

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Данная рабочая программа, ориентирована на работу с учебниками• Технология. 5 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2020.

• Технология. 6 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / под ред. В.М. Казакевича.- М.: Просвещение, 2020.

• Технология. 7 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2020.

• Технология. 8-9 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / под ред. В.М.  
Казакевича. - М.: Просвещение, 2020.

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».**

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

* познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
* желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
* умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

* умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
* умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
* самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
* способность моделировать планируемые процессы и объекты;
* умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
* способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
* умение выбирать и использовать источники информации для под- крепления познавательной и созидательной деятельности;
* умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
* умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
* способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
* понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
* ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
* использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
* владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* владение методами творческой деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

* способности планировать технологический процесс и процесс труда;
* умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
* умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
* умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
* умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
* умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
* умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
* навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
* навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
* навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
* умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
* умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

* готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
* навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
* навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* навыки согласования своих возможностей и потребностей;
* ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
* экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

* умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
* владение методами моделирования и конструирования;
* навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
* умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
* композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

* умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
* способность бесконфликтного общения;
* навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* желание и готовность прийти на помощь товарищу;
* умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
* развитие глазомера;

развитие осязания, вкуса, обоняния.

**2. Содержание учебного предмета**

**5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема раздела** | **Содержание** |
| Технология растениеводства | Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. |
| Методы и средства творческой  и проектной деятельности | Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.  Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.  Методики формирования идей.  Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.  Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. |
| Производство | Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Промышленный дизайн. |
| Технология | Что такое технология. Классификация производств и технологий. 3 D моделирование. |
| Техника | Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. 3 D принтер. |
| Технологии получения,  обработки, преобразования  и использования материалов | Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.  Конструкционные материалы. Виды пластика. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов используемых в промышленном дизайне.  Особенности технологий обработки текстильных материалов используемых в дизайне одежды.  Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета, в том числе в технике скетчинга. |
| Технологии обработки  пищевых продуктов | Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.  3 D моделирование в кулинарии. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. |
| Технологии получения, преобразования  и использования энергии | Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.  Использование в работе LEGO 9686. Набор технология и физика |
| Технологии получения, обработки и использования информации | Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.  Зависимость видов информации от органов чувств, компьютерное зрение, виртуальная и дополненная реальность, интерфейс программ по 3 D моделированию. |
| Социальные технологии | Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. |
| Технологии животноводства | Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. |

**6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема раздела** | **Содержание** |
| Технология растениеводства | Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности | Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.  Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. |
| Производство | Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.  Общие характеристики промышленного дизайна. |
| Технология | Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация |
| Техника | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.  Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. |
| Технологии получения, обработки, преобразования  и использования материалов | Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.  Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. ЧПУ.  Устройство 3 D принтера.  Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.  Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.  Сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля и программы КОМПАС 3 D.  Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.  Особенности технологий соединения деталей из  текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.  Составление коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон, в том числе с применением цифровых технологий.  Знакомство с профессией оператор на производстве химических волокон. (Виртуальная экскурсия).  Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.  Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов |
| Технологии обработки пищевых продуктов | Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.  Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.  Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них  Применять ИКТ |
| Технологии получения, преобразования  и использования энергии | Что такое тепловая энергия. Методы и средстваполучения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другиевиды энергии и работу.Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.  Использование в работе LEGO 9686 Набор технология и физика |
| Технологии получения, обработки и использования информации | Восприятие информации.  Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации |
| Социальные технологии | Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации |
| Технологии животноводства | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.  Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции |

7 класс

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема раздела программы** | **Содержание темы** |
| Раздел «Растениеводство» | Грибы. Их значение в при- роде и жизни человека.  Характеристика выращиваемых с съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.  Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. |
| Методы и средства творческой проектной деятельности | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.  Конструкторская документация. Технологическая  док ументация в проекте. |
| Производство | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии |
| Технология | Культура производства. Тех нологическая культура производства. Культура труда. |
| Техника | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двига тели. Паровые двигатели.  Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели |
| Технологии получения,  обработки, преобразования и использования материалов | Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.  Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.  Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов |
| Технологии обработки пищевых продуктов | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. (Виртуальная экскурсия на хлебопекарный завод).  Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и те пловая кулинарная обработка рыбы.  Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы. |
| Технологии получения,  пре образования и использования энергии | Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергии электромаг нитного поля. |
| Технологии получения, обработки и использования информации | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. |
| Социально-экономические технологии | Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование.  Технология опроса: интервью |
| Технологии животноводства | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным |
| Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве | Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения.  Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта.  *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.*  Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций. |

