

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа с. Новое Ганькино  
муниципального района Исаклинский Самарской области**

«ПРИНЯТА»

на заседании ШМО

\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_от \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

«ПРОВЕРЕНА»

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«УТВЕРЖДЕНА»

Директор \_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

Приказ №\_\_от \_\_\_\_\_

**Рабочая программа  
по технологии (девочки)  
для 5-8 классов  
(УМК «Школа России»)**

**программу разработала  
Колесникова Елена Эдуардовна  
учитель технологии**

**с. Новое Ганькино**

**2021 г.**

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основании следующих **нормативно-правовых документов:**

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного среднего образования (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897)- см. фгосреестр
- Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ с. Новое Ганькино
- Примерные рабочие программы. Технология. 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.
- Учебного плана СООГБОУ СОШ с. Новое Ганькино
- Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ по отдельным учебным предметам, дисциплинам, курсам ГБОУ СОШ с. Новое Ганькино

Данная рабочая программа адаптирована для учащихся с ЗПР, обучающихся инклюзивно и составлена с учетом возрастных и психофизиологических особенностей детей.

Выстроена система учебных занятий, спроектированы цели, задачи, продуманы возможные формы контроля, сформулированы ожидаемые результаты обучения.

Программа включает **цели** и задачи предмета «Технология», общую характеристику курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование. Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по модулям и темам учебного предмета;
- планирование последовательности изучения содержания учебного предмета «Технология», учитывающее увеличение сложности изучаемого материала в течение каждого учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом.

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи:**

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

## Общая характеристика курса

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования учащихся, предоставляя им возможность применять на практике знания основ различных наук. Это школьный учебный курс, в содержании которого отражаются общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры

Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

**Объектами** изучения курса являются окружающая человека техносфера, её предназначение и влияние на преобразовательную деятельность человека.

**Предметом** содержания курса являются дидактически отобранные законы, закономерности создания, развития и преобразования видов и форм проявления компонентов искусственной среды (техносферы), технологическая (инструментальная и процессуальная) сторона преобразовательной деятельности, направленной на создание продукта труда, удовлетворяющего конкретную потребность.

**Задачи** технологического образования в общеобразовательных организациях: ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;

синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно-преобразующей деятельности; включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;

сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип *блочно-модульного построения информации*. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения *концентрически*. В основе такого построения лежит *принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов*, поэтому

основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений: постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков; выполнение деятельности в разных областях; постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества воздействующих факторов и т. п.);

развитие умений работать в коллективе;  
возможность акцентировать внимание на местных условиях;  
формирование творческой личности, способной проектировать процесс и оценивать результаты своей деятельности.  
соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие *базовые компоненты содержания обучения технологии*:  
методы и средства творческой и проектной деятельности;  
производство;  
технология;  
техника;

технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов;  
технологии обработки текстильных материалов;  
технологии обработки пищевых продуктов;  
технологии получения, преобразования и использования энергии;  
технологии получения, обработки и использования информации;  
технологии растениеводства;  
технологии животноводства;  
социальные технологии.

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Кроме того, он обеспечивает преемственность с существовавшим ранее содержанием обучения технологии по техническому, обслуживающему и сельскохозяйственному труду.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:  
с *алгеброй и геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений;  
с *химией* при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;  
с *биологией* при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;  
с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных энергетических технологий.  
При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

## **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5–7 классах – 2 часа в неделю, в 8 классе – 1 час.

### **Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета**

## **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса**

**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; 10 — 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;

11 — 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;

12 — 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 учебного курса

### 5 класс

**Тема 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности. Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

**Тема 2.** Производство.

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

**Тема 3.** Технология.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

**Тема 4.** Техника.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

**Тема 5.** Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

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.

**Тема 6.** Технология обработки пищевых продуктов.

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.

**Тема 7.** Технология получения, преобразования и использования энергии.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

**Тема 8.** Технология получения, обработки и использования информации.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

**Тема 9.** Технология растениеводства.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений.

Исследования культурных растений или опыты с ними.

**Тема 10.** Технология животноводства.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

**Тема 11.** Социальные технологии.

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

## **6 класс**

**Тема 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап.

Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия.

Заключительный этап.

