

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Томаровская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя советского Союза Швеца В.В. Яковлевского городского округа»

--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«Технология»
для учащихся 5-8 классов.
Основное общее образование.
Базовый уровень.

Составитель программы:
учитель технологии
Чулошникова Д.Г.

Томаровка

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа по курсу «Технология» для 5-8 классов на составлена на основе примерных рабочих программ. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020

2. Описание места учебного предмета в учебном плане.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений российской Федерации отводит около 68 ч. (из расчета 2 часа в неделю) для обязательного изучения учебного предмета «Технология» на этапе среднего общего образования (5-8 классы). Базисный учебный план для 5-8 классов ориентируется на четырехгодичный нормативный срок освоения государственной образовательной программы среднего общего образования.

Курс для 5 класса рассчитан на 68 часов: 2 часа в неделю.

Курс для 6 класса рассчитан на 68 часов: 2 часа в неделю.

Курс для 7 класса рассчитан на 68 часов: 2 часа в неделю.

Курс для 7 класса рассчитан на 68 часов: 2 часа в неделю.

Курс для 8 класса рассчитан на 68 часов: 2 часа в неделю

Учебно-методический компонент рекомендован Министерством образования и науки РФ и соответствует федеральному компоненту государственных образовательных стандартов для основного общего образования.

3. Учебно-методический комплекс.

5 класс: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., 2020 г. рабочая тетрадь, методическое пособие по предмету. Поурочное планирование.

6 класс.

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., 2020 г. рабочая тетрадь, методическое пособие по предмету. Поурочное планирование.

7 класс

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., 2020 г. рабочая тетрадь, методическое пособие по предмету. Поурочное планирование.

8 класс

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., 2020 г. рабочая тетрадь, методическое пособие по предмету. Поурочное планирование.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Программа курса предполагает достижение учениками следующих личностных, метапредметных и предметных 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 его 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 подкрепления 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:

- умение 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.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс

Теоретические сведения.

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

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.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов.

Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс

Теоретические сведения.

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

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.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

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.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

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.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

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.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда.

Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

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

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов,

текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО

соответствующего профиля. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

испытание.

Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных

волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

7 класс

Теоретические сведения.

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

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.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные

технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

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. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

8 класс

Теоретические сведения.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства.

Плавление материалов и 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.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта.

Методы исследования рынка.

Практические работы.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.

Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере

дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.

Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

5 класс. Технология
(68 часов, 2 часа в неделю)
Тематическое планирование

№	Название раздела (темы)	Содержание воспитания с учётом рабочей программы воспитания школы	Кол-во часов
1	Производство.	<p><i>Виды деятельности:</i> Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятии. Знакомясь с данной темой, учащиеся выражают желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>	2
2	Методы и средства творческой и проектной деятельности.	<p><i>Виды деятельности:</i> Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Знакомясь с данной темой, учащиеся выражают желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>	2
3	Общая технология.	<p><i>Виды деятельности:</i> Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. Всё это позволяет овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Повышать самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	6
4	Техника.	<p>Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках. Это помогает развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирует готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере; улучшает навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;</p>	6

5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><i>Виды деятельности:</i></p> <p>Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.</p> <p>Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p> <p>Благодаря чему у учащихся возникает потребность в планировании образовательной и профессиональной карьеры. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</p>	16
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.</p> <p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p> <p>Полученные знания формируют готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда.</p>	8
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты.</p> <p>Это способствует овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	3
8	Технологии получения, обработки и использования информации	<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них.</p>	6
9	Технологии растениеводства	<p>Проводить исследования культурных растений или опыты с ними. Изучать технологии и мировое хозяйство. Определять полезные свойства культурных растений.</p> <p>Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.</p> <p>Это формирует бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, структурирует эстетическое и трудовое воспитание.</p>	5

10	Технологии Животноводства	<p>Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.</p> <p>Формируются ценности научного познания и практической деятельности. Экологическое воспитание. Трудовое воспитание</p>	4
11	Социально-экономические технологии	<p>Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке, как об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест, по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на его поступки.</p> <p>Формировать Патриотическое. Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание.</p>	6
12	Методы и средства творческой и проектной деятельности	<p>Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Всё это помогает осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.</p> <p>Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда. Формирует самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	4

6 класс. Технология
(68 часов, 2 часа в неделю)
Тематическое планирование

№	Название раздела (темы)	Содержание воспитания с учётом рабочей программы воспитания школы	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности.	<p><i>Виды деятельности:</i> Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. Формирует самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	10
2	Основы производства.	<p><i>Виды деятельности:</i> Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятии. Знакомясь с данной темой, учащиеся выражают желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>	2
3	Современные и перспективные технологии.	<p><i>Виды деятельности:</i> Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. Всё это позволяет овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Повышать самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	2
4	Элементы техники и машин.	<p>Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках. Это помогает развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирует готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере; улучшает навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;</p>	4

5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><i>Виды деятельности:</i></p> <p>Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.</p> <p>Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p> <p>Благодаря чему у учащихся возникает потребность в планировании образовательной и профессиональной карьеры. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</p>	36
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.</p> <p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p> <p>Полученные знания формируют готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда.</p>	4
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты.</p> <p>Это способствует овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	2
8	Технологии получения, обработки и использования информации	<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них.</p>	2
9	Технологии растениеводства	<p>Проводить исследования культурных растений или опыты с ними. Изучать технологии и мировое хозяйство. Определять полезные свойства культурных растений.</p> <p>Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.</p> <p>Это формирует бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, структурирует эстетическое и трудовое воспитание.</p>	2

10	Технологии Животноводства	<p>Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.</p> <p>Формируются ценности научного познания и практической деятельности. Экологическое воспитание. Трудовое воспитание</p>	2
11	Социально-экономические технологии	<p>Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке, как об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест, по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на его поступки.</p> <p>Формировать Патриотическое. Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание.</p>	2

7 класс. Технология
(68 часов, 2 часа в неделю)
Тематическое планирование

№	Название раздела (темы)	Содержание воспитания с учётом рабочей программы воспитания школы	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности.	<p><i>Виды деятельности:</i> Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. Формирует самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	10
2	Основы производства.	<p><i>Виды деятельности:</i> Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятии. Знакомясь с данной темой, учащиеся выражают желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>	2
3	Современные и перспективные технологии.	<p><i>Виды деятельности:</i> Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. Всё это позволяет овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Повышать самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	2
4	Элементы техники и машин.	<p>Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках. Это помогает развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирует готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере; улучшает навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;</p>	4

5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><i>Виды деятельности:</i></p> <p>Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.</p> <p>Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p> <p>Благодаря чему у учащихся возникает потребность в планировании образовательной и профессиональной карьеры. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</p>	36
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.</p> <p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p> <p>Полученные знания формируют готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда.</p>	4
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты.</p> <p>Это способствует овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	2
8	Технологии получения, обработки и использования информации	<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них.</p>	2
9	Технологии растениеводства	<p>Проводить исследования культурных растений или опыты с ними. Изучать технологии и мировое хозяйство. Определять полезные свойства культурных растений.</p> <p>Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.</p> <p>Это формирует бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, структурирует эстетическое и трудовое воспитание.</p>	2

10	Технологии Животноводства	<p>Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.</p> <p>Формируются ценности научного познания и практической деятельности. Экологическое воспитание. Трудовое воспитание</p>	2
11	Социально-экономические технологии	<p>Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке, как об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест, по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на его поступки.</p> <p>Формировать Патриотическое. Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание.</p>	2

8 класс. Технология
(68 часов, 2 часа в неделю)
Тематическое планирование

№	Название раздела (темы)	Содержание воспитания с учётом рабочей программы воспитания школы	Кол-во часов
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности.	<p><i>Виды деятельности:</i> Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. Формирует самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	4
2	Основы производства.	<p><i>Виды деятельности:</i> Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятии. Знакомясь с данной темой, учащиеся выражают желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>	8
3	Современные и перспективные технологии.	<p><i>Виды деятельности:</i> Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. Всё это позволяет овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Повышать самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	6
4	Элементы техники и машин.	<p>Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках. Это помогает развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Формирует готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере; улучшает навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;</p>	6

5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p><i>Виды деятельности:</i></p> <p>Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.</p> <p>Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p> <p>Благодаря чему у учащихся возникает потребность в планировании образовательной и профессиональной карьеры. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</p>	12
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.</p> <p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p> <p>Полученные знания формируют готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда.</p>	8
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p>Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты.</p> <p>Это способствует овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	4
8	Технологии получения, обработки и использования информации	<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них.</p>	6
9	Технологии растениеводства	<p>Проводить исследования культурных растений или опыты с ними. Изучать технологии и мировое хозяйство. Определять полезные свойства культурных растений.</p> <p>Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.</p> <p>Это формирует бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, структурирует эстетическое и трудовое воспитание.</p>	4

10	Технологии Животноводства	<p>Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.</p> <p>Формируются ценности научного познания и практической деятельности. Экологическое воспитание. Трудовое воспитание</p>	4
11	Социально-экономические технологии	<p>Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке, как об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест, по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на его поступки.</p> <p>Формировать Патриотическое. Гражданское и духовно-нравственное воспитание. Эстетическое воспитание.</p>	6

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Томаровская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя советского Союза Швеца В.В. Яковлевского городского округа»

«Согласовано» Руководитель МО _____ Батракова Л.И. Протокол № _____ от « _____ » _____ 2021г.	«Согласовано» Заместитель директора школы _____ (Афони́на Р.В.) « _____ » _____ 2021г.	«Утверждено» Директор школы _____ Жидкова О.Т. Приказ № ____ от « _____ » _____ 2021г.
--	--	--

Тематическое планирование
учебного курса «Технология»
для 5 Б класса.

Составитель:
учитель технологии
Чулошникова Д.Г.

Томаровка
2021

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология» для 5- Б класса на 2021-2022уч.год
Учитель: Чулошникова Д.Г.

№ п/п	Тема урока	План	Факт	Прим
I четверть				
Раздел 1. Введение (2 ч.)				
1.	Техника безопасности на уроках технологии. Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета – мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.	2.09		
2.	Практическая работа № 1. Знакомство с оборудованием мастерской, литературой, безопасными приёмами работы.	6.09		
Раздел 2. Основы производства (2 ч.)				
3.	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Потребности. Общественные потребности.	9.09		
4.	Практическая работа № 2. Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.	13.09		
Раздел 3. Общая технология (6 ч.)				
5.	Что такое технология. История развития технологий. Цикл жизни технологии. Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий.	16.09		

6.	Классификация производств. Производственные технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.	20.09		
7.	Классификация технологий. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Практическая работа № 3.	23.09 27.09		
8.	Сбор дополнительной информации о технологиях в справочной литературе.	30.09		
9.	Практическая работа № 4. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете.	4.10		
10.	Практическая работа № 5. Экскурсия на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства.	7.10		
Раздел 4. Техника (6 ч.)				
11.	Что такое техника. Робототехника. Системы автоматического управления.	11.10 14.10		
12.	Инструменты и механизмы. Альтернативные источники энергии.	18.10		
13.	Технические устройства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.	21.10		
14- 16.	Практическая работа № 6. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.	25.10 25.10 28.10		
II четверть				
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16 ч.)				
17.	Виды материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов,	08.11		

	пористые металлы.			
18.	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	11.11		
19.	Конструкционные материалы. Материалы, изменившие мир.	15.11		
20.	Текстильные материалы. Биотехнологии.	18.11 22.11		
21.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	25.11		
22.	Технология механической обработки материалов. Технологии получения материалов.	29.11		
23.	Механические свойства конструкционных материалов. Инновационные предприятия.	02.12		
24.	Графическое отображение формы предмета. Технологическая карта.	06.12		
25.	Практическая работа № 7. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов.	09.12		
26.	Практическая работа № 8. Лабораторные исследования свойств различных материалов.	2.12		
27.	Практическая работа № 9. Составление коллекций сырья и материалов.	6.12		
28.	Практическая работа № 10. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.	09.12		
29.	Практическая работа № 11. Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.	13.12		
30.	Практическая работа № 12. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей.	16.12		
31.	Практическая работа № 13. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных	20.12		

	материалов.			
32.	Практическая работа № 14. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.	23.12		
III четверть				
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)				
33.	Кулинария. Основы рационального питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания.			
34.	Витамины и их значение в питании. Культура потребления: выбор продукта/услуги. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.			
35.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Реклама. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.			
36.	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Электроприборы. Энергосбережение в быту.			
37.	Практическая работа № 15. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.			
38.	Практическая работа № 16. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.			
39.	Практическая работа № 17. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.			

40.	Практическая работа № 18. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.			
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч.)				
41.	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Устройства для накопления энергии.			
42.	Практическая работа № 19. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии.			
43.	Практическая работа № 20. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки йо-йо.			
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч.)				
44.	Информация. Специфика социальных технологий. Современные информационные технологии.			
45.	Каналы восприятия информации человеком. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.			
46	Способы материального представления и записи визуальной информации. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология.			
47	Практическая работа № 21. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки.			
48-49.	Практическая работа № 22. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.			

Раздел 9. Технологии растениеводства (5ч.)				
50.	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений.			
51.	Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.			
52.	Исследования культурных растений или опыты с ними. Технологии и мировое хозяйство.			
53.	Практическая работа № 23. Описание основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.			
54.	Практическая работа № 24. Выполнение основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.			
IV четверть				
Технические устройства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства				
Раздел 10. Технологии животноводства (4 ч.)				
55.	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.			
56.	Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты,			

	цирка и науки.			
57.	Практическая работа № 25. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.			
58	Практическая работа № 26. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных, описание видов сельскохозяйственных животных своего села и своего села и соответствующих направлений животноводства.			
Раздел 11. Социально-экономические технологии (6ч.)				
59.	Человек как объект технологии.			
60.	Потребности людей. Потребности и цели. Иерархия потребностей.			
61.	Содержание социальных технологий.			
62.	Практическая работа № 27. Тесты по оценке свойств личности и их иерархическое построение.			
63.	Практическая работа № 28. Составление и обоснование перечня личных потребностей.			
64.	Практическая работа № 29. Иерархическое построение личных потребностей.			
Раздел 12. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)				
65.	Проектная деятельность. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект, инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект.			
66.	Что такое творчество.			
67-68.	Практическая работа № 30. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.			
Всего часов: 68				

**Лист корректировки рабочей программы по технологии.
2021-2022г. 5 Б класс**

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующее мероприятие	Дата проведения по факту.

Учитель технологии:
Чулошникова Д.Г.

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Томаровская средняя
общеобразовательная школа №2 имени Героя советского Союза Швеца В.В.
Яковлевского городского округа»**

«Согласовано» Руководитель МО _____ Батракова Л.И. Протокол № _____ от « » 2021г.	«Согласовано» Заместитель директора школы _____ (Афони́на Р.В.) « » 2021г.	«Утверждено» Директор школы _____ Жидкова О.Т. Приказ № ____ от « » 2021г.
--	--	--

Тематическое планирование
учебного курса «Технология»
для 6 А класса.

Составитель:
учитель технологии
Чулошников Д.Г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
МБОУ «Томаровская СОШ №2»
Протокол №
от « » августа 2021г.

Томаровка
2021

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология» для 6- А класса на 2021-2022уч.год
Учитель: Чулошникова Д.Г.

№ уро ка	Тема урока	Виды деятельности обучающихся	Дата		Приме чание
			План	Факт	
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Техника безопасности §1.1, §1.2	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта.	3.09		
2	Конструкторский этап. §1.3 Практическая работа: выполнение проектной работы.	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта. Выполнять образец (эскиз) проектируемого изделия	7.09		
3	Технологический этап. Этап изготовления изделия. §1.4, §1.5	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта.	10.09		
4	Заключительный этап. §1.6	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта.	14.09		
5	Труд как основа производства. Предметы труда. Объекты социальных технологий как объект труда §2.1, §2.2, §2.10	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда.	17.09		

6	<p>Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. §2.3, §2.4</p> <p>Практическая работа: составление коллекции распространённых строительных материалов и полуфабрикатов. с.42</p>	<p>Знакомиться с различными видами сырья как предметами труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда.</p> <p>Составлять коллекцию распространённых строительных материалов и полуфабрикатов.</p> <p>Представлять коллекцию на стенде или планшете.</p>	21.09		
7	<p>Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. §2.5, §2.6</p> <p>ЭКСКУРСИЯ</p>	<p>Получать представление о сельскохозяйственном и растительном сырьё.</p> <p>Знакомиться с различными видами вторичного сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Участвовать в экскурсии.: посещение продуктового магазина.</p> <p>Составлять перечень предлагаемых в нём полуфабрикатов.</p>	24.09		
8	<p>Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. §2.7, §2.8</p>	<p>Получать представление об энергии как предмете труда, информации как предмете труда.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Выбирать темы и подготавливать рефераты.</p>	28.09		
9	<p>Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда</p>	<p>Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия.</p>	1.10		

10	Практическая работа: выделение ключевых признаков технологии с.52	Выписать определения понятия «технология» из различных справочных материалов. Сравнить эти определения друг с другом и определением из учебника. Выделить ключевые признаки технологии, отличающие её от других способов сознательной деятельности.	5.10		
11	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. §3.2	Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина, техническая и технологическая документация.	8.10		
12	Техническая и технологическая документация. §3.3	Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина, техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации.	12.10		
13	Практическая работа: чтение чертежа или технического рисунка с.52	Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.	15.10		
14	Практическая работа: составление технологической карты для изготовления детали или изделия с.52	Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт. Составлять технологическую карту для изготовления детали или изделия в соответствии с выданным учителем чертежом или техническим рисунком.	19.10		

15	Понятие о технической системе. §4.1	Получать представление об основных конструктивных элементах техники, технической системе. Осваивать новое понятие: технические машины. Ознакомиться с разновидностями рабочих специальностей, обслуживающих техническую систему.	22.10		
16	Рабочие органы технических систем (машин). §4.2	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.	26.10		
17	Двигатели технических систем (машин). §4.3	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Разбираться в видах и предназначении двигателей.	29.10		
18	Механическая трансмиссия в технических системах. §4.4	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с устройством и назначением ручных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию.	09.11		

19	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. §4.5	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением электрифицированных инструментов.	12.11		
20	Практическая работа: ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины. с.66	Знакомиться с устройством передаточных механизмов швейной машины. Составлять каталог установленных в швейной машине передаточных механизмов, пользуясь инструкцией по эксплуатации.	16.11		
21	Технологии резания. §5.1 Практическая работа: обработка древесины и древесных материалов ручными инструментами с.84	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Выполнять практические работы по резанию древесины и древесных материалов. Знакомиться с правилами безопасной работы ручными инструментами. Закреплять деревянную заготовку в верстаке. Выполнять пиление заготовки с соблюдением правил ТБ.	19.11		

22	<p>Технологии пластического формования материалов. §5.2 Практическая работа: формование изделия из пластического материала (солёное тесто или пластилин) с.84</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Выполнять практические работы по пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий. Знакомиться с технологией пластического формования. Замесить солёное тесто. Выполнить формование изделия с соблюдением правил ТБ.</p>	23.11		
23	<p>Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами §5.3</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.</p>	26.11		
24	<p>Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. §5.4</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p>	30.11		

25	<p>Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами §5.5</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p>	3.12		
26	<p>Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. §6.1, §6.2</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов.</p>	7.12		
27	<p>Технологии соединения деталей и конструкций из строительных материалов. §6.3</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины</p>	10.12		

28	<p>Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. §6.4, §6.5 Практическая работа: склеивание образцов из тканей или кожи.</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из текстильных материалов или кожи.</p>	14.12		
29	<p>Основы рационального (здорового) питания. §8.1</p>	<p>Получать представление об основах рационального питания. Знакомиться с понятиями «минеральные вещества», «макроэлементы», «микроэлементы». Определять качество и состав продуктов.</p>	17.12		
30	<p>Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. §8.2</p>	<p>Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p>	21.12		
31	<p>Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них §8.3</p>	<p>Получать представление о технологии обработки и получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность</p>	24.12		

32	Практическая работа: определение качества термической обработки молока.	Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.			
33	Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. §8.4	Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.			
34	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. §8.5	Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий.			
35	Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. §8.6	Осваивать технологии производства макаронных изделий.			

36	<p>Практическая работа: приготовление блюд из молока, круп или макаронных изделий (домашняя лапша). с.129</p>	<p>Осваивать технологии изготовления макаронных изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p>			
37	<p>Что такое тепловая энергия. §9.1</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии. Сбирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.</p>			
38	<p>Методы и средства получения тепловой энергии. §9.2</p>	<p>Получать представление о методах и средствах её получения, преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы, об аккумулировании тепловой энергии.</p>			
39	<p>Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. §9.3</p>	<p>Получать представление о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работы. Сбирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p>			
40	<p>Передача тепловой энергии. §9.4</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы.</p>			

41	Практическая работа: определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах с.142	Определять эффективность сохранения тепловой энергии в термосах лабораторными методами. Делать выводы об эффективности сохранения тепловой энергии в термосах.			
42	Аккумуляция тепловой энергии.	Получать представление об аккумуляции тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию об аккумуляции тепловой энергии			
43	Восприятие информации. §10.1	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.			
44	Кодирование информации при передаче сведений. §10.2	Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Собирать дополнительную информацию о передаче информационных сведений.			
45	Сигналы и знаки при кодировании информации. §10.3	Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.			

46	<p>Практическая работа: разгадайте шифр, зашифруйте слово (словосочетание) с.152</p>	<p>Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации. Разгадать шифр и расшифровать, что закодировано: 20,6,23,15,16,13,16,4,10,33. Зашифровать слово или словосочетание при помощи букв русского алфавита.</p>			
47	<p>Символы как средство кодирования информации. §10.4</p>	<p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</p>			
48	<p>Практическая работа: придумать символ для дверей школы с.152</p>	<p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Придумать эффектный символ для дверей школы, чтобы входящие в неё ученики обязательно вытирали ноги.</p>			

49	<p>Дикорастущие растения, используемые человеком. §11.1</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.</p>			
50	<p>Дикорастущие растения, используемые человеком. §11.1 Практическая работа: определение групп дикорастущих растений</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Определять группы дикорастущих растений.</p>			
51	<p>Заготовка сырья дикорастущих растений. §11.2</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.</p>			

52	<p>Переработка и применение сырья дикорастущих растений. §11.3</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.</p>			
53	<p>Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. §11.4</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с условиями их произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Овладеть основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p>			
54	<p>Условия и методы сохранения природной среды. §11.5</p>	<p>Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.</p>			

55	Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке	Выполнять приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке при помощи ручных инструментов с соблюдением правил техники безопасности.			
56	Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке	Выполнять приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке при помощи ручных инструментов с соблюдением правил техники безопасности.			
57	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. §12.1	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.			
58	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы §12.1	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты			

59	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. §12.2	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.			
60	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. §12.2	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.			
61	Практическая работа: описание технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. с.181	Описать технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. Делать выводы и записать результаты в таблицу.			

62	Практическая работа: описание технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. с.181	Описать технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. Делать выводы и записать результаты в таблицу.			
63	Виды социальных технологий. §13.1	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
64	Виды социальных технологий. §13.1	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
65	Технологии коммуникации. §13.2	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
66	Практическая работа: проанализировать, нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке.	Анализировать нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке. Разрабатывать варианты технологии общения. Делать выводы о необходимости оказания помощи родственникам и близким людям.			
67	Структура процесса коммуникации §13.3	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
68	Обобщающая беседа по изученному курсу				
Всего: 68 часов					

**Лист корректировки рабочей программы по технологии.
2021-2022г. 6 А класс**

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующее мероприятие	Дата проведения по факту.

Учитель технологии:
Чулошникова Д.Г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Томаровская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя советского Союза Швеца В.В. Яковлевского городского округа»

«Согласовано» Руководитель МО _____ Батракова Л.И. Протокол № _____ от « » 2021г.	«Согласовано» Заместитель директора школы _____ (Афони́на Р.В.) « » 2021г.	«Утверждено» Директор школы _____ Жидкова О.Т. Приказ № ____ от « » 2021г.
--	--	--

Тематическое планирование
учебного курса «Технология»
для 6 Б класса.

Составитель:
учитель технологии
Чулошникова Д.Г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
МБОУ «Томаровская СОШ №2»
Протокол №
от « » августа 2021г.

Томаровка
2021

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология» для 6- Б класса на 2021-2022уч.год
Учитель: Чулошникова Д.Г.

№ уро ка	Тема урока	Виды деятельности обучающихся	Дата		Приме чание
			План	Факт	
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Техника безопасности §1.1, §1.2	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта.	1.09		
2	Конструкторский этап. §1.3 Практическая работа: выполнение проектной работы.	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта. Выполнять образец (эскиз) проектируемого изделия	3.09		
3	Технологический этап. Этап изготовления изделия. §1.4, §1.5	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта.	8.09		
4	Заключительный этап. §1.6	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта.	10.09		

5	Труд как основа производства. Предметы труда. Объекты социальных технологий как объект труда §2.1, §2.2, §2.10	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда.	15.09		
6	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. §2.3, §2.4 Практическая работа: составление коллекции распространенных строительных материалов и полуфабрикатов. с.42	Знакомиться с различными видами сырья как предметами труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Составлять коллекцию распространённых строительных материалов и полуфабрикатов. Представлять коллекцию на стенде или планшете.	17.09		
7	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. §2.5, §2.6 ЭКСКУРСИЯ	Получать представление о сельскохозяйственном и растительном сырьё. Знакомиться с различными видами вторичного сырья и полуфабрикатов. Участвовать в экскурсии.: посещение продуктового магазина. Составлять перечень предлагаемых в нём полуфабрикатов.	22.09		
8	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. §2.7, §2.8	Получать представление об энергии как предмете труда, информации как предмете труда. Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Выбирать темы и подготавливать рефераты.	24.09		
9	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия.	29.09		

10	Практическая работа: выделение ключевых признаков технологии с.52	Выписать определения понятия «технология» из различных справочных материалов. Сравнить эти определения друг с другом и определением из учебника. Выделить ключевые признаки технологии, отличающие её от других способов сознательной деятельности.	1.10		
11	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. §3.2	Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина, техническая и технологическая документация.	6.10		
12	Техническая и технологическая документация. §3.3	Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина, техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации.	8.10		
13	Практическая работа: чтение чертежа или технического рисунка с.52	Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.	13.10		
14	Практическая работа: составление технологической карты для изготовления детали или изделия с.52	Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт. Составлять технологическую карту для изготовления детали или изделия в соответствии с выданным учителем чертежом или техническим рисунком.	15.10		

15	Понятие о технической системе. §4.1	Получать представление об основных конструктивных элементах техники, технической системе. Осваивать новое понятие: технические машины. Ознакомиться с разновидностями рабочих специальностей, обслуживающих техническую систему.	20.10		
16	Рабочие органы технических систем (машин). §4.2	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.	22.10		
17	Двигатели технических систем (машин). §4.3	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Разбираться в видах и предназначении двигателей.	27.10		
18	Механическая трансмиссия в технических системах. §4.4	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с устройством и назначением ручных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию.	29.10		

19	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. §4.5	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением электрифицированных инструментов.	10.11		
20	Практическая работа: ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины. с.66	Знакомиться с устройством передаточных механизмов швейной машины. Составлять каталог установленных в швейной машине передаточных механизмов, пользуясь инструкцией по эксплуатации.	12.11		
21	Технологии резания. §5.1 Практическая работа: обработка древесины и древесных материалов ручными инструментами с.84	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Выполнять практические работы по резанию древесины и древесных материалов. Знакомиться с правилами безопасной работы ручными инструментами. Закреплять деревянную заготовку в верстаке. Выполнять пиление заготовки с соблюдением правил ТБ.	17.11		

22	<p>Технологии пластического формования материалов. §5.2 Практическая работа: формование изделия из пластического материала (солёное тесто или пластилин) с.84</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Выполнять практические работы по пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий. Знакомиться с технологией пластического формования. Замесить солёное тесто. Выполнить формование изделия с соблюдением правил ТБ.</p>	19.11		
23	<p>Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами §5.3</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.</p>	24.11		
24	<p>Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. §5.4</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p>	26.11		

25	<p>Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами §5.5</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p>	1.12		
26	<p>Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. §6.1, §6.2</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов.</p>	3.12		
27	<p>Технологии соединения деталей и конструкций из строительных материалов. §6.3</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины</p>	08.12		

28	<p>Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. §6.4, §6.5 Практическая работа: склеивание образцов из тканей или кожи.</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Выполнять практические работы по сборке деталей для простых изделий из текстильных материалов или кожи.</p>	10.12		
29	<p>Основы рационального (здорового) питания. §8.1</p>	<p>Получать представление об основах рационального питания. Знакомиться с понятиями «минеральные вещества», «макроэлементы», «микроэлементы». Определять качество и состав продуктов.</p>	15.12		
30	<p>Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. §8.2</p>	<p>Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p>	17.12		
31	<p>Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них §8.3</p>	<p>Получать представление о технологии обработки и получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность</p>	22.12		

32	Практическая работа: определение качества термической обработки молока.	Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	24.12		
33	Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. §8.4	Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.			
34	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. §8.5	Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий.			
35	Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. §8.6	Осваивать технологии производства макаронных изделий.			

36	<p>Практическая работа: приготовление блюд из молока, круп или макаронных изделий (домашняя лапша). с.129</p>	<p>Осваивать технологии изготовления макаронных изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами.</p>			
37	<p>Что такое тепловая энергия. §9.1</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии. Сбирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.</p>			
38	<p>Методы и средства получения тепловой энергии. §9.2</p>	<p>Получать представление о методах и средствах её получения, преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы, об аккумулировании тепловой энергии.</p>			
39	<p>Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. §9.3</p>	<p>Получать представление о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работы. Сбирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p>			
40	<p>Передача тепловой энергии. §9.4</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы.</p>			

41	Практическая работа: определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах с.142	Определять эффективность сохранения тепловой энергии в термосах лабораторными методами. Делать выводы об эффективности сохранения тепловой энергии в термосах.			
42	Аккумуляирование тепловой энергии.	Получать представление об аккумуляировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию об аккумуляировании тепловой энергии			
43	Восприятие информации. §10.1	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.			
44	Кодирование информации при передаче сведений. §10.2	Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Собирать дополнительную информацию о передаче информационных сведений.			
45	Сигналы и знаки при кодировании информации. §10.3	Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.			

46	<p>Практическая работа: разгадайте шифр, зашифруйте слово (словосочетание) с.152</p>	<p>Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации. Разгадать шифр и расшифровать, что закодировано: 20,6,23,15,16,13,16,4,10,33. Зашифровать слово или словосочетание при помощи букв русского алфавита.</p>			
47	<p>Символы как средство кодирования информации. §10.4</p>	<p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.</p>			
48	<p>Практическая работа: придумать символ для дверей школы с.152</p>	<p>Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Придумать эффектный символ для дверей школы, чтобы входящие в неё ученики обязательно вытирали ноги.</p>			

49	<p>Дикорастущие растения, используемые человеком. §11.1</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.</p>			
50	<p>Дикорастущие растения, используемые человеком. §11.1 Практическая работа: определение групп дикорастущих растений</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Определять группы дикорастущих растений.</p>			
51	<p>Заготовка сырья дикорастущих растений. §11.2</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.</p>			

52	<p>Переработка и применение сырья дикорастущих растений. §11.3</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.</p>			
53	<p>Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. §11.4</p>	<p>Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с условиями их произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Овладеть основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)</p>			
54	<p>Условия и методы сохранения природной среды. §11.5</p>	<p>Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.</p>			

55	Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке	Выполнять приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке при помощи ручных инструментов с соблюдением правил техники безопасности.			
56	Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке	Выполнять приемы подготовки грунта для посадки растений на пришкольном участке при помощи ручных инструментов с соблюдением правил техники безопасности.			
57	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. §12.1	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.			
58	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы §12.1	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты			

59	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. §12.2	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.			
60	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции. §12.2	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.			
61	Практическая работа: описание технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. с.181	Описать технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. Делать выводы и записать результаты в таблицу.			

62	Практическая работа: описание технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. с.181	Описать технологии производства животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве. Делать выводы и записать результаты в таблицу.			
63	Виды социальных технологий. §13.1	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
64	Виды социальных технологий. §13.1	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
65	Технологии коммуникации. §13.2	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
66	Практическая работа: проанализировать, нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке.	Анализировать нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке. Разрабатывать варианты технологии общения. Делать выводы о необходимости оказания помощи родственникам и близким людям.			
67	Структура процесса коммуникации §13.3	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.			
68	Обобщающая беседа по изученному курсу				
Всего: 68 часов					

**Лист корректировки рабочей программы по технологии.
2021-2022г. 6 Б класс**

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующее мероприятие	Дата проведения по факту.

Учитель технологии:
Чулошникова Д.Г.

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Томаровская средняя
общеобразовательная школа №2 имени Героя советского Союза Швеца В.В.
Яковлевского городского округа»**

«Согласовано» Руководитель МО _____ Батракова Л.И. Протокол № _____ от « _____ » _____ 2021г.	«Согласовано» Заместитель директора школы _____ (Афони́на Р.В.) « _____ » _____ 2021г.	«Утверждено» Директор школы _____ Жидкова О.Т. Приказ № _____ от « _____ » _____ 2021г.
--	--	---

Тематическое планирование

учебного курса «Технология»
для 7 А класса.

Составитель:
учитель технологии
Чулошникова Д.Г.

Томаровка
2021

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология» для 7- А класса на 2021-2022уч.год
Учитель: Чулошникова Д.Г.

№ урока	Тема урока	Виды деятельности обучающихся	Дата		Примечание
			План	Факт	
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. §1.1 Практическая работа: разработать вариант нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.	2.09		
2	Техническая документация в проекте. §1.2	Знакомиться с видами технической документации.	06.09		
3	Конструкторская документация. §1.3	Получать представление о конструкторской документации. Читать чертёж. Знакомиться с видами конструкторской документации.	09.09		
4	Технологическая документация в проекте. §1.4	Знакомиться с видами технологической документации. Понимать различия технической и технологической документации.	13.09		
5	Современные средства ручного труда. §2.1	Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.	16.09		
6	Практическая работа: сбор дополнительной информации о современных электрических и	Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей	20.09		

	пневматических ручных инструментах с.30	теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.			
7	Средства труда современног о производства §2.2	Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию.	23.09		
8	Агрегаты и производственные линии. §2.3	Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию.	27.09		
9	Культура производства. §3.1	Осваивать новые понятия: культура производства. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.	30.09		
10	Практическая работа: сбор информации о технологической культуре и культуре труда. с.38	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.	04.10		
11	Технологическая культура производства. §3.2	Осваивать новые понятия: технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной	07.10		

		организации.			
12	Культура труда. §3.3	Осваивать новые понятия: культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда на производстве и в образовательной организации.	11.10		
13	Практическая работа: разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий	Разрабатывать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. Делать выводы о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях.	14.10		
14	Практическая работа: разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий с 39	Разрабатывать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. Делать выводы о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях.	18.10		
15	Двигатели. Воздушные двигатели. §4.1, §4.2 Практическая работа: изготовление действующей модели ветряного двигателя.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Изготовить действующую модель ветряного двигателя.	21.10		
16	Гидравлические двигатели. §4.3	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	25.10 28.10		
17	Паровые двигатели. §4.4	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	08.11		
18	Тепловые машины внутреннего сгорания. §4.5	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	11.11		
19	Реактивные и ракетные двигатели. §4.6	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	15.11		

20	Электрические двигатели. §4.7	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	18.11		
21	Производство металлов. §5.1	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	22.11		
22	Производство древесных материалов. §5.2	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	25.11		
23	Производство синтетических материалов и пластмасс. §5.3 <i>Проектное изделие:</i> выбрать изделие изготовить его из папье-маше	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных	29.11		

		инструментов, приспособлений, станков, машин. <i>Запуск проектного изделия из папье-маше.</i>			
24	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. §5.4	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	02.12		
25	Свойства искусственных волокон. §5.5 Лабораторная работа: определение волокнистого состава тканей	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Определять волокнистый состав тканей. Заполнять таблицу «Свойства волокнистого состава тканей»	06.12		
26	Производственные технологии обработки конструкционных материалов	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать	09.12		

	резанием. §5.6	выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.			
27	Производственные технологии пластического формования материалов. §5.7	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	13.12		
28	Физико-химические и термические технологии обработки материалов. §5.8	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	16.12		
29	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. §6.1	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомиться с технологиями обработки теста и кулинарных изделий из него.	20.12		

30	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. §6.2 Практическая работа: подобрать пословицы и поговорки о хлебе. с.92	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Подбирать из дополнительных источников информации пословицы и поговорки о хлебе.	23.12		
31	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. §6.3	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях видов теста. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста.			
32	Практическая работа: сравнение видов теста по предложенным показателям с.92	Сравнивать между собой песочное, бисквитное, заварное и слоеное тесто по консистенции, температуре выпекания, продолжительности выпекания. Записывать результаты в таблицу. Делать выводы. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов.			
33	Переработка рыбного сырья. §7.1	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.			

34	<p>Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. §7.2</p> <p>Практическая работа: разработка меню рыбного ресторана здорового питания с.104</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p> <p>Разрабатывать меню рыбного ресторана здорового питания.</p> <p>Оценивать качество разработанного меню</p>			
35	<p>Лабораторная работа: определение доброкачественности и рыбы органолептическим методом. с.104</p> <p>Практическая работа: разделка чешуйчатой рыбы с. 106</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы и её кулинарным использованием.</p> <p>Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов.</p> <p>Разделять чешуйчатую рыбы для подготовки полуфабрикатов.</p>			
36	<p>Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы §7.3</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p>Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Готовить кулинарные блюда из морепродуктов.</p>			
37	<p>Энергия магнитного поля. §8.1</p>	<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.</p> <p>Анализировать полученные</p>			

		знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
38	Энергия электрического поля. §8.2	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
39	Энергия электрического тока. §8.3	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
40	Энергия электрического тока. §8.3	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
41	Энергия электромагнитного поля. §8.4	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения			

		магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
42	Практическая работа: подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн. с.122	Анализировать полученные знания и подготовить реферат.			
43	Источники и каналы получения информации. §9.1	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений.			
44	Метод наблюдения и получения новой информации. §9.2	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.			
45	Технические средства проведения наблюдений. §9.3	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.			

46	Практическая работа: составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения) с.134	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них. Составить бланк протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения). Проводить наблюдения по составленному протоколу.			
47	Опыты или эксперименты для получения новой информации. §9.4	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.			
48	Практическая работа: проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели.	Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них. Проводить хронометраж выполнения домашних заданий в выбранный день недели.			
49	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. §10.1	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.			
50	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. §10.1	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и			

		технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.			
51	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. §10.2	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов.			
52	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. §10.3	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов.			
53	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек. §10.4	Ознакомиться с особенностями строения многоклеточных грибов, с использованием многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.			
54	Практическая работа : определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания	Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов. Определять культивируемые грибы по внешнему виду и условиям их выращивания			
55	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. §10.5	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии			

		сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.			
56	Практическая работа: определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. Определять по внешнему виду съедобные и ядовитые грибы. Заполнять таблицу.			
57	Корма для животных. §11.1	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.			
58	Корма для животных. §11.1 Экскурсия	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.			
59	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. §11.2	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.			
60	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. §11.2	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.			
61	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. §11.3	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.			

62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. §11.3 Практическая работа: определение качества сена	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. Определять качество сена по внешнему виду, запаху, влажности. Делать выводы и записывать результаты в таблицу.			
63	Назначение социологических исследований. §12.1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.			
64	Назначение социологических исследований. §12.1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.			
65	Технология опроса: анкетирование. §12.2	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.			
66	Технология опроса: анкетирование. §12.2 Практическая работа: разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся класса	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты для изучения успеваемости учащихся класса из 15-25 вопросов. Проводить анкетирование и обработку результатов.			
67	Технология опроса: интервью. §12.3 Практическая работа: составление плана интервью.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять план интервью, готовить вопросы для проведения интервьюирования родственников или учителя.			
68	Обобщающая беседа по изученному курсу	Обобщать знания.			
Итого: 68 часов					

**Лист корректировки рабочей программы по технологии.
2021-2022г. 7 А класс**

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующее мероприятие	Дата проведения по факту.

и

Учитель технологии:
Чулошникова Дарья Григорьевна

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Томаровская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя советского Союза Швеца В.В. Яковлевского городского округа»

«Согласовано» Руководитель МО _____ Батракова Л.И. Протокол № _____ от « » 2021г.	«Согласовано» Заместитель директора школы _____ (Афони́на Р.В.) « » 2021г.	«Утверждено» Директор школы _____ Жидкова О.Т. Приказ № ____ от « » 2021г.
--	--	--

Тематическое планирование
учебного курса «Технология»
для 7 Б класса.

Составитель:
учитель технологии
Чулошникова Д.Г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
МБОУ «Томаровская СОШ №2»
Протокол №
от « » августа 2021г.

Томаровка
2021

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология» для 7- Б класса на 2021-2022уч.год
Учитель: Чулошникова Д.Г.

№ уро ка	Тема урока	Виды деятельности обучающихся	Дата		Приме чание
			План	Факт	
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. §1.1 Практическая работа: разработать вариант нескольких сувенирных изделий с помощью метода фокальных объектов	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.	02.09		
2	Техническая документация в проекте. §1.2	Знакомиться с видами технической документации.	07.09		
3	Конструкторская документация. §1.3	Получать представление о конструкторской документации. Читать чертёж. Знакомиться с видами конструкторской документации.	09.09		
4	Технологическая документация в проекте. §1.4	Знакомиться с видами технологической документации. Понимать различия технической и технологической документации.	14.09		
5	Современные средства ручного труда. §2.1	Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.	16.09		
6	Практическая работа: сбор дополнительной информации о современных электрических и	Получать представление о современных средствах труда. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии	21.09		

	пневматических ручных инструментах с.30	на предприятие.			
7	Средства труда современног о производств а. §2.2	Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию.	23.09		
8	Агрегаты и производственные линии. §2.3	Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию.	28.09		
9	Культура производства. §3.1	Осваивать новые понятия: культура производства. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.	30.09		
10	Практическая работа: сбор информации о технологической культуре и культуре труда. с.38	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.	05.10		
11	Технологическая культура производства. §3.2	Осваивать новые понятия: технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.	07.10		
12	Культура труда. §3.3	Осваивать новые понятия: культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда на	12.10		

		производстве и в образовательной организации.			
13	Практическая работа: разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий	Разрабатывать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. Делать выводы о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях.	14.10		
14	Практическая работа: разработка проекта своего домашнего рабочего места для выполнения учебных заданий с 39	Разрабатывать проект своего домашнего рабочего места для выполнения школьных учебных заданий с учётом жилищных условий. Делать выводы о необходимости применения культуры труда даже в домашних условиях.	19.10		
15	Двигатели. Воздушные двигатели. §4.1, §4.2 Практическая работа: изготовление действующей модели ветряного двигателя.	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Изготовить действующую модель ветряного двигателя.	21.10		
16	Гидравлические двигатели. §4.3	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	26.10		
17	Паровые двигатели. §4.4	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	28.10		
18	Тепловые машины внутреннего сгорания. §4.5	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	09.11		
19	Реактивные и ракетные двигатели. §4.6	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	11.11		
20	Электрические двигатели. §4.7	Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей.	16.11		

21	Производство металлов. §5.1	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	18.11		
22	Производство древесных материалов. §5.2	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	23.11		
23	Производство синтетических материалов и пластмасс. §5.3 <i>Проектное изделие:</i> выбрать изделие изготовить его из папье-маше	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. <i>Запуск проектного изделия из папье-маше.</i>	25.11		

24	<p>Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. §5.4</p>	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p>	30.11		
25	<p>Свойства искусственных волокон. §5.5 Лабораторная работа: определение волокнистого состава тканей</p>	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Определять волокнистый состав тканей. Заполнять таблицу «Свойства волокнистого состава тканей»</p>	02.12		
26	<p>Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. §5.6</p>	<p>Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных текстильных материалов с помощью ручных инструментов,</p>	02.12		

		приспособлений, станков, машин.			
27	Производственные технологии пластического формования материалов. §5.7	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	07.12		
28	Физико-химические и термические технологии обработки материалов. §5.8	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практически работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	09.12		
29	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. §6.1	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомиться с технологиями обработки теста и кулинарных изделий из него.	14.12		
30	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. §6.2 Практическая работа: подобрать пословицы и поговорки о хлебе. с.9	Практическая работа: подобрать пословицы и поговорки о хлебе. Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Подбирать из дополнительных источников информации пословицы и поговорки о хлебе.	16.12		

31	<p>Мучные кондитерские изделия и тестодля их приготовления. §6.3</p>	<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях видов теста. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста.</p>	21.12		
32	<p>Практическая работа: сравнение видов теста по предложенным показателям с.92</p>	<p>Сравнивать между собой песочное, бисквитное, заварное и слоеное тесто по консистенции, температуре выпекания, продолжительности выпекания. Записывать результаты в таблицу. Делать выводы. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов.</p>	23.12		
33	<p>Переработка рыбного сырья. §7.1</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарнымиспользованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p>			
34	<p>Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. §7.2 Практическая работа: разработка меню рыбного ресторана здорового питания с.104</p>	<p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарнымиспользованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить</p>			

		кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов. Разрабатывать меню рыбного ресторана здорового питания. Оценивать качество разработанного меню			
35	Лабораторная работа: определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. с.104 Практическая работа: разделка чешуйчатой рыбы с.106	Знакомиться с технологиями обработки рыбы и её кулинарным использованием. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Разделять чешуйчатую рыбы для подготовки полуфабрикатов.			
36	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы §7.3	Знакомиться с технологиями обработки морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Готовить кулинарные блюда из морепродуктов.			
37	Энергия магнитного поля. §8.1	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
38	Энергия электрического поля. §8.2	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.			

		Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
39	Энергия электрического тока. §8.3	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
40	Энергия электрического тока. §8.3	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
41	Энергия электромагнитного поля. §8.4	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию в областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.			
42	Практическая работа: подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применение магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных	Анализировать полученные знания и подготовить реферат.			

	волн. с.122				
43	Источники и каналы получения информации. §9.1	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений.			
44	Метод наблюдения и получения новой информации. §9.2	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.			
45	Технические средства проведения наблюдений. §9.3	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них.			
46	Практическая работа: составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения) с.134	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них. Составить бланк протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения). Проводить наблюдения по составленному протоколу.			
47	Опыты или эксперименты для получения новой информации. §9.4	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдения			

		за реальными процессами и формировать представление о них.			
48	Практическая работа: проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели.	Проводить исследования о методах и средствах наблюдения за реальными процессами и формировать представление о них. Проводить хронометраж выполнения домашних заданий в выбранный день недели.			
49	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. §10.1	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.			
50	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. §10.1	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.			
51	Характеристик а искусственно выращиваемых съедобных грибов. §10.2	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов.			
52	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. §10.3	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов.			

53	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек. §10.4	Ознакомиться с особенностями строения многоклеточных грибов, с использованием многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.			
54	Практическая работа : определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания	Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов. Определять культивируемые грибы по внешнему виду и условиям их выращивания			
55	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. §10.5	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.			
56	Практическая работа: определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду	Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. Определять по внешнему виду съедобные и ядовитые грибы. Заполнять таблицу.			

57	Корма для животных. §11.1	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.			
58	Корма для животных. §11.1 Экскурсия	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.			
59	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. §11.2	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.			
60	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. §11.2	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.			
61	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. §11.3	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.			
62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. §11.3 Практическая работа: определение качества сена	Получать представление о составе кормов и их питательности. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов. Определять качество сена по внешнему виду, запаху, влажности. Делать выводы и записывать результаты в таблицу.			
63	Назначение социологических исследований. §12.1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.			
64	Назначение социологических исследований. §12.1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.			

65	Технология опроса: анкетирование. §12.2	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.			
66	Технология опроса: анкетирование. §12.2 Практическая работа: разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся класса	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты для изучения успеваемости учащихся класса из 15-25 вопросов. Проводить анкетирование и обработку результатов.			
67	Технология опроса: интервью. §12.3 Практическая работа: составление плана интервью.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять план интервью, готовить вопросы для проведения интервьюирования родственников или учителя.			
68	Обобщающая беседа по изученному курсу	Обобщать знания.			
Итого: 68 часов					

**Лист корректировки рабочей программы по технологии.
2021-2022г. 7 Б класс**

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующее мероприятие	Дата проведения по факту.

Учитель технологии:
Чулошникова Дарья Григорьевна