**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа с.Павло-Федоровка Кировского района»**

**Принята на заседании педагогического совета протокол №\_1\_от «28 » августа 2020 г.**

|  |  |
| --- | --- |
| «Согласовано» « » 2020 г .  Заместитель директора по учебной работе  Л.А.Палей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | «Утверждаю» « » 2020 г.  Директор ОУ  О.В.Рыполова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Приказ директора ОУ № 61от «28» августа 2020 **г.** |

**Рабочая программа**

**по технологии**

**для 5-8 класса**

с. Павло-Федоровка.

2020

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по направлению «Технология» ориентирована на учащихся 5-8 классов и разработана на основе следующих документов:

1.Государственного стандарта основногообщего образования(приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010г.№1897);

2. Базисного учебного плана;

3. Примерной основной образовательной программа основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

**Планируемые результаты учебного предмета:**

***Предметные результаты*:**

- Осознание роли техники и технологии для прогрессивного развития общества.

- Формирование целостного представления о сущности культуры труда.

- Классификация видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства.

- Практическое освоени е учащимися основ проектно-исследовательской деятельности.

- Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства.

***Метапредметные результаты*:**

**-** Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в обучении и познавательной деятельности.

- Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагаемых стандартного применения одного из них.

- Поиск новых решений технической или организационной проблемы.

- Формирование и развитие компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации.

- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

***Личностные результаты:***

**-** Проявление познавательной активности в в области предметной технологической деятельности.

- Воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей трудовой деятельности.

- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ.

- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, формирование основ экологической культуры, бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.

В процессе изучения предмета «Технология» **ученик научится**:

- основамтехнологических знаний;

- основам культуры созидательного труда;

- трудолюбию, бережливости, аккуратности;

- ответственности за результаты своей деятельности;

- уважительному отношению к людям различных профессий и результатам их труда;

- навыкам необходимым для поиска и использования технологической информации;

- навыкам необходимым для проектирования и создания продуктов труда;

- безопасным приемам труда;

**Ученик получит возможность научиться**:

- разнообразным видам трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

**-** овладетьобщетрудовыми и специальными умениями;

- ведению домашнего хозяйства;

- самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;

**Содержание учебного предмета «Технология»**

*Технология* – это построенный по алгоритму комплекс организационных мер, операций и методов воздействия на вещество, энергию, информацию, объекты живой природы или социальной среды, состав и структура которого предопределяются имеющимися материальными и интеллектуальными средствами, уровнем научных знаний и квалификации работников, инфраструктурой, и который обеспечивает возможность стереотипного получения желаемых конечных результатов труда, обладающих потребительной стоимостью: материальных объектов, энергии или работы, материализованных сведений, нематериальных услуг, выполненных обязательств.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

- Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

- Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

- Выбор и использование средств представления информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта, и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

- Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

- Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.  
 Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

распространённые технологии современного производства и сферы услуг;

культура и эстетика труда;

получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

элементы черчения, графики и дизайна;

элементы прикладной экономики, предпринимательства

; влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

творческая, проектно-исследовательская деятельность;

технологическая культура производства и культура труда;

история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:  
Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология

Раздел3. Техника.

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

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.  
 Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.  
  
 Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с биологией при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с физикой при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с иностранным языком при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

**Распределения часов по разделам технологии на ступени обучения 5 - 9 класс**

**Таблица №1**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы | Кол-во часов по классам | | | | |
|  | V | VI | VII | VIII | IX |
| Основы производства | **2** | **2** | **4** | **2** | **2** |
| 1. Естественная и искусственная окружающая  среда (техносфера) | 1 |  |  |  |  |
| 2. Производство и труд как его основа. Современные средства труда | 1 | 1 | 2 |  |  |
| 3. Продукт труда |  | 1 |  |  |  |
| 4. Современные средства контроля качества |  |  | 2 |  |  |
| 5. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства |  |  |  | 2 | 2 |
| **Общая технология** | **2** | **2** | **2** | **2** | **4** |
| 1. Сущность технологии в производстве. Виды технологий | 1 |  |  |  |  |
| 2. Характеристика технологии и технологическая документация | 1 | 1 |  |  |  |
| 3. Технологическая культура производства и культура труда |  | 1 | 1 |  |  |
| 4. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии |  |  | 1 |  |  |
| 5. Современные и перспективные технологии ХХI века |  |  |  | 2 | 4 |
| **Техника** | **4** | **4** | **2** | **2** | **14** |
| 1. Техника и её классификация | 1 |  |  |  |  |
| 2. Рабочие органы техники | 1 |  |  |  |  |
| 3. Двигатели и передаточные механизмы |  | 1 |  |  |  |
| 4. Органы управления и системы управления техникой |  | 1 |  |  |  |
| 5. Транспортная техника |  |  |  |  | 8 |
| 6. Конструирование и моделирование техники | 2 | 2 | 2 | 1 |  |
| 7. Роботы и перспективы робототехники |  |  |  | 1 | 6 |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **30** | **30** | **30** | **6** | **16** |
| 1. Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок | 4 |  |  |  |  |
| 2. Виды и особенности свойств текстильных материалов | 4 |  |  |  |  |
| 3. Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов | 10 |  |  |  |  |
| 4. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | 12 |  |  |  |  |
| 5. Технологии машинной обработки конструкционных материалов |  | 16 | 12 |  |  |
| 6. Технологии машинной обработки текстильных материалов |  | 14 | 12 |  |  |
| 7. Технологии термической обработки конструкционных материалов |  |  | 4 |  |  |
| 8. Технологии термической обработки текстильных материалов |  |  | 2 |  |  |
| 9. Технологии обработки и применения жидкостей и газов |  |  |  | 2 | 8 |
| 10. Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии |  |  |  | 4 | 8 |
| **Технологии обработки пищевых продуктов** | **8** | **8** | **8** | **4** | 8 |
| 1. Основы рационального питания | 1 |  |  |  |  |
| 2. Бутерброды и горячие напитки | 2 |  |  |  |  |
| 3. Блюда из яиц | 2 |  |  |  |  |
| 4. Технологии обработки овощей и фруктов | 2 |  |  |  |  |
| 5. Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд |  | 1 |  |  |  |
| 6. Технологии обработки рыбы и морепродуктов |  | 2 |  |  |  |
| 7. Технологии обработки мясных продуктов |  | 2 |  |  |  |
| 8. Технология приготовления первых блюд |  | 2 |  |  |  |
| 9. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов |  |  | 2 |  |  |
| 10. Технология приготовления мучных изделий |  |  | 3 |  |  |
| 11. Технология приготовления сладких блюд |  |  | 2 |  |  |
| 12. Технология сервировки стола. Правила этикета | 1 | 1 | 1 |  |  |
| 13. Системы рационального питания и кулинария |  |  |  | 2 |  |
| 14. Современная индустрия обработки продуктов питания |  |  |  | 2 | 8 |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **2** | **2** | **4** | **8** | **8** |
| 1. Работа и энергия. Виды энергии | 1 |  |  |  |  |
| 2. Механическая энергия | 1 |  |  |  |  |
| 3. Тепловая энергия |  |  |  | 2 |  |
| 4. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей |  |  | 2 | 2 | 4 |
| 5. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии |  | 2 | 2 |  |  |
| 6. Бытовые электроинструменты |  |  |  | 2 |  |
| 7. Химическая энергия |  |  |  | 2 | 2 |
| 8. Ядерная и термоядерная энергия |  |  |  |  | 2 |
| **Технологии получения, обработки и использования информации** | **4** | **4** | **4** | **2** | **4** |
| 1. Информация и её виды | 4 |  |  |  |  |
| 2. Способы отображения информации |  | 4 |  |  |  |
| 3. Технологии получения информации |  |  | 2 |  |  |
| 4. Технологии записи и хранения информации |  |  |  | 2 |  |
| 5. Коммуникационные технологии и связь |  |  | 2 |  | 4 |
| **Технологии растениеводства** | **6** | **6** | **6** | **2** | **2** |
| 1. Характеристика и классификация культурных растений | 2 |  |  |  |  |
| 2. Общая технология выращивания культурных растений | 2 |  |  |  |  |
| 3. Технологи посева и посадки культурных растений |  | 2 | 2 |  |  |
| 4. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая |  | 2 | 2 |  |  |
| 5. Технологии использования дикорастущих растений | 2 | 2 |  |  |  |
| 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна |  |  | 2 | 1 |  |
| 7. Биотехнологии |  |  |  | 1 | 2 |
| **Технологии животноводства** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** |
| 1. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | 2 |  |  |  |  |
| 2. Содержание домашних животных |  | 2 |  |  |  |
| 3. Кормление животных и уход за животными |  |  | 2 |  |  |
| 4. Разведение животных |  |  |  | 2 |  |
| 5. Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные. |  |  |  |  | 2 |
| **Социально-экономические технологии** | **4** | **4** | **4** | **2** | **4** |
| 1. Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий | 4 |  |  |  |  |
| 2. Методы сбора информации в социальных технологиях |  | 4 |  |  |  |
| 3. Рынок и маркетинг. Исследование рынка |  |  | 4 |  |  |
| 4. Особенности предпринимательской деятельности |  |  |  | 1 | 2 |
| 5. Технологии менеджмента |  |  |  | 1 | 2 |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | **4** | **4** | **4** | **2** | **4** |
| 1. Сущность творчества и проектной деятельности | 2 |  |  |  |  |
| 2. Этапы проектной деятельности | 2 | 2 |  |  |  |
| 3. Методика научного познания и проектной деятельности |  | 2 | 2 |  |  |
| 4. Дизайн при проектировании |  |  | 2 | 1 |  |
| 5. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама. |  |  |  | 1 | 4 |
| **ИТОГО** | **68** | **68** | **68** | **34** | **(68)** |

**Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ**

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

«5» ставится, если обучаемым:

-  тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;

-  правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;

-  изделие изготовлено с учетом установленных требований;

-  полностью соблюдались правила техники безопасности.

«4» ставится, если обучаемым:

-  допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;

-  в основном правильно выполняются приемы труда;

-  работа выполнялась самостоятельно;

-  норма времени выполнена или не довыполнена 10-15 %;

-  изделие изготовлено с незначительными отклонениями;

-  полностью соблюдались правила техники безопасности.

«3» ставится, если обучаемым:

-  имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;

-  отдельные приемы труда выполнялись неправильно;

-  самостоятельность в работе была низкой;

-  норма времени не довыполнена на 15-20 %;

-  изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;

-  не полностью соблюдались правила техники безопасности.

«2» ставится, если обучаемым:

-  имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;

-  неправильно выполнялись многие приемы труда;

-  самостоятельность в работе почти отсутствовала;

-  норма времени не довыполнена на 20-30 %;

-  изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;

-  не соблюдались многие правила техники безопасности.

«1» ставится, если обучаемым:

-  не планировался труд, неправильно организованно рабочее место;

-  неправильно выполнились приемы труда;

-  отсутствует самостоятельность в работе;

-  крайне низкая норма времени;

-  изделие изготовлено с грубыми нарушениями требований;

-  не соблюдались правила техники безопасности.

**Нормы оценок выполнения обучающихся графических заданий и лабораторных работ**

«5» ставится, если обучаемым:

-  творчески планируется выполнение работы;

-  самостоятельно и полностью используются знания программного материала;

-  правильно и аккуратно выполняется задание;

-  умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«4» ставится, если обучаемым:

-  правильно планируется выполнение работы;

-  самостоятельно используется знания программного материала;

-  в основном правильно и аккуратно выполняется задание;

-  используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«3» ставится, если обучаемым:

-  допускаются ошибки при планировании выполнения работы;

-  не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

-  допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание;

-  затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«2» ставится, если обучаемым:

-  не могут правильно спланировать выполнение работы;

-  не могут использовать знания программного материала;

-  допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание;

-  не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«1» ставится, если обучаемые: -  отказываются отвечать.

**Календарно-тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | В теме | | Дата по плану | | Дата по факту | Тема урока, элементы содержания | **Средства обучения, демонстрации, оборудование** | **Планируемые результаты** | |
| Ученик научиться | Ученик получит возможность научиться |
| **Технологии растениеводства - 6 часов** | | | | | | | | | |
| 1.2  3.4  5,6 | 1,2  3,4  5,6 | |  | |  | Вводное занятие.  Техника безопасности при  работе на пришкольном участке.  Характеристика и классификация культурных растений  Общая технология выращивания культурных растений    Технологии использования дикорастущих растений | Инструкции по ТБ.  Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь для ручной обработки земли. | применять правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарём;  -принимать учебную задачу;  -планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов. | - осуществляют поиск информации из различных источников, расширяющей и дополняющей представление о понятиях «технология», «творческий проект».  -, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы.  оценивание своей способности и готовности к труду  Уметь: выполнять самостоятельно очистку поверхности земли с  соблюдением правил т/б |
| **2.Животноводство** **-2 часа** | | | | | | | | | |
| 7.8 | | 1,2 | |  |  | Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | ЛПХ | Различать виды домашней животных и их хозяйственную ценность. | Определять наиболее удобный для разведения вид домашних животных для разведения в определенных условиях |
| **Основы производства- 2 часа** | | | | | | | | | |
| 9.10 | | 1  2 | |  |  | Естественная и искусственная окружающая  среда (техносфера)  Производство и труд как его основа. Современные средства труда | Плакаты | основам культуры созидательного труда; | уважительному отношению к людям различных профессий и результатам их труда; |
| **Общая технология - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 11.12 | | 1,  2 | |  |  | Сущность технологии в производстве. Виды технологий    Характеристика технологии и технологическая документация | учебник | Знать определие технологии.  Виды технологий.  Понятие технологической документации. | навыкам необходимым для поиска и использования технологической информации; |
| **Техника - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 13.14  15.16 | | 1  2  3.4 | |  |  | Техника и её классификация  Рабочие органы техники  Конструирование и моделирование техники | Технические модели. | Понятию «Техника», классификации техники. | Технической лексики и терминологии. |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 30 часов** | | | | | | | | | |
| 17.18  19.20  21.22  23.24  25.26  27.28  2930  31.32  33.34  35.36  37.38  39.40  41.42  43.44  45.46 | | 1.2  3.4  5.6  7.8  9.10  11.12  13.14  15.16  17.18  19.20  21.22  23.24  25.26  27.28  29.30 | |  |  | Виды конструкционных материалов и их свойства.  Чертёж, эскиз и технический рисунок  Виды и особенности свойств текстильных материалов  Виды и особенности свойств текстильных материалов  Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов  Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов  Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов  Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов  Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов  Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи  Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи  Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи  Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи  Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи  Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | .Заготовки из древесины, ручной столярный инструмент.  Кусочки ткани и кожаных материалов. | Знать ручной столярный инструмент и уметь использовать его  Знать ручные способы соединения тканых и кожаных деталей | Подбирать необходимый ручной столярный инструмент для тех или иных случаев.  Использовать разные способы соединения тканых и кожанных изделий. |
| **Технологии обработки пищевых продуктов - 8 часов** | | | | | | | | | |
| 47.  48.49.  50.51.  52.53  54 | | 1,  2.3,  4.5  6.7  8 | |  |  | Основы рационального питания  Бутерброды и горячие напитки  Блюда из яиц  Технологии обработки овощей и фруктов  Технология сервировки стола. Правила этикета | Учебник, демонстрационные наборы продуктов. | Основам сервировки стола,  И рационального питания. | Готовить несложные блюда из овощей, фруктов и полуфабрикатов. |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часа** | | | | | | | | | |
| 55,  56 | | 1  ,2 | |  |  | Работа и энергия. Виды энергии  Механическая энергия | Учебник, | Физические понятия работы и энергии. | Определять в каких жизненных ситуациях человек имеет дело с механической энергией |
| **Технологии получения, обработки и использования информации - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 57.58  59.60 | | 1,2  3.4 | |  |  | Информация и её виды    Информация и её виды | Учебник, | Способы получения информации | Научиться собирать и распространять информацию |
| **Социально-экономические технологии - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 61.62  63.64 | | 1.2  3.4 | |  |  | Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий  Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий | Учебник, | Определять виды социальных технологий. | Увидеть возможности самореализации. |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 65.66  67.68 | | 1.2  3.4 | |  |  | Сущность творчества и проектной деятельности  Этапы проектной деятельности | Учебник, | Понимать, что относится к понятию «творчество» | Пути развития творческих возможностей. |

Перечень учебно-методического обеспечения.

Ф.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 5 класс», М: «Вентана-Граф», 2020г.

Примерная программа основного общего образования по технологии, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)

Федеральный российский общеобразовательный портал: [http://www.school.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.school.edu.ru)

Федеральный портал «Российское образование»: [http://www.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.edu.ru)

Образовательный портал «Учеба» : [http://www.uroki.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.uroki.ru)

Всероссийская олимпиада школьников [http://rusolymp.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frusolymp.ru%2F)

Сайт издательского дома «Дрофа»:http://www.drofa.ru

Сайт издательского дома «1 сентября» http://www.1september.ru

**Календарно-тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | В теме | | Дата по плану | | Дата по факту | Тема урока, элементы содержания | **Средства обучения, демонстрации, оборудование** | **Планируемые результаты** | |
| Ученик научиться | Ученик получит возможность научиться |
| **Технологии растениеводства - 6 часов**. | | | | | | | | | |
| 1.2  3.4  5,6 | 1,2  3,4  5,6 | |  | |  | Вводное занятие.  Техника безопасности при  работе на пришкольном участке.  Технологи посева и посадки культурных растений  Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая    Технологии использования дикорастущих растений | Инструкции по ТБ. Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь для ручной обработки земли.  Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь для ручной обработки земли. | применять правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарём;  Знать способы сбора и хранения урожая. | - осуществляют поиск информации из различных источников, расширяющей и дополняющей представление о способах сбора овощных культур.  Уметь: выполнять самостоятельно очистку поверхности земли с  соблюдением правил т/б |
| **2.Животноводство** **-2 часа** | | | | | | | | | |
| 7.8 | | 1,2 | |  |  | Содержание домашних животных | ЛПХ | Знать виды домашних животных и их хозяйственную ценность.  Основы их содержания. | Определять наиболее удобный для разведения вид домашних животных для разведения в определенных условиях |
| **Основы производства- 2 часа** | | | | | | | | | |
| 9.10 | | 1  2 | |  |  | Производство и труд как его основа. Современные средства труда  Продукт труда | Учебник,  ЛПХ,  Школьные мастерские | основам культуры созидательного труда; | уважительному отношению к людям различных профессий и результатам их труда; |
| **Общая технология - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 11.12 | | 1,  2 | |  |  | Характеристика технологии и технологическая документация  Технологическая культура производства и культура труда | Учебник, | Знать определие технологии.  Виды технологий. | Понятие технологической документации. |
| **Техника - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 13.14  15.16 | | 1  2  3.4 | |  |  | Двигатели и передаточные механизмы  Органы управления и системы управления техникой  Конструирование и моделирование техники | Технические модели. | Классифицировать и различать двигатели и передачи. | Общие сведения о видах, принципе действия передачи усилия в токарных станках школьной мастерской |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 30 часов** | | | | | | | | | |
| 17.18  19.20  21.22  23.24  25.26  27.28  2930  31.32  33.34  35.36  37.38  39.40  41.42  43.44  45.46 | | 1.2  3.4  5.6  7.8  9.10  11.12  13.14  15.16  17.18  19.20  21.22  23.24  25.26  27.28  29.30 | |  |  | Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов.  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов | . Заготовки из древесины, ручной столярный инструмент.  Кусочки ткани и кожаных материалов. | Знать ручной столярный инструмент и уметь использовать его  Знать ручные способы соединения тканых и кожаных деталей | Подбирать необходимый ручной столярный инструмент для тех или иных случаев.  Использовать разные способы соединения тканых и кожанных изделий |
| **Технологии обработки пищевых продуктов - 8 часов** | | | | | | | | | |
| 47.  48.49.  50.51.  52.53  54 | | 1,  2.3,  4.5  6.7  8 | |  |  | Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд  Технологии обработки рыбы и морепродуктов  Технологии обработки мясных продуктов  Технология приготовления первых блюд  Технология сервировки стола. Правила этикета | Учебник, демонстрационные наборы продуктов. | Основам сервировки стола,  И рационального питания. | Готовить несложные блюда из овощей, фруктов и полуфабрикатов. |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часа** | | | | | | | | | |
| 55,56 | | 1.2 | |  |  | Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии | Провода, гальванические элементы. | Понятию электрической цепи. | Собирать несложные электрические цепи. |
| **Технологии получения, обработки и использования информации - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 57.58  59.60 | | 1,2  3.4 | |  |  | Способы отображения информации  Способы отображения информации | Учебник, | Способы получения и отображения информации | Научиться собирать и распространять информацию |
| **Социально-экономические технологии - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 61.62  63.64 | | 1.2  3.4 | |  |  | Методы сбора информации в социальных технологиях  Методы сбора информации в социальных технологиях | Учебник, | Определять виды социальных технологий. | Увидеть возможности самореализации. |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 65.66  67.68 | | 1.2  3.4 | |  |  | Этапы проектной деятельности  Методика научного познания и проектной деятельности | Учебник, | Этапы проектной деятельности | Осваивать элементы методов научного познания. |

Перечень учебно-методического обеспечения.

Ф.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология 6 класс», М: «Вентана-Граф», 2020г.

Примерная программа основного общего образования по технологии, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)

Федеральный российский общеобразовательный портал: [http://www.school.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.school.edu.ru)

Федеральный портал «Российское образование»: [http://www.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.edu.ru)

Образовательный портал «Учеба» : [http://www.uroki.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.uroki.ru)

Всероссийская олимпиада школьников [http://rusolymp.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frusolymp.ru%2F)

Сайт издательского дома «Дрофа»:http://www.drofa.ru

Сайт издательского дома «1 сентября» http://www.1september.ru

**Лист корректировки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Всего часов по плану | Фактически проведено | Причина невыполнения программы |
| 1 четверть |  |  |
| 2 четверть |  |  |
| 3 четверть |  |  |
| 4 четверть |  |  |
| Итого |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 7 класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | В теме | | Дата по плану | | Дата по факту | Тема урока, элементы содержания | **Средства обучения, демонстрации, оборудование** | **Планируемые результаты** | |
| Ученик научиться | Ученик получит возможность научиться |
| **Технологии растениеводства - 6 часов** | | | | | | | | | |
| 1.2  3.4  5,6 | 1,2  3,4  5,6 | |  | |  | Вводное занятие.  Техника безопасности при  работе на пришкольном участке.  Технологи посева и посадки культурных растений  Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая  Технологии флористики и ландшафтного дизайна | Инструкции по ТБ. Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь для ручной обработки земли.  Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь для ручной обработки земли. | применять правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарём;  -принимать учебную задачу;  -планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов.  Знать: об условиях подготовки почвы к зиме. | -, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы.  оценивание своей способности и готовности к труду  Уметь: выполнять самостоятельно очистку поверхности земли с  соблюдением правил т/б |
| **2.Животноводство** **-2 часа** | | | | | | | | | |
| 7.8 | | 1,2 | |  |  | Кормление животных и уход за животными | ЛПХ | Знать способы заготовки кормов и их хозяйственную ценность. | Определять наиболее рациональный способ заготовки кормов в определенных условиях |
| **Основы производства- 4 часа** | | | | | | | | | |
| 9.10  11.12 | | 1.2  3.4 | |  |  | Производство и труд как его основа. Современные средства труда  Современные средства контроля качества | Учебник, | Знать доступные средства контроля качества | Понятие технологической документации. |
| **Общая технология - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 13.14 | | 1,  2. | |  |  | Технологическая культура производства и культура труда  Общая классификация технологий. Отраслевые технологии | Учебник, | основам культуры созидательного труда; | уважительному отношению к людям различных профессий и результатам их труда; |
| **Техника - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 15.16 | | 1.2 | |  |  | Конструирование и моделирование техники | Учебник,  Модели технических изделий. | Знать этапы моделирования. | Самостоятельно собирать простые модели |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 6 часов** | | | | | | | | | |
| 17.18  19.20  21.22  23.24  25.26  27.28  29.30  31.32  33.34  35.36  37.38  39.40  41.42  43.44  45.46 | | 1.2  3.4  5.6  7.8  9.10  11.12  13.14  15.16  17.18  19.20  21.22  23.24  25.26  27.28  29.30 | |  |  | Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки конструкционных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии машинной обработки текстильных материалов  Технологии термической обработки конструкционных материалов  Технологии термической обработки конструкционных материалов  Технологии термической обработки текстильных материалов | .Электроинструмент, станки по обработке дерева и металла. | Пользоваться бытовым электроинструментом. | Изготавливать несложные детали на станках в школьной мастерской. |
| **Технологии обработки пищевых продуктов - 8 часов** | | | | | | | | | |
| 47.  48.49.  50.51.  52.53  54 | | 1,2  3,4.5  6.7  8 | |  |  | Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов  Технология приготовления мучных изделий  Технология приготовления сладких блюд  Технология сервировки стола. Правила этикета | Демострационный набор продуктов. | Готовить простые блюда из мучных и молочных продуктов | Самостоятельно готовить первые и вторые блюда. |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии – 4 часа** | | | | | | | | | |
| 55,56  57.58 | | 1.2  3.4 | |  |  | Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей  Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии | Гальванические элементы, провода, электромагнит. | Собирать электрическую цепь с электромагнитом. | Самостоятельно разбираться в использовании электромагнитных полей в бытовых приборах. |
| **Технологии получения, обработки и использования информации - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 59.60  61.62 | | 1,2  3.4 | |  |  | Технологии получения информации  Коммуникационные технологии и связь | телефон | Знать, что относится к коммуникационным технологиям. | Максимально пользоваться коммуникационными технологиями |
| **Социально-экономические технологии - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 63.64 | | 1.2 | |  |  | Рынок и маркетинг. Исследование рынка | телефон | Проводить мониторинг рынка. | Осваивать многообразие маркетинговых приемов. |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 часа** | | | | | | | | | |
| 65.66  67.68 | | 1.2  3.4 | |  |  | Методика научного познания и проектной деятельности  Дизайн при проектировании | Учебник, | Понятие дизайна. | Научным подходам в проектировании. |

**Список литературы:**

Перечень учебно-методического обеспечения.

Н.В.Синица, П.С.Смородинский, В.Д.Симоненко «Технология 7 класс», М: «Вентана-Граф», 2017г.

Примерная программа основного общего образования по технологии, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)

Федеральный российский общеобразовательный портал: [http://www.school.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.school.edu.ru)

Федеральный портал «Российское образование»: [http://www.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.edu.ru)

Образовательный портал «Учеба» : [http://www.uroki.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.uroki.ru)

Всероссийская олимпиада школьников [http://rusolymp.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frusolymp.ru%2F)