**Тема 2.** Производство.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.

Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

**Тема 3.** Технология.

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

**Тема 4.** Техника.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин).

Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

**Тема 5.** Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

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 соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

**Тема 6.** Технология обработки пищевых продуктов.

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 технология приготовления

кулинарных блюд из них.

**Тема 7.** Технология получения, преобразования и использования энергии. 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.

**Тема 8.** Технология получения, обработки и использования информации. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

**Тема 9.** Технология растениеводства. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

**Тема 10.** Технология животноводства. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

**Тема 11.** Социальные технологии. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

## **7 класс**

**Тема 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности. Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

**Тема 2.** Производство. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

**Тема 3.** Технология. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

**Тема 4.** Техника. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

**Тема 5.** Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

**Тема 6.** Технология обработки пищевых продуктов. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

**Тема 7.** Технология получения, преобразования и использования энергии. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

**Тема 8.** Технология получения, обработки и использования информации.

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

**Тема 9.** Технология растениеводства.

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 вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

**Тема 10.** Технология животноводства.

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

**Тема 11.** Социальные технологии.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование.

Технология опроса: интервью.

## **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.

## Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

Разделы программы	Количество учебных часов по классам			
	5	6	7	8
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	10	10	10	5
2. Основы производства	2	2	2	4
3. Современные и перспективные технологии	2	2	2	3
4. Элементы техники и машин	4	4	4	3
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	36	36	36	5
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	4	4	3
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2	2	3
8. Технологии получения, обработки и использования информации	2	2	2	3
9. Технологии растениеводства	2	2	2	1
10. Технологии животноводства	2	2	2	1
11. Социально-экономические технологии	2	2	2	3
ИТОГО	68	68	68	34

**Учебно-тематический план в 5 классе  
на 2021-2022 уч.год 34 уч. недели  
2 часа в неделю, всего – 68 ч., в том числе резерв- 0 часов**

Сроки (примерные)	Тема (раздел)	Количество часов	Кол-во Практических работ	Количество экскурсий
1	<b>Основы производства</b>	5ч	1	1
2	<b>Технология</b>	3ч	1	
3	<b>Техника</b>	3ч	1	
4	<b>Материалы для производства материальных благ</b>	6 ч	1	
5	<b>Свойства материалов</b>	3ч	1	
6	<b>Технологии обработки материалов</b>	3ч	1	
7	<b>Пища и здоровое питание. Технологии обработки овощей</b>	12ч	1	
8	<b>Технология получения, преобразования и использования энергии</b>	4ч	1	
9	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	4ч	1	
10	<b>Технологии растениеводства</b>	6ч	1	

11	<b>Технологии животноводства</b>	6ч	1	
12	<b>Социальные технологии</b>	5ч	1	
13	<b>Методы и средства творческой проектной деятельности</b>	8ч	3	
	<b>Всего</b>	68	15	

### Тематическое планирование

№ п\п	Тема урока	Тип урока (кол-во часов)	Требования к уровню подготовки обучающихся (Предметные результаты)		Оборудование, при
			Основная группа Научатся и получают возможность научиться	Обучающиеся с ЗПР Научатся	
<b>Основы производства (5ч)</b>					
1	Что такое техносфера. Т/Б	1	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 предприятие	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	Учебник, проектор, экран
2	Что такое потребительские блага	1			
3	Производство потребительских благ	1			
4	Общая характеристика производств	1			
5	<b>Практические задания</b>	1			

				предприятие	
<b>Технология (3ч)</b>					
1	Что такое технология?	1	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	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	Учебник, проектор, экран
1	Классификация производств и технологий	1			
1	<b>Практические задания(1)</b>	1			
<b>Техника (3ч)</b>					
1	Что такое техника?	1	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках	Учебник, проектор, экран конструктор
2	Инструменты, механизмы и технические устройства	1			
3	<b>Практические задания(2)</b>	1			
<b>Материалы для производства материальных благ.(6ч)</b>					
1	Виды материалов	1	Получать представление о	Получать представление о	Учебникпрое

2	Натуральные и искусственные и синтетические материалы	1	<p>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>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>ктор экран</p>
3	Конструкционные материалы	1			
4	Текстильные материалы	1			
5	Механические свойства конструкционных материалов	1			
6					
	<b>Практические задания(3)</b>	1			
<b>Свойства материалов (3ч)</b>					
1	Механические свойства конструкционных материалов	1	<p>Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.</p> <p>Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов</p>	<p>Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.</p> <p>Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов</p>	<p>Учебник проектор экран Ткань кожа</p>
2	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1			
3					
	<b>Практические задания(4)</b>	1			
<b>Технологии обработки материалов (3ч)</b>					