**8 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема раздела программы** | **Содержание темы** |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций |
| Производство | Продукт труда. Стандарт производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труд а. Измерительные приборы контроль стандартизированных характеристик продуктов труда |
| Технология | Классификация технологий. Технологи и материального производства и земледелия. Классификация информационных технологий. |
| Техника | Органы управления технологическими машинами.  Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы  ав томатики. Автоматизация производства. |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | Плавление материалов. Отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.  Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. |
| Технологии обработки пищевых продуктов | Мясо птицы. Мясо животных. |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ |
| Технологии получения,  обработки и использования информации обработки и использования информации | Материальные формы представления информации для ранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации |
| Социальные технологии | Основные категории рыночной экономики.  Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. |
| Технологии растениеводства | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях |
| Технологии животноводства | Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** |
| **Растениеводство – 8 ч** | | |
| 1 | Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Инструктаж по ТБ при выполнении сельскохозяйственных работ. | 1 |
| 2 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. | 1 |
| 3 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. | 1 |
| 4 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. | 1 |
| 5 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. | 1 |
| 6 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.  ПР: "Определениесъедобных и ядовитых грибов повнешнему виду" | 1 |
| 7 | Съедобные и несъедобные грибы Орловской области. | 1 |
| 8 | Контрольная работа "Растениеводство. Грибы" | 1 |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)** | | |
| 9 | Правила безопасного и рационального труда на уроках технологии. Инструктаж по ТБ при выполнении работ в кабинете технологии. | 1 |
| 10 | Создание новых идей методом фокальных объектов. | 1 |
| 11 | ПР:"Разработатьвариант нескольких сувенирныхизделий с помощью метода фокальныхобъектов". | 1 |
| 12 | Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. | 1 |
| **Производство (4 ч.)** | | |
| 13 | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. | 1 |
| 14 | Виртуальная экскурсия на современное производство. | 1 |
| 15 | Агрегаты и производственные линии. | 1 |
| 16 | ПР: "Сбор дополнительной информации о современных электрических и пневматических ручных инструментах" | 1 |
| **Технология (4 ч.)** | | |
| 17 | Культура производства. Технологическая культура производства. | 1 |
| 18 | Культура труда | 1 |
| 19-20 | Творческий проект "Домашнее рабочее место" | 2 |
| **Техника (4 ч.)** | | |
| 21 | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. | 1 |
| 22 | Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. | 1 |
| 23-24 | ПР:"Изготовление ветряного двигателя" | 2 |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (9 ч.)** | | |
| 25 | Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс | 1 |
| 26 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон | 1 |
| 27 | ЛПР: "Определение волокнистого состава тканей" | 1 |
| 28 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием и технологии пластического формования материалов. | 1 |
| 29 | Физико-химические и термические технологии обработки материалов | 1 |
| 30 | Народные промыслы Орловского края. Плешковская игрушка.  ПР: " Изделие из пластичного материала папье-маше" | 1 |
| 31-32 | ПР: " Изделие из пластичного материала папье-маше" | 2 |
| 33 | Контрольная работа по итогам первого полугодия. | 1 |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)** | | |
| 34 | Общие правила ТБ при проведении кулинарных работ.  Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. | 1 |
| 35 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления | 1 |
| 36 | ПР: "Приготовление сладкого десерта без выпечки" | 1 |
| 37 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. | 1 |
| 38 | ПР: "Разделка сельди".  ПР: "Приготовление холодных блюд с добавление рыбы" | 1 |
| 39 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Нерыбные пищевые продукты моря. | 1 |
