовляемых на токарном станке. | |
| 34. | 22. | Чертежи деталей, изготовляемых на фрезерном станке. | |
| 35. | 23. | Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6. | |
| 36. | 24. | Виды и назначение токарных резцов. | |
| 37. | 25. | Управление токарно-винторезным станком. | |
| 38. | 26. | Приемы работы на токарно-винторезном станке. | |
| 39. | 27. | Техническая документация для изготовления изделий на станках. | |
| 40. | 28. | Технологическая документация для изготовления изделий на станках. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 41. | 29. | Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка. | |
| 42. | 30. | Принцип работы настольного горизонтально-фрезерного станка. | |
| 43. | 31. | Инструменты для нарезания наружной резьбы. | |
| 44. | 32. | Приемы нарезания наружной резьбы. | |
| 45. | 33. | Инструменты для нарезания внутренней резьбы. | |
| 46. | 34. | Приемы нарезания внутренней резьбы. | |
| 47. | 35. | Производство металлов и пластмасс. | |
| 48. | 36. | Способы обработки металлов и пластмасс. | |
| 49. | 37. | Технология и виды художественной обработки металлов. | |
| 50. | 38. | Приемы художественной обработки металлов. | |
| 51. | 39. | Свойства искусственных волокон. | |
| 52. | 40. | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. | |
| 53. | 41. | Производственные технологии пластического формования материалов. | |
| 54. | 42. | Физико-химические технологии обработки конструкционных материалов. | |
| 55. | 43. | Термические технологии обработки конструкционных материалов. | |
| ***6. Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа*** | | | |
| 56. | 1. | Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. | |
| 57. | 2. | Энергия электрического тока. | |
| 58. | 3. | Энергия электромагнитного поля. | |
| ***7. Технологии получения, обработки и использования информации 3часа*** | | | |
| 59. | 1. | Источники и каналы получения информации. | |
| 60. | 2. | Метод наблюдения в получении новой информации. | |
| 61. | 3. | Опыты или эксперименты для получения новой информации. | |
| ***8. Технологии растениеводства 2 часа*** | | | |
| 62. | 1. | Грибы, их значение в природе и жизни человека. | |
| 63. | 2. | Технологии промышленного производства культивируемых грибов. | |
| ***9. Технология животноводства 2 часа*** | | | |
| 64. | 1. | Корма для животных. | |
| 65. | 2. | Состав кормов и их питательность. | |
| ***10. Социально-экономические технологии 3 часа*** | | | |
| 66. | 1. | Назначение социологических исследований. | |
| 67. | 2. | Анкетирование. | |
| 68. | 3. | Технологии опроса: интервью. | |

## *КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 7 КЛАСС*

| № п/п | | Тема урока | Дата проведения |
|---|---|---|---|
| ***Раздел 1. Основы производства 2 часа*** | | | |
| 1. | 1. | Современные средства труда | |
| 2. | 2. | Механизация, автоматизация и ротоботизация современного производства | |
| ***Раздел 2 .Общая технология 3 часа*** | | | |
| 3. | 1. | Технологическая культура производства и культура труда на примере швейной машины | |
| 4. | 2. | Технологическая культура производства и культура труда на примере вышивальной машины | |
| 5. | 3 | Технологическая культура производства и культура труда на примере орвелока | |
| ***Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 33 часа*** | | | |
| 6. | 1. | Краткие сведения из истории одежды | |
| 7. | 2. | Платье в национальном костюме | |
| 8. | 3. | Виды одежды | |
| 9. | 4. | Основные точки и линий измерений | |
| 10. | 5. | Расчетные формулы для изготовления платья | |
| 11. | 6. | Построение чертежа платья на типовую фигуру в масштабе 1:4 | |
| 12. | 7. | Расчет по индивидуальным меркам для пошива платья | |
| 13. | 8. | Построение чертежа платья на индивидуальную фигуру в масштабе 1:1 | |
| 14. | 9. | Особенности моделирования одежды. Платье | |
| 15. | 10. | Понятие о композиции в одежде. | |
| 16. | 11. | Виды отделки швейных изделий на примере платья | |
| 17. | 12. | Выбор модели и моделирование платья | |
| 18. | 13. | Подготовка выкройки к раскрою для пошива платья | |
| 19. | 14. | Основные понятия: мерки, правила снятия мерок, моделирование | |
| 20. | 15. | Подготовка ткани к раскрою для пошива платья | |
| 21. | 16. | Раскладка выкройки на ткани с учетом припуска на шов и рисунок. | |
| 22. | 17. | Способы раскладки на ткани (платье) | |
| 23. | 18. | Инструменты и приспособления для раскроя платья | |
| 24. | 19. | Обмеловка | |
| 25. | 20. | Раскрой ткани для пошива платья | |
| 26. | 21. | Способ переноса линий выкройки на ткань | |
| 27. | 22. | Подготовка деталей кроя к обработке | |
| 28. | 23. | Обработка деталей кроя платья на оверлоке | |
| 29. | 24 | Обработка деталей кроя платья на швейной машинке | |
| 30. | 25. | Контроль качества | |
| 31. | 26. | Обработка срезов платья | |
| 32. | 27. | Художественная отделка платья | |
| 33. | 28. | Разутюживание всех швов изделия | |
| 34. | 29 | Контрольное ВТО изделия | |
| 35. | 30 | Контрольная примерка платья | |
| 36. | 31 | Способы ухода за изделием | |
| 37. | 32 | Тепловая обработка изделия | |
| 38. | 33 | Контроль качества готового изделия. | |
| ***Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов 22 часа*** | | | |
| 39. | 1. | Понятие о микроорганизмах. | |
| 40. | 2. | Источники и пути проникновения микробов в организм | |
| 41. | 3. | Полезное и вредное воздействие микроорганизмов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 42. | 4. | Первая помощь при отравлении пищей | |
| 43. | 5. | Первичная обработка овощей | |
| 44. | 6. | Способы консервации овощей | |
| 45. | 7. | Технологии обработки круп и макаронных изделий. Технология приготовления запеканки из макарон | |
| 46. | 8. | Технологии обработки круп и макаронных изделий. Технология приготовления пасты | |
| 47. | 9. | Пищевая ценность мяса | |
| 48. | 10. | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса | |
| 49. | 11. | Схема разделки туши | |
| 50. | 12. | Технология приготовления мяса. Время готовности. | |
| 51. | 13. | Технология приготовления супов | |
| 52. | 14. | Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов на примере мусса | |
| 53. | 15. | Технология приготовления мучных изделий на примере дрожжевого теста (ватрушка) | |
| 54. | 16. | Технология приготовления мучных изделий на примере песочного теста (сочень) | |
| 55. | 17. | Технология приготовления сладких блюд | |
| 56. | 18. | Подача готовых блюд к столу | |
| 57. | 19. | Требования к качеству готовых блюд | |
| 58. | 20. | Сервировка стола | |
| 59. | 21. | Системы рационального питания и кулинарии | |
| 60. | 22. | Современная индустрия обработки продуктов питания | |
| ***Раздел 8. Технологии растениеводства 2 часа*** | | | |
| 61. | 1. | Грибы, их значение в природе и жизни человека. | |
| 62. | 2. | Технологии промышленного производства культивируемых грибов. | |
| ***Раздел 9. Технология животноводства 2 часа*** | | | |
| 63. | 1. | Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | |
| 64. | 2. | Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные | |
| ***Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа*** | | | |
| 65. | 1 | Этапы проектной деятельности | |
| 66. | 2 | Этапы проектной деятельности | |
| 67. | 3 | Методика научного познания и проектной деятельности | |
| 68. | 4 | Экономическая оценка проекта ,презентация | |

***КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ***
***ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»***
***8 КЛАСС***

| № п/п | | Тема урока | Дата проведения |
|---|---|---|---|
| ***1.*** | | ***Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа*** | |
| 1. | 1. | Методика научного познания в проектной деятельности. | |
| 2. | 2. | Дизайн при проектировании. | |
| ***2. Основы производства 2 часа*** | | | |
| 3. | 1. | Продукт труда. | |
| 4. | 2. | Стандарты производства продуктов труда. | |
| ***3. Общая технология 2 часа*** | | | |
| 5. | 1. | Классификация технологий. | |
| 6. | 2. | Основные технологии материального производства. | |
| ***4. Техника 2часа*** | | | |
| 7. | 1. | Органы и системы управления технологическими машинами. | |
| 8. | 2. | Автоматизация производства и основные элементы автоматики. | |
| ***5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 20 часов*** | | | |
| 9. | 1. | Виды конструкционных материалов и их свойства. | |
| 10. | 2. | Заготовка и хранение древесины. | |
| 11. | 3. | Инструменты и приспособления для ручной обработки конструкционных материалов. | |
| 12. | 4 | Изготовление изделий из древесины ручными инструментами. | |
| 13. | 5. | Изготовление изделий из древесных материалов ручными инструментами. | |
| 14. | 6. | Изготовление изделий из древесных материалов ручными инструментами. | |
| 15. | 7. | Использование электрических инструментов в производстве. | |
| 16. | 8. | Технологии механической обработки конструкционных материалов. | |
| 17. | 9. | Технологии соединения деталей из конструкционных материалов. | |
| 18. | 10. | Технологии машинной обработки конструкционных материалов. | |
| 19. | 11. | Технология плавления материалов. | |
| 20. | 12. | Технология отливки изделий. | |
| 21. | 13. | Пайка металлов. | |
| 22. | 14. | Технология сварки материалов. | |
| 23. | 15. | Технология закалки материалов. | |
| 24. | 16. | Электроискровая обработка материалов. | |
| 25. | 17. | Электрохимическая обработка металлов. | |
| 26. | 18. | Ультразвуковая обработка материалов. | |
| 27. | 19. | Лучевые методы обработки материалов. | |
| 28. | 20 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов. | |
| ***7.Технологии получения, преобразования и использования энергии 1 час*** | | | |
| 29. | 1. | Химическая энергия и ее применение в производстве при обработке материалов. | |
| ***8. Технологии получения, обработки и использования информации 1 час*** | | | |
| 30. | 1. | Современные технологии записи и хранения информации. | |
| ***9. Технологии растениеводства 1 час*** | | | |
| 31. | 1. | Микроорганизмы и технологии их искусственного разведения. | |
| ***10. Технологии животноводства 1 час*** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32. | 1. | Животноводческая продукция. | |
| ***11. Социально-экономические технологии*** | | ***2 часа*** | |
| 33. | 5. | Основные категории рыночной экономики. | |
| 34. | 6. | Маркетинг как технология управления рынком. Методы исследования рынка. | |

***КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ***
***ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»***
***8 КЛАСС***

| № п/п | | Тема урока | Дата проведения |
|---|---|---|---|
| ***Раздел 1 Основы производства*** | | ***2 часа*** | |
| 1. | 1. | Продукт труда | |
| 2. | 2. | Современные и перспективные технологии XXI века | |
| ***Раздел 2. Общая технология*** | | ***2 часа*** | |
| 3. | 1. | Общая классификация технологий. Отраслевые технологии | |
| 4. | 2. | Общая классификация технологий. Виды технологий | |
| ***Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов*** | | ***14 часов*** | |
| 5. | 1. | Чертеж и технический рисунок изделия 1:4 | |
| 6. | 2. | Понятие об ассортименте тканей. | |
| 7. | 3. | Ассортимент и орнаментация тканей | |
| 8. | 4 | Чертеж и технический рисунок изделия 1:1 | |
| 9. | 5. | Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей и тканей из химических волокон | |
| 10. | 6. | Подготовка и построение чертежа сумки - шопера . | |
| 11. | 7. | Раскрой (хлопчатобумажной) ткани и перенос выкройки на материал | |
| 12. | 8. | Краткая характеристика групп ткани и отдельных видов ткани из различных видов волокон . | |
| 13. | 9. | Соединение деталей изделия сумки-шопера (смётывание) . | |
| 14. | 10. | Работа на швейной машинке (стачивание) | |
| 15. | 11. | Технологические свойства и применение при изготовлении женской легкой одежды. | |
| 16. | 12. | ВТО (влажно-тепловая обработка ) готового изделия.. | |
| 17. | 13. | Контроль качества сумки - шопера | |
| 18. | 14 | Подведение итогов | |
| ***Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов*** | | ***11 часов*** | |
| 19. | 1. | Основы рационального питания | |
| 20. | 2 | Технология обработка овощей и фруктов .Технология варки варенья | |
| 21. | 3. | Технология обработки круп и макаронных изделий на примере пасты карбонара | |
| 22. | 4 | Мясо птицы. Мясо животных | |
| 23. | 5. | Технология приготовления жаркого из индейки | |
| 24. | 6. | Технология приготовления сладкого пирога из бисквитного теста (шарлотка ,сметанник) Виды и причины дефектов теста и изделий из бисквитного теста | |
| 25. | 7. | Основные компоненты для приготовления песочного теста, требования к качеству. Технология приготовления армянского печенья с грецким орехом (гата) | |
| 26. | 8. | Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Способы определения готовности дрожжевого теста | |
| 27. | 9. | Сервировка стола. Правила этикета | |
| 28. | 10. | Системы рационального питания и кулинарии | |
| 29. | 11. | Современная индустрия обработки продуктов питания | |
| ***Раздел 8. Технологии получения растениеводства*** | | ***1 час*** | |
| 30. | 1. | Биотехнологии | |
| ***Раздел 9. Технологии животноводства*** | | ***1 час*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 31. | 1. | Экологические проблемы. Бездомные животные | |
| ***Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности 3 часа*** | | | |
| 32. | 1 | Методика научного познания и проектной деятельности | |
| 33. | 2 | Дизайн при проектировании | |
| 34. | 3 | Экономическая оценка проекта | |