1	Технологии механической обработки материалов	1	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.	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.	Учебник, проектор, экран Древесина, катрон
2	Графическое отображение формы предмета	1			
3	<b>Практические задания(5)</b>	1			
<b>Пища и здоровое питание. Технологии обработки овощей (12ч)</b>					
1-2	Кулинария. Основы рационального питания	2	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления	Учебник, проектор, экран Продукты питания, посуда и столовые инструменты
3-4	Витамины и их значение в питании	2			
5-6	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	2			
7-8	Овощи в питании человека	2			
9-10	Украшение блюд и фигурная нарезка овощей. Технология обработки овощей	2			
11	Технология тепловой обработки овощей	1			
12	<b>Практические задания(6)</b>	1			
<b>Технология получения, преобразования и использования энергии (4ч)</b>					
1-2	Что такое энергия. Виды энергии	2	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля,	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля,	Набор

3	Накопление механической энергии	1	энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты	энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты	для опытов Учебник, проектор, экран
4	<b>Практические задания(7)</b>	1			
<b>Технологии получения, обработки и использования информации (4ч)</b>					
1-2	Информация. Каналы восприятия информации человеком	2	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	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	Учебник, проектор, экран
3	Способы материального представления и записи визуальной информации	1			
4	<b>Практические задания(8)</b>	1			
<b>Технологии растениеводства (6ч)</b>					
1-2-3	Растение как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	3	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями	Набор для опытов Учебник, проектор
4-5	Общая классификация и характеристика культурных растений	2			

6			искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов	искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов	экран
<b>Практические задания(9)</b>					
<b>Технологии животноводства (6ч)</b>					
1- 2	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные - помощники человека	2	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	Набор для опытов  Учебник, проектор, экран
3- 4- 5-	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	3			
6	<b>Практические задания(10)</b>	1			
<b>Социальные технологии (5ч)</b>					
1- 2-	Человек как объект технологии. Потребности людей	2	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	Учебник, проектор, экран
3- 4-	Содержание социальных технологий	2			
5	<b>Практические задания(11)</b>	1			
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности (8ч)</b>					

1- 2- 3-	Проектная деятельность	3	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	Учебник, проектор, экран
4- 5-	Что такое творчество	2			
6- 7- 8-	<b>Практические задания(12)</b>	3			

**Учебно-тематический план в 6 классе  
на 2021-2022 уч.год 34 уч. недели**

**2 часа в неделю, всего – 68 ч., в том числе резерв- 0 часов**

Сроки (примерные)	Тема (раздел)	Количество часов	Кол-во Практических работ	Количество экскурсий
1	<b>Основы производства</b>	7ч	1	
2	<b>Технология</b>	4ч	1	
3	<b>Техника</b>	5ч	1	
4	<b>Технология ручной обработки материалов</b>	6 ч	1	
5	<b>Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов</b>	4ч	1	
6	<b>Технологии производства и обработки пищевых продуктов</b>	5ч	1	
7	<b>Пища и здоровое питание.</b>	12ч	1	

	<b>Технологии обработки овощей</b>			
8	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	5ч	1	
9	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	9ч	1	
10	<b>Технологии растениеводства</b>	5ч	1	
11	<b>Технологии животноводства</b>	3ч	1	
12	<b>Социально-экономические технологии</b>	5ч	1	
13	<b>Основные этапы творческой проектной деятельности (10ч)</b>	10ч	1	
	<b>Всего</b>	68	13	

<b>№ п\</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Тип урока</b>	<b>Требования к уровню подготовки обучающихся (Предметные результаты)</b>	<b>Обо рудо вани е,</b>
-------------	-------------------	------------------	---	-------------------------

п		(кол-во часов)	Основная группа Научатся и получают возможность научиться	Обучающиеся с ЗПР Научатся	
<b>Основы производства (7ч)</b>					
1-2	Труд как основа производства. Предметы труда. Т/Б	2	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	Учебник, проектор, экран
3	Сырье как предмет труда. Промышленное, растительное и сельскохозяйственное сырье	1			
4	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1			
5	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	1			
6	Объекты социальных технологий как предмет труда	1			
7	<b>Практические задания</b>	1			
<b>Технология (4ч)</b>					
1	Основные признаки технологии	1	Получать представление об	Получать представление об	Учебник,

2	Технологическая, трудовая, производственная дисциплина	1	основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.	основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.	проектор, экран
3	Техническая и технологическая документация	1	Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт	Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт	
4	<b>Практические задания(1)</b>	1			
<b>Техника (5ч)</b>					
1-2-	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических машин	2	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин.	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин.	Учебник, проектор, экран конструктор
3-4-	Двигатели технических машин	2	Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	
5	<b>Практические задания(2)</b>	1			
<b>Технология ручной обработки материалов (6ч)</b>					
1	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов	1	Осваивать разновидности технологий механической	Осваивать разновидности технологий механической	Учебник,

2-3	Основные обработки древесных материалов ручными инструментами	2	обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию.	обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию.	проектор, экран
4-5	Основные технологии механической обработки материалов	2	Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.	Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.	древесина
6	<b>Практические задания(3)</b>	1	Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.	Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.	
<b>Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов (4ч)</b>					
1	Технологии наклеивания покрытий	1	Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять 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, чёрного и цветного металлов	Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять 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, чёрного и цветного металлов	Учебник, проектор, экран Бумага картон
2	Технологии окрашивания и лакирования	1			
3	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	1			
4	<b>Практические задания(4)</b>	1			
<b>Технологии производства и обработки пищевых продуктов (5ч)</b>					
1	Основы рационального питания. Технология производства молока и приготовления блюд из молока	1	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных	Продукты питания, посуда и

2	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	1	<p>продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p>	<p>продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p>	<p>столовые инструменты</p>
3	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	1			
4	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд	1			
5					
	<b>Практические задания(5)</b>	1			
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии (5ч)</b>					
1	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии	1	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их</p>	<p>Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их</p>	<p>Учебник, проектор, экран</p>
2	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1			
3	Передача тепловой энергии	1			
4	Аккумулирование тепловой энергии	1			
5					
	<b>Практические задания(6)</b>	1			
<b>Технологии получения, обработки и использования информации (9ч)</b>					

1-2	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений	2	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	Учебник, проектор, экран
3-4	Сигналы и знаки при кодировании информации	2			
5-6	Символы как средство кодирования информации	2			
7	<b>Практические задания(7)</b>	1			
8-9	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка дикорастущих растений	2			
<b>Технологии растениеводства (5ч)</b>					
1-2	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	2	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений.	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений.	Учебник, проектор, экран Набор для опытов
3	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	1			
4	<b>Практические задания(8)</b>	1			
5	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1			
<b>Технологии животноводства (3ч)</b>					
1-2	Содержание животных-элемент технологии производства животноводческой продукции	2	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять	Учебник, проектор, экран Набор для
3	<b>Практические задания(9)</b>	1			

			рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка	рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка	опытов
<b>Социально-экономические технологии (5ч)</b>					
1-3	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации	3	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	Учебник, проектор, экран
4	Структура процесса коммуникации	1			
5	<b>Практические задания(10)</b>	1			
<b>Основные этапы творческой проектной деятельности (10ч)</b>					
1-2	Введение в творческий проект	2	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	Учебник, проектор, экран
3-4	Основные этапы проектной деятельности.	2			
5	Подготовительный этап	1			
6	Конструкторский этап	1			
7	Технологический этап	1			
8	Этап изготовления изделия	1			
9	Заключительный этап. Защита проекта	1			
10	<b>Практические задания(11)</b>	1			

**Учебно-тематический план в 7 классе  
на 2021-2022 уч.год 34 уч. недели  
2 часа в неделю, всего – 68 ч., в том числе резерв- 0 часов**

Сроки (примерные)	Тема (раздел)	Количество часов	Кол-во Практических работ	Количество экскурсий
1	<b>Основы производства</b>	4ч	1	
2	<b>Технология</b>	3ч	1	
3	<b>Техника</b>	8ч	1	
4	<b>Технология ручной обработки материалов</b>	8 ч	1	
5	<b>Технология приготовления мучных изделий</b>	6ч	1	
6	<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов</b>	4ч	1	
8	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	3ч	1	
9	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	5ч	1	
10	<b>Технологии растениеводства</b>	6ч	1	
11	<b>Технологии животноводства</b>	5ч	1	
12	<b>Социально-экономические технологии</b>	6ч	2	

13	<b>Основные этапы творческой проектной деятельности (10ч)</b>	10ч	2	
	<b>Всего</b>	68	13	

№ п\п	Тема урока	Тип урока (кол- во часов)	Требования к уровню подготовки обучающихся (Предметные результаты)		Оборудование, применяемое на уроке
			Основная группа Научатся и получают возможность научиться	Обучающиеся с ЗПР Научатся	
<b>Основы производства (4ч)</b>					
1	Характеристика современных средств труда. Т/Б	1	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда.	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда.	Учебник, проектор, экран
2	Средства труда современного производства	1			
3	Агрегаты и производственные линии	1			
4	<b>Практические задания</b>	1			
<b>Технология (3ч)</b>					
1	Культура производства	1	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда,	Учебник, проектор, экран
2	Технологическая культура производства	1			
3	<b>Практические задания(1)</b>	1			

			культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства	культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства	
<b>Техника (8ч)</b>					
1-2	Двигатели. Воздушные двигатели.	2	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках	Учебник, проектор, экран конструктор
3	Гидравлические двигатели	1			
4	Паровые двигатели	1			
5-6-7	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	3			
8	<b>Практические задания(2)</b>	1			
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8ч)</b>					
1	Производство металлов	1	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.	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.	Учебник, проектор, экран Ткань кожа
2	Производство древесных материалов	1			
3-4	Производство искусственных и синтетических волокон	2			
5-6	Производственные технологии пластического формования материалов	2			

7	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	1	Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин	Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин	
8	<b>Проектное задание</b>	1			
<b>Технология приготовления мучных изделий (6ч)</b>					
1-2	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе изготовления изделий из теста	2	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.	Учебник, проектор, экран  Продукты питания, посуда и столовые инструменты
3	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1			
4-5	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	2			
6	<b>Практические задания(3)</b>	1			
<b>Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов (4ч)</b>					
1	Переработка рыбного сырья	1	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления	Учебник, проектор, экран  Продукты питания,
2	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	1			
3	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1			

4			различиях изготовления		посуда и столовые инструменты
<b>Практические задания(4)</b>					
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии (3ч)</b>					
1	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	1	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты	Учебник, проектор, экран
2	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	1			
3	<b>Практические задания(5)</b>	1			
<b>Технологии получения, обработки и использования информации (5ч)</b>					
1-2	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации	2	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	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	Учебник, проектор, экран
3	Технические средства проведения наблюдений	1			
4	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1			

5	<b>Практические задания(6)</b>	1	них		
<b>Технологии растениеводства (6ч)</b>					
1	Грибы и их значение в природе и жизни человека.	1	накомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.	накомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.	Учебник, проектор, экран  Набор для опытов
2	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1			
3	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	1			
4	Технология ухода за грибницами и получения урожая шампиньонов и вёшенек	1			
5	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	1			
6	<b>Практические задания(7)</b>	1			
<b>Технологии животноводства (5ч)</b>					
1	Корма для животных	1	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	Учебник, проектор, экран  Набор для опытов
2-3	Состав кормов и питательность. Составление рационов кормления	2			
4	Подготовка кормов к скармливанию и раздаче животным	1			
5	<b>Практические задания(8)</b>	1			
<b>Социально-экономические технологии (6ч)</b>					

1-2	Назначение социологических исследований	2	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	Учебник, проектор, экран
3-4	Технология опроса: анкетирование и интервью	2			
5-6	<b>Практические задания(9)</b>	2			
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности (10ч)</b>					
1-2	Создание новых идей методом фокальных объектов	2	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия методом фокальных объектов	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия методом фокальных объектов	Учебник, проектор, экран
3-4	Техническая документация в проекте	2			
5-6	Конструкторская документация	2			
6-8	Технологическая документация в проектн	2			
9-10	<b>Практические задания(10)</b>	2			

**Учебно-тематический план в 8 классе  
на 2021-2022 уч.год 34 уч. недели  
1 час в неделю, всего – 34 ч., в том числе резерв- 0 часов**

Сроки (примерные)	Тема (раздел)	Количество часов	Кол-во Практических работ	Количество экскурсий
1	<b>Основы производства</b>	4ч		
2	<b>Технология</b>	4ч		
3	<b>Техника</b>	2ч		
4	<b>Технология ручной обработки материалов</b>	3 ч		
5	<b>Технологии обработки и использования пищевых продуктов</b>	2ч		
8	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	2ч		
9	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	3ч		
10	<b>Технологии растениеводства</b>	4ч		
11	<b>Технологии животноводства</b>	2ч		
12	<b>Социально-экономические технологии</b>	5ч		
13	<b>Методы и средства творческой проектной деятельности</b>	3ч		

	<b>Всего</b>	34	0	0

### Тематическое планирование

№ п/ п	Тема урока	Тип урока (кол- во часов)	Требования к уровню подготовки обучающихся (Предметные результаты)		Оборудование, применяемое на уроке
			Основная группа  Научатся и получают возможность научиться	Обучающиеся с ЗПР  Научатся	
<b>Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства (4ч)</b>					
1- 2	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	2	Получать представление о продуктах труда и	Получать представление о продуктах труда и	Учебник,

3	Эталоны контроля качества продуктов труда	1	необходимости использования стандартов для их производства.	необходимости использования стандартов для их производства.	проектор, экран
4	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	Получать представление о влиянии проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.	Получать представление о влиянии проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.	
<b>Технология (4ч)</b>					
1	Классификация технологий	1	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	Учебник, проектор, экран
2	Технологии материального производства	1			
3	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	1			
4	Классификация информационных технологий	1			
<b>Техника (2ч)</b>					
1	Роботы и их роль в современном производстве	1	Получать представление об органах управления техникой, системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.	Получать представление об органах управления техникой, системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.	Учебник, проектор, экран
2	Перспективы робототехники	1			
<b>Технология получения и обработки, преобразования и использования материалов (3ч)</b>					

1-2	Плавление металлов и отливка изделий	2	Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	Учебник, проектор, экран
3	Пайка металлов. Сварка металлов. Закалка материалов.	1			
<b>Технологии обработки и использования пищевых продуктов (2ч)</b>					
	Мясо птицы.	1	Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.	Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.	Учебник, проектор, экран
	Мясо животных	1			
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч)</b>					
1	Выделение энергии при химических реакциях	1	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.	Учебник, проектор, экран
2	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1			
<b>Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации (3ч)</b>					
1	Материальные формы представления информации для хранения	1	Получать представление и анализировать информацию о характеристиках средств	Получать представление и анализировать информацию о характеристиках средств	Учебник, проектор,
2	Средства записи информации	1			

3	Современные технологии записи и хранения информации	1	записи и хранения информации. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.	записи и хранения информации. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.	экран
<b>Технологии растениеводства. (4ч)</b>					
1	Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1	Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях. Знакомиться с технологиями искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.	Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях. Знакомиться с технологиями искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.	Учебник, проектор, экран
2	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1			
3	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей	1			
4	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1			
<b>Технологии животноводства (2ч)</b>					
1	Получение продукции животноводства	1	Получать представление о продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве. Знакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усваивать основные качества сельскохозяйственных	Получать представление о продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве. Знакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усваивать основные качества сельскохозяйственных	Учебник, проектор, экран
2	Разведение животных, их породы и продуктивность	1			

			животных: порода, продуктивность, хозяйственно полезные признаки, экстерьер.	животных: порода, продуктивность, хозяйственно полезные признаки, экстерьер.	
<b>Социально-экономические технологии (5ч)</b>					
1	Основные категории рыночной экономики	1	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Знакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Осваивать качества и характеристики рекламы	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Знакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Осваивать качества и характеристики рекламы	Учебник, проектор, экран
2	Что такое рынок	1			
3	Маркетинг как технология управления рынком	1			
4	Методы стимулирования сбыта	1			
5	Методы исследования рынка	1			
<b>Методы и средства творческой проектной деятельности (3ч)</b>					
1-2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	2	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	Учебник, проектор, экран
3	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1			



## **8. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

- 1.Технология. Примерные рабочие программы. 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. Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций. В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019
3. Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций. В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019
- 4.Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций. В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019
5. Технология. 8-9 классы: учебник для общеобразовательных организаций. В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019