| 40 | ПР: "Приготовление холодных блюд с консервы или нерыбных пищевых продуктов моря" (по выбору) | 1 |
| 41 | Практикум: "Технологии обработки пищевых продуктов" (приготовление блюда по выбору) | 1 |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3ч.)** | | |
| 42 | Энергия магнитного и электрического поля. Энергия электрического тока | 1 |
| 43 | Энергия электромагнитного поля. Современные профессии, связанные с электричеством. | 1 |
| 44 | Практическая работа: подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн. | 1 |
| **Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч.)** | | |
| 45 | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. | 1 |
| 46 | Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации | 1 |
| **Социальные технологии (4 ч.)** | | |
| 47 | Назначение социологических исследований. | 1 |
| 48 | Технологии опроса: анкетирование и интервью. | 1 |
| 49 | ПЗ: "Разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся вашего класса" | 1 |
| 50 | ПЗ: " Составить план интервью и подготовить вопросы для интервьюирования учителя или родственника" | 1 |
| **Технологии животноводства (7 ч.)** | | |
| 51 | Корма для животных. Запуск проекта "Рацион питания домашних животных" | 1 |
| 52 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления | 1 |
| 53 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным | 1 |
| 54 | Виртуальная экскурсия на современную ферму. | 1 |
| 55 | ПР: " Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак" | 1 |
| 56 | Защита проекта "Рацион питания домашних животных" | 1 |
| 57 | Защита проекта "Рацион питания домашних животных" | 1 |
|  | **Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве (6ч)** |  |
| 58 | Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции. Выбор и обоснование темы опыта. | 1 |
| 59-60 | ПР: "Работа над темой проекта" | 2 |
| 61-62 | ПР: "Работа над темой проекта" | 2 |
| 63 | Защита проекта | 1 |
| 64 | Контрольная работа по итогам второго полугодия. | 1 |
|  | Резерв | 4 |
| **Итого** |  | **68** |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** |
| 1 | Правила безопасного и рационального труда на уроках технологии. Инструктаж по ТБ при выполнении работ в кабинете технологии. | 1 |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** | | |
| 2 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. | 1 |
| 3. | Методы дизайнерской деятельности. | 1 |
| 4 | Метод мозгового штурма при создании инноваций. ПР: «Разработка сувенира почётным гостям школы» | 1 |
| 5. | Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. | 1 |
| **Производство (4 ч.)** | | |
| 6 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда | 1 |
| 7 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | 1 |
| 8 | Инновационные предприятия | 1 |
| 9 | ПР: "Реферат (сообщение) на тему «Современные эталоны для измерения физических величин» | 1 |
| **Технология (6 ч.)** | | |
| 10 | Классификация технологий. | 1 |
| 11 | Технологии материального производства. |  |
| 12 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. | 1 |
| 13 | Классификация информационных технологий. ПР: "Реферат на тему "Материалы, обладающие памятью" | 1 |
| 14 | Биотехнологии. Экология жилья. | 1 |
| 15 | Взаимодействия со службами ЖКХ. | 1 |
| **Техника (6 ч.)** | | |
| 16 | Органы управления технологическими машинами. | 1 |
| 17 | Системы управления. | 1 |
| 18 | Автоматическое управление устройствами и машинами. | 1 |
| 19 | Основные элементы автоматики. ПР: "Сборка роботизированного устройства" | 1 |
| 20 | Конструирование простых систем с обратной связью. ПР: "Сборка роботизированного устройства" | 1 |
| 21 | Автоматизация производства. | 1 |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов 8 ч.)** | | |
| 22 | Современные материалы | 1 |
| 23 | Плавление материалов и отливка изделий. |  |
| 24 | Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. |  |
| 25 | Электроискровая обработка материалов. |  |
| 26 | Электрохимическая обработка металлов. | 1 |
| 27 | Ультразвуковая обработка материалов. |  |
| 28 | Лучевые методы обработки материалов. Народное искусство и традиции Орловщины. Запуск проекта. | 1 |
| 29 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов. ПР: " Работа над творческим проектом" | 1 |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч.)** | | |
| 30 | Общие правила ТБ при проведении кулинарных работ. Мясо птицы. | 1 |
| 31 | Мясо животных. Способы обработки. | 1 |
| 32 | Рациональное питание современного человека. | 1 |