Сайт издательского дома «Дрофа»:http://www.drofa.ru

Сайт издательского дома «1 сентября» http://www.1september.ru

**Лист корректировки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Всего часов по плану | Фактически проведено | Причина невыполнения программы |
| 1 четверть |  |  |
| 2 четверть |  |  |
| 3 четверть |  |  |
| 4 четверть |  |  |
| Итого |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | В теме | | Дата по плану | | Дата по факту | Тема урока, элементы содержания | **Средства обучения, демонстрации, оборудование** | **Планируемые результаты** | |
| Ученик научиться | Ученик получит возможность научиться |
| **Технологии растениеводства - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 1.  2 | 1,  2 | |  | |  | Вводное занятие.  Техника безопасности при  работе на пришкольном участке.  Технологии флористики и ландшафтного дизайна  Биотехнологии | Инструкции по ТБ. Пришкольный участок, сельскохозяйственный инвентарь для ручной обработки земли.  Пришкольный участок. | применять правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарём;  Организовывать пространство на локальных участках местности. | Ценить многообразие  флоры и фауны родной природы. |
| **2.Животноводство** **-2 часа** | | | | | | | | | |
| 3.4 | | 1,2 | |  |  | Разведение животных | ЛПХ | Знать виды домашних животных и их хозяйственную ценность. | Определять наиболее удобный для разведения вид домашних животных для разведения в определенных условиях |
| **Основы производства- 2 часа** | | | | | | | | | |
| 5/6 | | 1.2 | |  |  | Механизация, автоматизация и роботизация современного производства | Школьные мастерские,  учебник, | Узнает о перспективах роботизации и нанотехнологий. | Видеть перспективы личной профессиональной ориентации. |
| **Общая технология - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 7/8 | | 1,2 | |  |  | Современные и перспективные технологии ХХI века | Учебник, | Узнает о перспективах роботизации и нанотехнологий. | Видеть перспективы личной профессиональной ориентации. |
| **Техника - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 9.10 | | 1.2  3.4 | |  |  | Конструирование и моделирование техники  Роботы и перспективы робототехники | Демонстрационные модели. | Узнает о перспективах роботизации и нанотехнологий. | Видеть перспективы личной профессиональной ориентации. |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 6 часов** | | | | | | | | | |
| 11.12  13.14  15.16 | | 1.2  3.4  5.6 | |  |  | Технологии обработки и применения жидкостей и газов  Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии  Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии | . Учебник, | Узнает о перспективах роботизации и нанотехнологий. | Видеть перспективы личной профессиональной ориентации. |
| **Технологии обработки пищевых продуктов - 4 часов** | | | | | | | | | |
| 17.18  19.20 | | 1,2  3,4. | |  |  | Системы рационального питания и кулинария  Современная индустрия обработки продуктов питания | Учебник, | Ориентироваться в составлении своего рациона питания. | Знать основные аспекты здорового образа жизни. |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии – 8 часа** | | | | | | | | | |
| 21.22  23.24  25.26  27.28 | | 1.2  3.4  5.6  7.8 | |  |  | Тепловая энергия  Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей  Бытовые электроинструменты  Химическая энергия | Бытовые электроинструменты. Гальванические элементы питания, провода, низковольтные лампочки. | пользоваться бытовыми приборами  -использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. |
| **Технологии получения, обработки и использования информации - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 29.30 | | 1,2 | |  |  | Технологии записи и хранения информации | Учебник, телефон. | Знать слабые и сильные стороны тех или иных способов хранения информации | Использовать различные способы хранения информации. |
| **Социально-экономические технологии - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 31.32 | | 1.  2 | |  |  | Особенности предпринимательской деятельности  Технологии менеджмента | Учебник, | Проводить несложные мониторинговые операции. | Уметь ориентироваться в рыночной деятельности. |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности - 2 часа** | | | | | | | | | |
| 33.34 | | 1.  2 | |  |  | Дизайн при проектировании  Экономическая оценка проекта, презентация и реклама. | Учебник, | Уметь привлекательно оформить проектную дукументацию. | Самостоятельно разрабатывать и готовить призентацию проекта. |

**Список литературы:** Перечень учебно-методического обеспечения.

В.Д.Симоненко, А.А.Электов «Технология 8 класс», М: «Вентана-Граф», 2018г.

Примерная программа основного общего образования по технологии, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)

Федеральный российский общеобразовательный портал: [http://www.school.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.school.edu.ru)

Федеральный портал «Российское образование»: [http://www.edu.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.edu.ru)

Образовательный портал «Учеба» : [http://www.uroki.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.uroki.ru)

Всероссийская олимпиада школьников [http://rusolymp.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Frusolymp.ru%2F)

Сайт издательского дома «Дрофа»:http://www.drofa.ru

Сайт издательского дома «1 сентября» http://www.1september.ru

**Лист корректировки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Всего часов по плану | Фактически проведено | Причина невыполнения программы |
| 1 четверть |  |  |
| 2 четверть |  |  |
| 3 четверть |  |  |
| 4 четверть |  |  |
| Итого |  |  |