

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Московской области

МБОУ Лесногородская СОШ

Рассмотрено на заседании МО
Эстетического воспитания
Протокол № _____
« ____ » _____ 2021г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе

_____ Т.В. Гладкова

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ Дубковской СОШ «Дружба»

_____ И.В.Шушин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА(ID 1872851)

учебного предмета

«Технология»

для 5-8 класса основного общего образования на 2022-2023 учебный год

Составитель: Бахтина Лилиана Борисовна

учитель Технологии

2023- 2024 г.

НАУЧНЫЙ, ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма; проанализирован феномен зарождающегося технологического общества; исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование

технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления;

уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков

использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Учебный предмет "Технология" изучается в 5 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Раздел. Простейшие машины и механизмы.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры.

Композиты и нанокompозиты, их применение. Умные материалы и их применение. Аллотропные соединения углерода.

Раздел. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.

Компьютерные инструменты.

Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений.

Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной.

Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Модуль «Производство и технология»

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
соблюдать правила безопасности;
использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
оперировать понятием «биотехнология»;
классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;
оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
соблюдать правила безопасности;
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
правильно хранить пищевые продукты;
осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
выполнять художественное оформление швейных изделий;
выделять свойства наноструктур;
приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		все го	конт роль ные работ ы	практич еские работы				
Модуль 1. Производство и технология								
1.1.	Преобразовательная деятельность человека	5	0	5	01.09.2022 18.09.2022	характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;	Устный опрос;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
1.2.	Алгоритмы и начала технологии	5	0	5	19.09.2022 02.10.2022	выделять алгоритмы среди других предписаний; формулировать свойства алгоритмов; называть основное свойство алгоритма; исполнять алгоритмы; оценивать результаты исполнения алгоритма (соответствие или несоответствие поставленной задаче); реализовывать простейшие алгоритмы с помощью учебных программ из коллекции ЦОРов;	Практическая работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
1.3.	Простейшие механические роботы-исполнители	2	0	2	10.10.2022 16.10.2022	планирование пути достижения целей, выбор наиболее эффективных способов решения поставленной задачи; соотнесение своих действий с планируемыми результатами, осуществление контроля своей деятельности в процессе достижения результата;	Устный опрос;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour

						программирование движения робота; исполнение программы;		ok.ru
1.4.	Простейшие машины и механизмы	5	0	5	17.10.2022 30.10.2022	называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями; изображать графически простейшую схему машины или механизма, в том числе с обратной связью;	Практическая работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
1.5.	Механические, электро-технические и робототехнические конструкторы	2	0	2	31.10.2022 13.11.2022	называть основные детали конструктора и знать их назначение; конструирование простейших соединений с помощью деталей конструктора;	Самооценка с использованием «Оценочного листа»; Устный опрос; Практическая работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
1.6.	Простые механические модели	10	0	10	21.11.2022 25.12.2022	сборка простых механических моделей с использованием цилиндрической передачи, конической передачи, червячной передачи, ременной передачи, кулисы;	Практическая работа; Устный опрос;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
1.7.	Простые модели с элементами управления	5	1	4	26.12.2022 12.01.2023	планировать движение с заданными параметрами с использованием механической реализации управления; сборка простых механических моделей с элементами управления; осуществление управления собранной моделью, определение	Устный опрос; Практическая работа; Самооценка;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour

						системы команд, необходимых для управления;		ok.ru	
Итого по модулю		34							
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов									
2.1.	Структура технологии: от материала к изделию	5	0	5	16.01.2 023 29.01.2 023	называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; объяснять назначение технологии; читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки;	Практическая работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru	
2.2.	Материалы и изделия. Пищевые продукты	10	0	10	30.01.2 023 19.02.2 023	называть основные свойства пищевых продуктов и области их использования; предлагать возможные способы использования пищевых отходов;	Практическая работа; Устный опрос; Тестирование; Самооценка; использованием; «Оценочного листа»;	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru	
2.3.	Современные материалы и их свойства	5	0	5	27.03.2 023 02.04.2 023	называть основные свойства современных материалов и области их использования; формулировать основные принципы создания композитных материалов; сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла со свойствами доступных учащимся видов пластмасс;	Письменный контроль; Устный опрос; Контрольная работа; Зачет; Практическая работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru	

2.4.	Основные ручные инструменты	14	1	13	10.04.2023 31.05.2023	называть назначение инструментов для работы с данным материалом; оценивать эффективность использования данного инструмента; выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия; создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани, древесины, железа;	Контрольная работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
Итого по модулю		34						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	2	66				

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ бкл.

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		все го	контрольные работы	практические работы				
Модуль 1. Производство и технология								
1.1.	Задачи и технологии их решения	10	0	10	01.09.2022 04.11.2022	формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Устный опрос;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
1.2.	Проекты и проектирование	14	1	13	07.11.2022 12.12.2022	называть виды проектов; разрабатывать проект в соответствии с общей схемой; составлять паспорт проекта; использовать компьютерные программы поддержки проектной деятельности;	Практическая работа; Устный опрос. Контрольная работа.;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru

						осуществить презентацию проекта;		
1. 3.	Технологии домашнего хозяйства	5	0	5	13.12.2022 20.12.2022	приводить примеры «порядка» и «хаоса» из различных предметных областей; называть возможные способы упорядочивания окружающего человека пространства; называть профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных объектов;	Практическая работа; Тестирование;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
1. 4.	Мир профессий	5	1	4	21.12.2022 30.12.2022	называть основные объекты человеческого труда; приводить примеры редких и исчезающих профессий; используя известные методики, определять область своей возможной профессиональной деятельности;	Практическая работа; Тестирование. Контрольная работа.;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
Итого по модулю		34						
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов								
2. 1.	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	4	0	4	13.01.2023 17.02.2023	называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала;	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
2. 2.	Технологии обработки конструкционных материалов	10	1	9	24.02.2023 22.03.2023	формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов;	Практическая работа; Письменный контроль. Контрольная работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru

								infour ok.ru
2. 3.	Технология обработки текстильных материалов	10	1	9	23.03.20 23 07.04.20 23	формулировать общность и различие технологий обработки различных текстильных материалов; формулировать последовательность изготовления швейного изделия;	Практическая работа; Письменный контроль.Контрольная работа; ;	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru

2. 4.	Технология обработки пищевых продуктов	10	1	9	10.04.20 23 31.05.20 23	характеризовать основные пищевые продукты; называть основные кухонные инструменты; называть блюда из различных национальных кухонь; определять сохранность пищевых продуктов; точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим; осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях; соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
Итого по модулю		34						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	5	63				

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7кл.

№ п/п	Наимено вание разделов и тем програм мы	Количество часов			Дата изучени я	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательны е ресурсы
		все го	конт роль ные работ ы	практич еские работы				
Модуль 1. Методы и средства проектной деятельности								
1.1.	Методика научного познания и проектной деятельности	4	0	1	01.09.202 2 18.09.202 3	Создание новых идей	Устный опрос;	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor

								d.ru infour ok.ru
1.2.	Техническая документация в проекте		0	1	19.09.2023 02.10.2023	Рассмотреть виды технической документации в проекте	Практическая работа;	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
1.3	Дизайн при проектировании		1	1		Создание разных вариантов конструкции	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
Модуль2 Производство								
2	Производство	4			03.10.2023- 18.10.23	Рассмотрите разные виды производства		resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
2.1	Современные средства ручного труда			1		Рассмотреть современные средства ручного труда	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru

2.2	Средства труда современного производства			1		Рассмотреть современные средства труда производства	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
2.3	Агрегаты и производственные линии			1		Рассмотреть Агрегаты и производственные линии	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
2.4	Современные средства контроля качества		1			Изучить Современные средства контроля качества	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
3	Технология	2			20.10.23- 20.11.23			
3.1	Технологическая культура производства и культура труда			1		Рассмотреть составляющие культуры труда на производстве	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
3.2	Общая классификация технологий. Отраслевые технологии		1			Классифицировать технологические отрасли	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor

								d.ru infour ok.ru
4	Техника	2			22.11.23- 10.12.23			
4.1	Конструирован ие и моделирование техники			2		Разбираться, конструировать и моделировать различные детали	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
5	Технологии получения, обработки, Преобразован ия и использования материалов	30			12.12.23- 28.12.23	Разбираться в технологиях производства и обработки конструкционных материалов		resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
5.1	Технологии машинной обработки конструкционн ых материалов		2	5	11.01.24- 30.01.24	Разбираться в технологиях производства и обработки конструкционных материалов	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
5.2	Технологии машинной обработки текстильных материалов		2	5		Разбираться в технологиях производства и обработки текстильных материалов	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru

5.3	Технологии термической обработки текстильных материалов		2	5		Разбираться в технологиях термической и обработки текстильных материалов	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
5.5	Технологии термической обработки конструкционных материалов		3	5		Разбираться в технологиях термической и обработки текстильных материалов	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
6	Технологии приготовления мучных изделий	8			1.02.24-15.01.24	Приготавливать различные блюда из теста		resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
6.1	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов			2		Приготавливать различные блюда из молока	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
6.2	Технология приготовления мучных изделий			2		Приготавливать различные блюда из теста	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour

								ok.ru
6.3	Технология приготовления сладких блюд			2		Приготавливать различные сладкие блюда	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
6.4	Технология сервировки стола. Правила этикета. Тестирование			2		Выполните сервировку стола	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
7	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	2			15.01.24-15.02.24	Освоите переработку рыбного сырья		resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
7.1	Переработка рыбного сырья			1		Освоите переработку рыбного сырья	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
7.2	Морепродукты. Рыбная продукция		1			Приготовьте различные блюда из рыбы и морепродуктов	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxford

								d.ru infour ok.ru
8	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	4			15.03.24-15.04.24	Освойте преобразование и использование тепловой энергии		resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
8.1	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей			2		Рассмотрите способы получения электрического и магнитного поля	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
8.2	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии			2		Соберите электрические цепи	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
9	Технологии получения, обработки и использования информации.	3			15.04.24-20.04.24	Научитесь выбирать источники информации		
9.1	Технологии получения информации			2		Научитесь выбирать источники информации	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour

								ok.ru
9.2	Коммуникационные технологии и связь		1			Научитесь выбирать источники информации	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
10	Технологии растениеводства	2			20.04.24-25.04.24	Определите культивированные грибы		resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
10.1	Технология посева и посадки культурных растений			1		Правила безопасности при сборе грибов	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
10.2	Технология ухода за растениями, сбора и хранения урожая Технологии флористики и ландшафтного дизайна		1			Выполните термическую обработку грибов	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxford.ru infour ok.ru
11	Технологии животноводства	2		1	25.04.24-10.05.24	Разработаете рацион кормления животных	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru

								foxfor d.ru infour ok.ru
11.1	Кормление животных и уход за животными		1			Разработаете рацион кормления животных	Устный опрос	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
12	Социальные технологии	4			10.05.24- 20.05.24	Подготовите материалы для социологических исследований		resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
12.1	Рынок и маркетинг. Исследование рынка .Тестирование	4		4		Исследуете маркетинг рынка	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
13	2D моделирование	4		4	20.05.28.0 5.24	Выполните поделку в 2D моделировании	Практическая работа	resh.ed u.ru uchi.ru foxfor d.ru infour ok.ru
	ИТОГО	68	30	48				

Тематический план по технологии 8 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов			Дата	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Тест	Практическая работа				
1	Основные этапы творческой проектной деятельности .Вводное занятие	2ч.			01.09.2023 10.09.2023	называть виды проектов; разрабатывать проект в соответствии с общей схемой; составлять паспорт проекта; использовать компьютерные программы поддержки проектной деятельности; осуществить презентацию проекта;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.		1			формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Метод мозгового штурма. Практическая работа			1		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

2	Производство	2ч.		1	12.09.2023			
	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.			1		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.			1		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
3	Технология	2ч.			20.09.2023			
	Классификация технологий. Технологии материального производства.			1		приводить примеры «порядка» и «хаоса» из различных предметных областей; называть возможные способы упорядочивания окружающего человека пространства; называть профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных объектов;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.		1			приводить примеры «порядка» и «хаоса» из различных предметных областей; называть возможные способы упорядочивания окружающего человека пространства; называть профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

						объектов;		
4	Техника	2ч.		25.09.2023				
	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.			1		формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1				формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
5	Технологии получения,обработки, Преобразования и использования материалов	6ч.		1	10.10.2023			
	Плавление и отливка материалов. Пайка материалов	1				формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Сварка , закалка материалов.	1		1		формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Электроискровая и	1				формулировать общность и	Практич	resh.edu.ru uchi.ru

	электрохимическая обработка материалов					различие технологий обработки различных конструкционных материалов;	еская работа; Контрольная работа. устный опрос;	foxford.ru
	Ультразвуковые, лучевые методы обработки материалов	1				называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Особенности обработки жидкостей и газов.		1			называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Особенности , методы обработки ткани искусственного происхождения			1		называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала		resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
6	Технологии обработки пищевых продуктов	4ч.	4ч.	4ч.	12.11.2023	характеризовать основные пищевые продукты; называть основные кухонные инструменты; называть блюда из различных национальных кухонь; определять сохранность пищевых продуктов; точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим; осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

						соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами		
	Мясо птицы	1						
	Технологии приготовления блюд из мяса птицы			1		характеризовать основные пищевые продукты; называть основные кухонные инструменты; называть блюда из различных национальных кухонь; определять сохранность пищевых продуктов; точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим; осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях; соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Мясо животных	1						
	Технологии приготовления блюд из мяса животных. Сервировки стола к обеду.			1		характеризовать основные пищевые продукты; называть основные кухонные инструменты; называть блюда из различных национальных кухонь; определять сохранность пищевых продуктов; точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим; осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях; соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

						инструментами		
7	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	8ч.			12.12.2023	формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Выделение энергии при химических реакциях	1				формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Тепловая энергия	1				формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1				формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Свойства материалов синтетических и искусственных волокон			1		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа.	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

							устный опрос;	
	Технология обработки материалов из синтетических и искусственных волокон			1		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Технологическая обработка материалов из синтетических и искусственных волокон с помощью бытовой техники	2	1	1		формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Влажно-тепловая обработка материалов из синтетических и искусственных волокон			1		формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
8	Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.	2ч.			12.01.24	формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Материальные формы представления информации для хранения Средства записи информации	1				формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов	Практическая работа; Контрольная работа.	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

							работа. устный опрос;	
	Современные технологии записи и хранения информации			1		формулировать общность и различие технологий обработки различных конструкционных материалов	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
9	Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	2ч.			12.02.24			resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Микроорганизмы их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1				формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях .Практическая работа1			1		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
10	Технологии животноводства	2ч.			12.03.24			
	Получение продукции животноводства	1				формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru

							опрос		
	Разведение животных, их породы и продуктивность			1			формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Социальные технологии .Маркетинг	2			12.04.24		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
11	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1ч.					формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта рынка.	1			28.05.24		формулировать условие задачи, используя данную знаковую систему;	Практическая работа; Контрольная работа. устный опрос	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
ИТОГО		34ч.	13	23					

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов		
		Всего	Из них*	
			Тест	Практическая работа
1	Методы и средства проектной деятельности	4ч.		
	Методика научного познания и проектной деятельности			1
	Техническая документация в проекте			1
	Технологическая документация о проекте		1	
	Дизайн при проектировании			1
2	Производство	4ч.		
	Современные средства ручного труда .			1
	Средства труда современного производства			1
	Агрегаты и производственные линии			1
	Современные средства контроля качества		1	
3	Технология	2ч.		
	Технологическая культура производства и культура труда			1
	Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.		1	
4	Техника	2ч.		-
	Конструирование и моделирование техники		2	-
5	Технологии получения, обработки,	30ч.	15ч	15ч.

	Преобразования и использования материалов			
	Технологии машинной обработки конструкционных материалов	12	2	10
	Технологии машинной обработки текстильных материалов	12	2	10
	Технологии термической обработки текстильных материалов	4	2	3
	Технологии термической обработки конструкционных материалов	2		2
6	Технологии приготовления мучных изделий	8ч.	4ч.	4ч.
	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов	2	1	1
	Технология приготовления мучных изделий	3	1	2
	Технология приготовления сладких блюд	2	1	1
	Технология сервировки стола. Правила этикета. Тестирование	1		1
7	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	2		
	Переработка рыбного сырья		1	
	Морепродукты. Рыбная продукция.			1
8	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	4ч.		
	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей		2	
	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии			2
9	Технологии получения, обработки и использования информации.	3ч.		.
	Технологии получения информации		1	
	Коммуникационные технологии и связь		2	-
10	Технологии растениеводства.	2ч.		
	Технология посева и посадки культурных растений	1	1	-

	Технология ухода за растениями, сбора и хранения урожая Технологии флористики и ландшафтного дизайна	1	1	-
11	Технологии животноводства	2ч.		
	Кормление животных и уход за животными	2	2	-
12	Социальные технологии	4ч.		
	Рынок и маркетинг. Исследование рынка .Тестирование	4	2	2
№ п/п	2D моделирование.	4	Количество часов	
	Разделы и темы программы	Всего	Из них*	
			Тест	Практическая
ИТОГО		68ч.	34	34 работа
1	Основные этапы творческой проектной деятельности .Вводное занятие	2ч.		
	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.		1	
	Метод мозгового штурма. Практическая работа			1
2	Производство	2ч.		
	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.			1
	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.			1
3	Технология	2ч.		
	Классификация технологий. Технологии материального производства.			1
	Технологии сельскохозяйственного		1	

Тематический план по технологии 8 класс

	производства и земледелия. Классификация информационных технологий.			
4	Техника	2ч.		.
	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.			1
	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1		
5	Технологии получения, обработки, Преобразования и использования материалов	6ч.		
	Плавление и отливка материалов. Пайка материалов	1		
	Сварка , закалка материалов.	1		
	Электроискровая и электрохимическая обработка материалов	1		
	Ультразвуковые, лучевые методы обработки материалов	1		
	Особенности обработки жидкостей и газов.			1
	Особенности , методы обработки ткани искусственного происхождения			1
6	Технологии обработки пищевых продуктов	4ч.	4ч.	4ч.
	Мясо птицы	1		
	Технологии приготовления блюд из мяса птицы			1
	Мясо животных	1		
	Технологии приготовления блюд из мяса животных. Сервировки стола к обеду.			1
7	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	8ч.		

	Выделение энергии при химических реакциях	1		
	Тепловая энергия	1		
	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1		
	Свойства материалов синтетических и искусственных волокон			1
	Технология обработки материалов из синтетических и искусственных волокон			1
	Технологическая обработка материалов из синтетических и искусственных волокон с помощью бытовой техники	2	1	1
	Влажно-тепловая обработка материалов из синтетических и искусственных волокон			1
8	Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.	2ч.		
	Материальные формы представления информации для хранения Средства записи информации	1		
	Современные технологии записи и хранения информации			1
9	Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	2ч.		
	Микроорганизмы их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1		
	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях .Практическая работа 1			1
10	Технологии животноводства	2ч.		
	Получение продукции животноводства	1		
	Разведение животных, их породы и			1

	продуктивность			
	Социальные технологии .Маркетинг	2		
11	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1ч.		
	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта рынка.	1		
ИТОГО		34ч.	13	21

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ по предмету Технология 5класс 68час. В год 2часа. в неделю на 2022-23уч.год

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	Производство Техника безопасности на уроках технологии. Что такое техносфера.	1	0	1	5а	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
					5б	
					5в	
					5д	
2.	Что такое потребительские блага	1	0	1	01.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
3.	Производство потребительских благ.	1	0	1	08.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
4.	Общая характеристика производства	1	0	1	09.09.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
5.	Кабинет и мастерская	1	0	1	15.09.2022	Практическая работа;

						Тестирование;
6.	Кабинет и мастерская	1	0	1	16.09.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
7.	Проектная деятельность	1	0	1	22.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
8.	Что такое творчество	1	0	1	23.09.2022	Практическая работа; Письменный контроль;
9.	Что такое творчество	1	0	1	29.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
10.	Кабинет и мастерская	1	0	1	30.09.2022	Практическая работа; Устный опрос;

11.	Технология Что такое технология	1	0	1	13.10.2022	Практическая работа; Устный опрос;
12.	Что такое технология	1	0	1	14.10.2022	Практическая работа; Тестирование;
13.	Классификация производств и технологий	1	0	1	20.10.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
14.	Классификация производств и технологий	1	0	1	21.10.2022	Письменный контроль; Практическая работа;
15.	Кабинет и мастерская	1	0	1	27.10.2022	Практическая работа; Устный опрос;
16.	Техника. Что такое техника.	1	0	1	28.10.2022	Практическая работа; Письменный контроль;

17.	Что такое техника.	1	0	1	03.11.2022	Практическая работа; Тестирование;
18.	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	0	1	04.11.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
					5А. Тема объединена и Проведена на 8.11.22	

1.

19.	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	1	0	10.11.2022	Практическая работа; Контрольная работа;
20.	Кабинет и мастерская	1	0	1	11.11.2022	Практическая работа; Устный опрос;
21.	Материалы для производства материальных благ .Виды материалов	1	0	1	24.11.2022	Практическая работа; Тестирование;
22.	Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1	0	1	25.11.2022	Практическая работа;
23.	Конструкционные материалы	1	0	1	01.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
24.	Текстильные материалы	1	0	1	02.12.2022	Практическая работа;

25.	Кабинет и мастерская	1	0	1	08.12.2022	Практическая работа; Тестирование;
26.	Свойства материалов.Механические свойства конструкционных материалов.	1	0	1	09.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
27.	Механические свойства конструкционных материалов	1	0	1	15.12.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием"Оценочного листа";
28.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1	0	1	16.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
29.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1	0	1	22.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;

30.	Кабинет и мастерская	1	0	1	23.12.2022	Практическая работа; Тестирование;
31.	Технологии обработки материалов. Технологии механической обработки материалов	1	0	1	29.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
32.	Технологии механической обработки материалов	1	0	1	12.01.2023	Практическая работа; тестирование;
33.	Графическое отображение формы предмета	1	0	1	13.01.2023	Практическая работа; письменный опрос;
34.	Графическое отображение формы предмета	1	0	1	19.01.2023	Практическая работа; Тестирование;
35.	Кабинет и мастерская	1	0	1	20.01.2023	Практическая работа; Тестирование;

36.	Пища и здоровое питание. Кулинария. Основы здорового питания	1	0	1	26.01.2023	Практическая работа; Устный опрос;
37.	Основы здорового питания	1	0	1	27.01.2023	Практическая работа; Устный опрос;
38.	Основы здорового питания	1	0	1	02.02.2023	Практическая работа; Устный опрос;
39.	Витамины и их значение в питании	1	0	1	03.02.2023	Практическая работа; Тестирование;
40.	Витамины и их значение в питании	1	0	1	09.02.2023	Практическая работа; Тестирование;
41.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1	0	1	10.02.2023	Практическая работа; Письменный контроль;

42.	Кабинет и мастерская	1	0	1	16.02.2023	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
43.	Технологии обработки овощей. Овощи в питании человека	1	0	1	17.02.2023	Практическая работа; Письменный опрос;
44.	Овощи в питании человека	1	0	1	02.03.2023	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
45.	Технология механической кулинарной обработки овощей	1	0	1	03.03.2023	Практическая работа; Тестирование;
46.	Украшения блюд. Фигурная нарезка овощей	1	1	0	09.03.2023	Контрольная работа;
47.	Технология тепловой обработки овощей	1	0	1	10.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;

48.	Кабинет и мастерская	1	0	1	16.03.2023	Практическая работа; Письменный контроль;
49.	Технологии получения, преобразования и использования энергии Что такое энергия	1	0	1	17.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;
50.	Виды энергии.	1	0	1	23.03.2023	Практическая работа; Тестирование;
51.	Накопление механической энергии	1	0	1	24.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;
52.	Кабинет и мастерская	1	0	1	30.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;

53.	Технологии получения, обработки и использования информации. Информация	1	0	1	31.03.2023	Практическая работа; Тестирование;
54.	Каналы восприятия информации человеком	1	0	1	13.04.2023	Письменный контроль;
55.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	0	1	14.04.2023	Устный опрос;
56.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	0	1	20.04.2023	Письменный контроль;
57.	Кабинет и мастерская	1	0	1	21.04.2023	Практическая работа;
58.	Социальные технологии. Человек как объект технологии	1	0	1	27.04.2023	Устный опрос;

59.	Потребности людей	1	0	1	28.04.2023	Письменный контроль;
60.	Содержание социальных технологий	1	0	1	04.05.2023	Устный опрос;
61.	Кабинет и мастерская	1	0	1	05.05.2023	Практическая работа;
62.	Инструменты и механизмы	1	0	1	11.05.2023	Устный опрос;
63.	Технические устройства	1	0	1	12.05.2023	Письменный контроль;
64.	Аппараты и приборы	1	0	1	18.05.2023	Практическая работа; Письменный контроль;

65.	Столярные инструменты	1	0	1	19.05.2023	Практическая работа; Письменный контроль;
66.	Слесарные инструменты	1	0	1	25.05.2023	Практическая работа; Устный опрос;
67.	Электрофицированный инструмент	1	0	1	26.05.2023	Практическая работа;
68.	Швейная машина	1	0	1	29.05.2023	Тестирование;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	2	66		

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 5 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М.,
Акционерное общество «Издательство «Просвещение»;

Введите свой вариант:

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Методические рекомендации "Система работы учителя технологии в условиях реализации концепции преподавания
учебного предмета "Технология".

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

resh.edu.ru

uchi.ru

foxford.ru

infourok.ru

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Мебель: Парты ученические 15шт. Стул

ученический 30шт

Доска аудиторная магнитная для письма мелом 3000*1000мм

Технические средства

Компьютер 1шт.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Утюг 2шт.

Машина швейная электрическая 13шт

Оверлог 3шт

Машина вышивальная 2шт

Гладильная доска 1шт.

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	ПроизводствоТехника безопасности на уроках технологии. Что такое техносфера.	1	0	1	01.09.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
2.	Что такое потребительские блага	1	0	1	02.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
3.	Производство потребительских благ.	1	0	1	08.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
4.	Общая характеристика производства	1	0	1	09.09.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
5.	Кабинет и мастерская	1	0	1	15.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
6.	Методы и средства творческой и проектной деятельности Проектная деятельность	1	0	1	16.09.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
7.	Проектная деятельность	1	0	1	22.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
8.	Что такое творчество	1	0	1	23.09.2022	Практическая работа; Письменный контроль;

9.	Что такое творчество	1	0	1	29.09.2022	Практическая работа; Тестирование;
10.	Кабинет и мастерская	1	0	1	30.09.2022	Практическая работа; Устный опрос;
11.	Технология Что такое технология	1	0	1	13.10.2022	Практическая работа; Устный опрос;
12.	Что такое технология	1	0	1	14.10.2022	Практическая работа; Тестирование;
13.	Классификация производств и технологий	1	0	1	20.10.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
14.	Классификация производств и технологий	1	0	1	21.10.2022	Письменный контроль; Практическая работа;
15.	Кабинет и мастерская	1	0	1	27.10.2022	Практическая работа; Устный опрос;
16.	Техника.Что такое техника.	1	0	1	28.10.2022	Практическая работа; Письменный контроль;
17.	Что такое техника.	1	0	1	03.11.2022	Практическая работа; Тестирование;
18.	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	0	1	04.11.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";

19.	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	1	0	10.11.2022	Практическая работа; Контрольная работа;
20.	Кабинет и мастерская	1	0	1	11.11.2022	Практическая работа; Устный опрос;
21.	Материалы для производства материальных благ .Виды материалов	1	0	1	24.11.2022	Практическая работа; Тестирование;
22.	Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1	0	1	25.11.2022	Практическая работа;
23.	Конструкционные материалы	1	0	1	01.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
24.	Текстильные материалы	1	0	1	02.12.2022	Практическая работа;
25.	Кабинет и мастерская	1	0	1	08.12.2022	Практическая работа; Тестирование;
26.	Свойства материалов.Механические свойства конструкционных материалов.	1	0	1	09.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
27.	Механические свойства конструкционных материалов	1	0	1	15.12.2022	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
28.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1	0	1	16.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
29.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1	0	1	22.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;

30.	Кабинет и мастерская	1	0	1	23.12.2022	Практическая работа; Тестирование;
31.	Технологии обработки материалов. Технологии механической обработки материалов	1	0	1	29.12.2022	Практическая работа; Устный опрос;
32.	Технологии механической обработки материалов	1	0	1	12.01.2023	Практическая работа; тестирование;
33.	Графическое отображение формы предмета	1	0	1	13.01.2023	Практическая работа; письменный опрос;
34.	Графическое отображение формы предмета	1	0	1	19.01.2023	Практическая работа; Тестирование;
35.	Кабинет и мастерская	1	0	1	20.01.2023	Практическая работа; Тестирование;
36.	Пища и здоровое питание. Кулинария. Основы здорового питания	1	0	1	26.01.2023	Практическая работа; Устный опрос;
37.	Основы здорового питания	1	0	1	27.01.2023	Практическая работа; Устный опрос;
38.	Основы здорового питания	1	0	1	02.02.2023	Практическая работа; Устный опрос;
39.	Витамины и их значение в питании	1	0	1	03.02.2023	Практическая работа; Тестирование;
40.	Витамины и их значение в питании	1	0	1	09.02.2023	Практическая работа; Тестирование;
41.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1	0	1	10.02.2023	Практическая работа; Письменный контроль;

42.	Кабинет и мастерская	1	0	1	16.02.2023	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
43.	Технологии обработки овощей.Овощи в питании человека	1	0	1	17.02.2023	Практическая работа; Письменный опрос;
44.	Овощи в питании человека	1	0	1	02.03.2023	Практическая работа; Самооценка с использованием "Оценочного листа";
45.	Технология механической кулинарной обработки овощей	1	0	1	03.03.2023	Практическая работа; Тестирование;
46.	Украшения блюд. Фигурная нарезка овощей	1	1	0	09.03.2023	Контрольная работа;
47.	Технология тепловой обработки овощей	1	0	1	10.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;
48.	Кабинет и мастерская	1	0	1	16.03.2023	Практическая работа; Письменный контроль;
49.	Технологии получения, преобразования и использования энергии Что такое энергия	1	0	1	17.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;
50.	Виды энергии.	1	0	1	23.03.2023	Практическая работа; Тестирование;
51.	Накопление механической энергии	1	0	1	24.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;
52.	Кабинет и мастерская	1	0	1	30.03.2023	Практическая работа; Устный опрос;

53.	Технологии получения, обработки и использования информации.Информация	1	0	1	31.03.2023	Практическая работа; Тестирование;
54.	Каналы восприятия информации человеком	1	0	1	13.04.2023	Письменный контроль;
55.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	0	1	14.04.2023	Устный опрос;
56.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	0	1	20.04.2023	Письменный контроль;
57.	Кабинет и мастерская	1	0	1	21.04.2023	Практическая работа;
58.	Социальные технологии.Человек как объект технологии	1	0	1	27.04.2023	Устный опрос;
59.	Потребности людей	1	0	1	28.04.2023	Письменный контроль;
60.	Содержание социальных технологий	1	0	1	04.05.2023	Устный опрос;
61.	Кабинет и мастерская	1	0	1	05.05.2023	Практическая работа;
62.	Инструменты и механизмы	1	0	1	11.05.2023	Устный опрос;
63.	Технические устройства	1	0	1	12.05.2023	Письменный контроль;
64.	Аппараты и приборы	1	0	1	18.05.2023	Практическая работа; Письменный контроль;
65.	Столярные инструменты	1	0	1	19.05.2023	Практическая работа; Письменный контроль;
66.	Слесарные инструменты	1	0	1	25.05.2023	Практическая работа; Устный опрос;
67.	Электрофицированный инструмент	1	0	1	26.05.2023	Практическая работа;
68.	Швейная машина	1	0	1	29.05.2023	Тестирование;

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68	2	66	
--	----	---	----	--