| 33 | ПР: " Приготовление холодных блюд с добавление мяса птицы или животных " (по выбору) | 1 |
| 34 | Итоговое тестирование | 1 |
| **Итого** |  | **34** |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс (2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата план** | **Дата факт** |
| **Растениеводство – 8 ч** | | |  |  |
| 1 | Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Инструктаж по ТБ при выполнении сельскохозяйственных работ. | 1 |  |  |
| 2 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. | 1 |  |  |
| 3 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. | 1 |  |  |
| 4 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемыхгрибов. | 1 |  |  |
| 5 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. | 1 |  |  |
| 6 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.  ПР: "Определениесъедобных и ядовитых грибов повнешнему виду" | 1 |  |  |
| 7 | Съедобные и несъедобные грибы Орловской области. | 1 |  |  |
| 8 | Контрольная работа "Растениеводство. Грибы" | 1 |  |  |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)** | | |  |  |
| 9 | Правила безопасного и рационального труда на уроках технологии. Инструктаж по ТБ при выполнении работ в кабинете технологии. | 1 |  |  |
| 10 | Создание новых идей методом фокальных объектов. | 1 |  |  |
| 11 | ПР:"Разработатьвариант нескольких сувенирныхизделий с помощью метода фокальныхобъектов". | 1 |  |  |
| 12 | Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. | 1 |  |  |
| **Производство (4 ч.)** | | |  |  |
| 13 | Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. | 1 |  |  |
| 14 | Виртуальная экскурсия на современное производство. | 1 |  |  |
| 15 | Агрегаты и производственные линии. | 1 |  |  |
| 16 | ПР: "Сбор дополнительной информации о современных электрических и пневматических ручных инструментах" | 1 |  |  |
| **Технология (4 ч.)** | | |  |  |
| 17 | Культура производства. Технологическая культура производства. | 1 |  |  |
| 18 | Культура труда | 1 |  |  |
| 19-20 | Творческий проект "Домашнее рабочее место" | 2 |  |  |
| **Техника (4 ч.)** | | |  |  |
| 21 | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. | 1 |  |  |
| 22 | Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. | 1 |  |  |
| 23-24 | ПР:"Изготовление ветряного двигателя" | 2 |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (9 ч.)** | | |  |  |
| 25 | Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс | 1 |  |  |
| 26 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон | 1 |  |  |
| 27 | ЛПР: "Определение волокнистого состава тканей" | 1 |  |  |
| 28 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием и технологии пластического формования материалов. | 1 |  |  |
| 29 | Физико-химические и термические технологии обработки материалов | 1 |  |  |
| 30 | Народные промыслы Орловского края. Плешковская игрушка.  ПР: " Изделие из пластичного материала папье-маше" | 1 |  |  |
| 31-32 | ПР: " Изделие из пластичного материала папье-маше" | 2 |  |  |
| 33 | Контрольная работа по итогам первого полугодия. | 1 |  |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)** | | |  |  |
| 34 | Общие правила ТБ при проведении кулинарных работ.  Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. | 1 |  |  |
| 35 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления | 1 |  |  |
| 36 | ПР: "Приготовление сладкого десерта без выпечки" | 1 |  |  |
| 37 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. | 1 |  |  |
| 38 | ПР: "Разделка сельди".  ПР: "Приготовление холодных блюд с добавление рыбы" | 1 |  |  |
| 39 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Нерыбные пищевые продукты моря. | 1 |  |  |
| 40 | ПР: "Приготовление холодных блюд с консервы или нерыбных пищевых продуктов моря" (по выбору) | 1 |  |  |
| 41 | Практикум: "Технологии обработки пищевых продуктов" (приготовление блюда по выбору) | 1 |  |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3ч.)** | | |  |  |
| 42 | Энергия магнитного и электрического поля. Энергия электрического тока | 1 |  |  |
| 43 | Энергия электромагнитного поля. Современные профессии, связанные с электричеством. | 1 |  |  |
| 44 | Практическая работа: подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн. | 1 |  |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч.)** | | |  |  |
| 45 | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. | 1 |  |  |
| 46 | Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации | 1 |  |  |
| **Социальные технологии (4 ч.)** | | |  |  |
| 47 | Назначение социологических исследований. | 1 |  |  |
| 48 | Технологии опроса: анкетирование и интервью. | 1 |  |  |
| 49 | ПЗ: "Разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся вашего класса" | 1 |  |  |
| 50 | ПЗ: " Составить план интервью и подготовить вопросы для интервьюирования учителя или родственника" | 1 |  |  |
| **Технологии животноводства (7 ч.)** | | |  |  |
| 51 | Корма для животных. Запуск проекта "Рацион питания домашних животных" | 1 |  |  |
| 52 | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления | 1 |  |  |
| 53 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным | 1 |  |  |
| 54 | Виртуальная экскурсия на современную ферму. | 1 |  |  |
| 55 | ПР: " Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак" | 1 |  |  |
| 56 | Защита проекта "Рацион питания домашних животных" | 1 |  |  |
| 57 | Защита проекта "Рацион питания домашних животных" | 1 |  |  |
|  | **Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве (6ч)** |  |  |  |
| 58 | Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции. Выбор и обоснование темы опыта. | 1 |  |  |
| 59-60 | ПР: "Работа над темой проекта" | 2 |  |  |
| 61-62 | ПР: "Работа над темой проекта" | 2 |  |  |
| 63 | Защита проекта | 1 |  |  |
| 64 | Контрольная работа по итогам второго полугодия. | 1 |  |  |
|  | Резерв | 4 |  |  |
| **Итого** |  | **68** |  |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс (1 час в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата план** | **Дата факт** |
| 1 | Правила безопасного и рационального труда на уроках технологии. Инструктаж по ТБ при выполнении работ в кабинете технологии. | 1 |  |  |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)** | | |  |  |
| 2 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. | 1 |  |  |
| 3. | Методы дизайнерской деятельности. | 1 |  |  |
| 4 | Метод мозгового штурма при создании инноваций. ПР: «Разработка сувенира почётным гостям школы» | 1 |  |  |
| 5. | Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. | 1 |  |  |
| **Производство (4 ч.)** | | |  |  |
| 6 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда | 1 |  |  |
| 7 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | 1 |  |  |
| 8 | Инновационные предприятия | 1 |  |  |
| 9 | ПР: "Реферат (сообщение) на тему «Современные эталоны для измерения физических величин» | 1 |  |  |
| **Технология (6 ч.)** | | |  |  |
| 10 | Классификация технологий. | 1 |  |  |
| 11 | Технологии материального производства. |  |  |  |
| 12 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. | 1 |  |  |
| 13 | Классификация информационных технологий. ПР: "Реферат на тему "Материалы, обладающие памятью" | 1 |  |  |
| 14 | Биотехнологии. Экология жилья. | 1 |  |  |
| 15 | Взаимодействия со службами ЖКХ. | 1 |  |  |
| **Техника (6 ч.)** | | |  |  |
| 16 | Органы управления технологическими машинами. | 1 |  |  |
| 17 | Системы управления. | 1 |  |  |
| 18 | Автоматическое управление устройствами и машинами. | 1 |  |  |
| 19 | Основные элементы автоматики. ПР: "Сборка роботизированного устройства" | 1 |  |  |
| 20 | Конструирование простых систем с обратной связью. ПР: "Сборка роботизированного устройства" | 1 |  |  |
| 21 | Автоматизация производства. | 1 |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов 8 ч.)** | | |  |  |
| 22 | Современные материалы | 1 |  |  |
| 23 | Плавление материалов и отливка изделий. |  |  |  |
| 24 | Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. |  |  |  |
| 25 | Электроискровая обработка материалов. |  |  |  |
| 26 | Электрохимическая обработка металлов. | 1 |  |  |
| 27 | Ультразвуковая обработка материалов. |  |  |  |
| 28 | Лучевые методы обработки материалов. Народное искусство и традиции Орловщины. Запуск проекта. | 1 |  |  |
| 29 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов. ПР: " Работа над творческим проектом" | 1 |  |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч.)** | | |  |  |
| 30 | Общие правила ТБ при проведении кулинарных работ. Мясо птицы. | 1 |  |  |
| 31 | Мясо животных. Способы обработки. | 1 |  |  |
| 32 | Рациональное питание современного человека. | 1 |  |  |
| 33 | ПР: " Приготовление холодных блюд с добавление мяса птицы или животных " (по выбору) | 1 |  |  |
| 34 | Итоговое тестирование | 1 |  |  |
| **Итого** |  | **34** |  |  |

**Лист корректировки рабочей программы по черчению**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тема урока** | **Дата проведения по плану** | **Причина корректировки** | **Корректирующие мероприятия** | **Дата проведения по факту** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |