**Календарно – тематическое планирование уроков технологии (ФГОС)**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | | **Наименование разделов, тем** | | **Виды деятельности** | **Дата проведения** | |
| **Планир.** | **Фактич** |
| **Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 часов)** | | | | | | |
| **1-2** | | **Потребности человека** | | *Теоретические сведения:* Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий  *Лабораторно-практическая работа:* Изучение потребностей человека. Разработка плана размещения оборудования на кухне.  *Самостоятельная работа****.*** Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи |  |  |
| **3-4** | | **Понятие технологии** | | *Теоретические сведения*: Цикл жизни технологии. Материальные, информационные и социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технология и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о промышленных и производственных технологиях, технологиях сельского хозяйства.  *Лабораторно-практическая работа:* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи. |  |  |
| **5-6** | | **Технологический процесс** | | *Практическая работа.* Разработка технологических карт простых технологических процессов  *Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населенном пункте проживания и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. |  |  |
| **Раздел «Конструирование и моделирование» (6 часов)** | | | | | | |
| 7-8 | | Понятие о машине и механизме | | *Теоретические сведения:* Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.  *Практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.  *Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни |  |  |
| 9-10 | | Конструирование машин и механизмов | | *Теоретические сведения:* Конструирование машин и механизмов. Технические требования  *Практические работы.* Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов. |  |  |
| 11-12 | | Конструирование швейных изделий | | *Практическая работа.* Изготовление выкроек для образцов швов |  |  |
| **Раздел «Материальные технологии» «Технология обработки конструкционных материалов» (20 часов)** | | | | | | |
| 13-14 | | Виды конструкционных материалов Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов | *Практические работы.* Распознавание древесины и древесных матералов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Организация рабочего места для столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.  *Самостоятельная работа* Поиск и изучение информации об искусственных материалах, применяемых человеком в науке, технике и повседневной жизни | |  |  |
| 15-16 | | Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных  материалов | *Практические работы*. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технологического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки. | |  |  |
| **Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (8 часов)** | | | | | | |
| 17-18 | | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ.  Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.  Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.  Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.  Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы. |  |  |
| 19-20 | | Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы | |  |  |
| 21-22 | | Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; | |  |  |
| 23-24 | | Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.  Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда  . | |  |  |
| **Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (6 часов)** | | | | | | |
| 25-26 | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. | | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Оборудование рабочего места для изготовления изделий изметаллов и искусственных материалов.  Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами  Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. |  |  |
|  |  |
| 27-28 | Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. | | | Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. |  |  |
|  |  |
| 29-30 | Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. | | | Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда |  |  |
| 31-32 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | | | Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.  Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение подготовительных работ для выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия. |  |  |
| **Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (12 часов)** | | | | | | |
| 33-34 | Свойства текстильных материалов | | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойствтканей из хлопка и льна. |  |  |
| 35-36 | Конструирование швейных изделий | | | *Лабораторно-практические и практические работы:* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.  Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.  Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |  |  |
| 37-38 | Швейная машина | | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленнойнитками.  Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.  Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.  Упражнение в выполнении закрепок. |  |  |
| 39-40 | Технология изготовления швейных изделий Машинные швы | | | Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). |  |  |
| 41-42 | Технология изготовления швейных изделий Машинные швы | | | Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.  Изготовление образцов ручных и машинных работ.  Проведение влажно-тепловых работ.  Обработка проектного изделия по индивидуальному плану, |  |  |
| 43-44 | **Художественные ремесла** | | | *Лабораторно-практические и практические работы:*  Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья |  |  |
| **Раздел Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (10 часов)** | | | | | | |
| 45 | Санитария и гигиена на кухне | | | . Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.  Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.  Профессия повар. |  |  |
| 46 | Здоровое питание | | | Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. |  |  |
| 47-48 | Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы | | | *Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.Приготовление горячих напитков (чан, кофе, какао).Дегустация блюд. Оценка качества.  Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. |  |  |
| 49-50 | Блюда из овощей и фруктов | | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и варёныховощей и фруктов.  Дегустация блюд. Оценка качества.  *Самостоятельная работа*. Поиск информации оо устройствах обработки овощей и фруктов. Кухонный комбайн, соковыжималка, мультиварка. |  |  |
| 51-52 | Блюда из яиц | | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.Дегустация блюд. Оценка качества.  *Самостоятельная работа.* Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам. |  |  |
| 53-54 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.Складывание салфеток. |  |  |
| **Раздел «Технология растениеводства и животноводства» ( 8 часов)** | | | | | | |
| 55-56 | Выращивание культурных растений | | | *Практическая работа.*Проведение подкормки растений.  *Самостоятельная работа.* Поиск информации о масляничных растениях. Фенологические наблюдения за растениями. |  |  |
| 57-58 | Вегетативное размножение растений | | | *Практическая работа.*Размножение комнатных растений черенками  *Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами |  |  |
| 59-60 | **Выращивание комнатных растений** | | | *Практическая работа.* Пересадка (перевалка) комнатных растений.  *Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания комнатных растений с применением гидрогеля. |  |  |
| 61-62 | **Животноводство** | | | *Практическая работа***.** Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции |  |  |
| **Раздел « Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)** | | | | | | |
| 63-64 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. | | | *Самостоятельная работа.* Выбор товара в модельной ситуации.  *Практические работы*:  Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»  Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Творческий проект по разделу «Кулинария».  Разработка электронной презентации.  Презентация и зашита творческого проекта. |  |  |
| 65-68 | Этапы выполнения проекта | | |  |  |
| 69-70 | Защита проекта | | |  |  |

***Варианты творческих проектов*:**

«Планирование кухни»,

«Моя комната»,

«Интерьер гостиной»,

«Подставка под горячее»,

«Кухонная доска»,

«Набор столовых салфеток»,

«Фартук для кулинарных работ»,

«Наряд для завтрака на траве»,

«Приготовление завтрака для всей семьи» и др

**Календарно – тематическое планирование уроков технологии (ФГОС)**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п\п*** | **Наименование разделов, тем** | | **Виды деятельности** | **Дата проведения** | |
| **Планир.** | **Фактич** |
| **Раздел «Технология растениеводства и животноводства»(4 часов)** | | | | | |
| ***1-2*** | Растениеводство  Обработка почвы | | *Практическая работа*. Подготовка почвы к осенней обработке.  *Самостоятельная работа*. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы. |  |  |
| ***3-4*** | Технология посева, посадки и ухода за культурными растениями | | *Практические работы*. Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.  *Самостоятельная работа*. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке. |  |  |
| **Раздел «Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 часа)** | | | | | |
| ***5*** | Технология возведения зданий и сооружений | | *Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон. |  |  |
| ***6*** | Ремонт и содержание зданий и сооружений | | *Практическая работа*. Ознакомление со строительными технологиями.  *Самостоятельная работа* Исследование на тему «Дом, в котором я живу» Технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.) подготовка информационного сообщения на эту тему. |  |  |
| ***7-8*** | Энергообеспечение зданий. Энергосбережение в быту | | *Практическая работа*. Энергетическое обеспечение нашего дама.  *Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсия на предприятие города, сферы ЖКХ. Профессии сферы ЖКХ |  |  |
| **Раздел «Технологии в сфере быта» (4 часа)** | | | | | |
| ***9*** | Планировка помещений жилого дома | | Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. 6Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.  *Практическая работа* Планирование помещения |  |  |
| ***10*** | Освещение жилого помещения. Экология жилища | | Технология содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технология уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении |  |  |
| ***11-12*** | Комнатные растения в интерьере | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. |  |  |
| **Раздел «Технологическая система» (4 часа)** | | | | | |
| ***13*** | : Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | | *Практическая работа*. Ознакомление с технологическими системами.  *Самостоятельная работа*. Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющихся в них подсистем. |  |  |
| ***14-15*** | Системы автоматического управления Робототехника | | *Практическая работа*. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.  *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают. |  |  |
| ***16*** | Техническая система и ее элементы | | *Практическая работа*. Ознакомление с механизмами (передачамия0  *Самостоятельная работа*. Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей |  |  |
| **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (16 часов)** | | | | | |
| ***17-18*** | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | | Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий. |  |  |
| ***19-20*** | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | | *Лабораторно-практические и практические работы*. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.  Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.  Конструирование и моделирование изделий из древесины.  Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. |  |  |
| ***21-22*** | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов | | Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках. |  |  |
| ***23-24*** | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов | | *Лабораторно-практические и практические работы*. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. |  |  |
| ***25-26*** | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов | | *Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.  Правила безопасной работы с металлами.  Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. |  |  |
| ***27-28*** | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов | | *Лабораторно-практические и практические работы*. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями. |  |  |
| ***29-30*** | Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов . | | Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.  Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.  *Лабораторно-практические и практические работы*. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями. |  |  |
| ***31-32*** | Контрольно – измерительные материалы  Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей | | Виды контрольно – измерительных материалов. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.  Разработка технологической карты изготовлении детали из древесины. Разработка технологической карты изготовления изделий из сортового проката |  |  |
|  |  |
| **Раздел Материальные технологии. Технология обработки текстильных материалов (16 часов)** | | | | | |
| ***33-34*** | Свойства текстильных материалов | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химическихволокон.  *Самостоятельная работа.* Поиск информации о растениях, из которых получают сырье для текстильных материалов. |  |  |
| ***35-36*** | Конструирование швейных изделий | | Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. |  |  |
| ***37-38*** | Конструирование швейных изделий | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ. Снятие мерок для построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. |  |  |
| ***39-40*** | Моделирование одежды | | *Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,  *Лабораторно-практические и практические работы*.  Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою. |  |  |
| ***41-42*** | Швейная машина | | *Лабораторно-практические и практические работы*. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.  *Самостоятельная работа*. Исследование режимов работы швейной машины |  |  |
| ***43-44*** | Приемы работы на швейной машине | | Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья  *Практическая работа*. Исследование режимов работы швейной машины. |  |  |
| ***45-46*** | Технология изготовления швейных изделий | | *Лабораторно-практические и практические работы*. Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.  Дублирование деталей клеевой прокладкой.  Изготовление образцов ручных и машинных работ.  Обработка мелких деталей проектного изделия.  Окончательная обработка изделия. |  |  |
| ***47--48*** | **Художественные ремёсла** | | *Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькимиспособами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу. |  |  |
| **Раздел Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (10 часов)** | | | | | |
| ***49-50*** | Блюда из круп и макаронных изделий | *Лабораторно-практические работы*. Приготовление и оформление блюд из круп или Макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий. | |  |  |
| ***51-52*** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | *Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.  Определение качества термической обработки рыбныхблюд.  Исследование пищевой фольги.  Использование различных приёмов при обработке рыбы. | |  |  |
| ***53-54*** | Блюда из мяса и птицы | Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требовании к качеству готовых блюд из мяса и птицы.  *Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы.  Дегустация блюд. Оценка качества. | |  |  |
| ***55-56*** | Первые блюда | Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.  *Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа.  Приготовление окрошки | |  |  |
| ***57-58*** | Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола | *Теоретические сведения*. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.  *Лабораторно-практические работы*. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду. | |  |  |
| **Раздел «Технология растениеводства и животноводства»(4 часов)** | | | | | |
| ***59-60*** | **Растениеводство осенняя Обработка почвы** | *Теоретические сведения.* Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приемы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.  *Практическая работа*. Подготовка почвы к осенней обработке.  *Самостоятельная работа*. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы. | |  |  |
| ***61- 62*** | **Животноводство** | Отрасли животноводства. Содержание животных и уход за ними | |  |  |
| **Раздел « Исследовательская и созидательная деятельность» ( 8 часов)** | | | | | |
| ***63-70*** | *Теоретические сведения.* Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого  *Практические работы.*  Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».  Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Творческий проект по разделу «Кулинария»  Составление портфолио и разработка электронной презентации.  Презентация и защита творческого проекта  *Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка» , «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки» , Приготовление воскресного обеда» и др. | | |  |  |

**Календарно – тематическое планирование уроков технологии (ФГОС)**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование разделов, тем** | **Виды деятельности** | **Дата проведения** | |
| **Планир.** | **Фактич** |
| **Раздел «Технология растениеводства и животноводства (2 часа)** | | | | |
| **1** | Растениеводство. Технология флористики | *Практическая работа.* Аранжировка цветов  *Самостоятельная работа.* Поиск информации о стилях флористических композиций, значение понятий «бонсай», «икебана» |  |  |
| **2** | Комнатные растения в интерьере | Пересадка и перевалка комнатных растений.  *Практическая работа.* Оформление школьных помещений комнатными цветами.  *Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы» |  |  |
| **Раздел «Технологии получения современных материалов (4 часов)** | | | | |
| **3** | Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)( | Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твердые сплавы, пористые металлы. Область применении изделий порошковой металлургии |  |  |
| **4** | Пластика и керамика | *Практическая работа*. Ознакомление с образцами изделий из порошков.  *Самостоятельная работа* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города |  |  |
| **5** | Композитные материалы | Композитные материалы. Стеклопластики. Биометаллы. Назначение и область применения композитных материалов |  |  |
| **6** | Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий | Практическая работа. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия. |  |  |
| **Раздел «Современные информационные технологии» (2 часа)** | | | | |
| **7-8** | Понятие об информационных технологиях. Компьютерное 3-х мерное проектирование | *Практическая работа*. Компьютерное трехмерное проектирование  *Самостоятельная работа.* Поиск информации о технологиях передачи информации в 21 веке |  |  |
| **Раздел «Технология в транспорте» (2 часа)** | | | | |
| **9** | Виды транспорта. История развития транспорта. Транспортная логистика | *Практическая работа.* Решение учебной логистической задачи  *Самостоятельные работы.* Анализ организации пассажирского т транспорта в регионе проживания. Изучение логистической системы пассажирских перевозок в населенном пункте |  |  |
| **10** | Регулирование транспортных потоков Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду | *Практическая работа.* Построение графической модели транспортного потока. Построение графической модели уровня шума транспортного потока.  *Самостоятельная работа.* Изучение состава транспортного потока в населенном пункте |  |  |
| **Раздел «Автоматизация производства» (2 часа)** | | | | |
| **11** | Автоматизация производства. Автоматизация промышленного производства в легкой промышленности | *Практическая работа* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города, где применяется автоматизированное производство продукции. |  |  |
| **12** | Автоматизация производства в пищевой промышленности | *Теоретические сведения.* Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.  *Практическая работа.* Обсуждение образовательного путешествия |  |  |
| **Раздел Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (6 часов)** | | | | |
| **13-14** | Блюда из молока и молочных продуктов | Приготовление блюд из творога.  Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. |  |  |
| **15** | Мучные изделия | Приготовление тонких блинчиков.  Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки. |  |  |
| **16-17** | Сладкие блюда | Приготовление сладких блюд. Приготовление желе. |  |  |
| **18** | Сервировка сладкого стола | Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.  Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка сладкого стола.Составление букета из конфет и печенья. |  |  |
| **Раздел «Материальные технологии» Технология изготовления текстильных изделий (20 часов)** | | | | |
| **19-20** | Текстильное материаловедение | *Лабораторно-практические и практические работы*. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.  *Самостоятельная работа* Поиск информации о шерстяной ткани 21 |  |  |
| **21-22** | Швейная машина | *Практическая работа.* Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.  *Самостоятельная работа.*Поиск информации о фурнитуре для одежды: об истории и видах пуговиц, Приспособления к швейной машине. Профессия «швея» |  |  |
| **23-24** | Технологические операции изготовление швейных изделий. Конструирование одежды | *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.  Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. |  |  |
| **25-26** | Моделирование одежды | *.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-диска или из Интернета. |  |  |
| **27-28** | Моделирование одежды | *Лабораторно-практические и практические работы*. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |  |  |
| **29-30** | Технология изготовление швейных изделий | Раскрой проектного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.  Обработка складок. |  |  |
| **31-32** | Технология изготовление швейных изделий | Подготовка и проведение примерки поясного изделия.  Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. |  |  |
| **33-34** | Технология изготовление швейных изделий | Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.  Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка. |  |  |
| **35-36** | Технология хужожественной обработки ткани | Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.  Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. |  |  |
| **37-38** | Технология хужожественной обработки ткани | *Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.  Выполнение образца вышивки атласными лентами. |  |  |
| **Раздел «Материальные технологии. Технологии обработки конструкционных материалов» ( 20 часов)** | | | | |
| **39-40** | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.  Заточка лезвия режущего инструмента.  Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **41-42** | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.  Правила безопасной работы ручными столярными инструментами. |  |  |
| **43-44** | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов | *Лабораторно-практические и практические работы*. Разработка конструкторской и технологической документации на изделие с применением компьютера.  Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала. |  |  |
| **45-46** | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов | *Теоретические сведения.* Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.  *Лабораторно-практические и практические работы*. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. |  |  |
| **47-48** | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов |  |  |
| **49-50** | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов |  |  |
| **51-52** | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов | *Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безо­  пасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.  Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.  Информация о токарных станках с ЧПУ.  Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы. |  |  |
| **53-54** | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов | *Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно­винторезного станка. |  |  |
| **55-56** | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов. |  |  |
| **57-58** | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | *Лабораторно-практические и практические работы*. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.  Создание декоративно-прикладного изделия из металла. |  |  |
| **Раздел «Технология растениеводства и животноводства (4 часов)** | | | | |
| **59-60** | Ландшафтный дизайн | *Теоретические сведения* Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтноо дизайна.  *Практическая работа.* Оформление пришкольной территории цветочно – декоративными культурами |  |  |
| **61-62** | Животноводство | *Теоретические сведения.* Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципя кормления домашних животных.  *Самостоятельная работа.* Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели. |  |  |
| **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 часов)**  **Тема: Разработка и реализация творческого проекта**  *Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита и презентация проекта  *Практические работы.*  Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».  Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Творческий проект по разделу «Кулинария».  Составление портфолио и разработка электронной презентации.  Презентация и защита творческого проекта.  Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др. | | | | |
| **Итого 70 часов** | | | | |

**Календарно – тематическое планирование уроков технологии**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование разделов, тем** | **Виды деятельности** | **Дата проведения** | |
| **Планир.** | **Фактич** |
| **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)** | | | | |
| **1-2** | Понятие о биотехнологии | Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.  Практическая работа. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки) Знакомиться с историей развития биотехнологий. Изучать объект биотехнологии нa примере дрожжевых грибков) |  |  |
| **3** | Сферы применения биотехнологий | Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике  и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, Изготовлять кисломолочный продукт (на примере йогурта). *Самостоятельная работа*. Изготовление кисломолочного продукта (йогурта |  |  |
| **4** | Технологии разведения животных | Самостоятельная работа. Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак B клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение нa макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных |  |  |
| **Раздел «Технологии в энергетике» (6 часов)** | | | | |
| **5-6** | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология | *Самостоятельная работа.* Изучение работы домашнего электросчетчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона» |  |  |
| **7-8** | Электрическая сеть. Приемники электрической энергии. Устройства для накопления энергии | Практические работы. Подготовка к образователыному путешествию.  Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвленной электрической цепи электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цели в соответ-  ствии с поставленной задачей |  |  |
| **9-10** | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы | *Практические работы*. Обсуждение результатов образовательного путешествия.  Сборка электрической цепи с обратной связью.  *Самостоятельная работа‚* Исследование электрического освещения в здании школы. Собирать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп |  |  |
| **11-12** | Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке | *Практическая работ*а. Точение декоративных изделий из древесины  Точение декоративных изделий из древесины. Соблюдать правила безопасной работы на станках.  Контролировать качество изделия с помощью контрольно- измерительных инструментов  Самостоятельная работа. Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения декоративных изделий из проволоки |  |  |
| **13-14** | Технология тиснения по фольге. | Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.  *Практическая работа*. Художественное тиснение по фольге.  *Самостоятельная работа*. Поиск изображений, пригодных для ручного тиснения по фольге. |  |  |
| **15-16** | Басма | *Практическая работа*. Изготовление басмы.  *Самостоятельная работ*а. Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения рисунка на фольге в технике басмы. Разрабатывать эскизы изделий для ручного тиснения по фольге с учётом эстетических свойств. Изготовлять изделия ручным тиснением по  фольге. |  |  |
| **17-18** | Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла) | *Практическая работа*. Изготовление декоративного изделия из проволоки.  Разрабатывать эскизы декоративных изделий из проволоки. Изготовлять декоративные ажурные изделия из металла |  |  |
| **19-20** | Просечной металл | *Самостоятельная работа*. Подготовка презентации нa тему:«Чеканка»  *Практическая работа* . Разрабатывать эскизы декоративных изделий, изготовляемых в технике просечного металла.Изготавливать изделия в технике просечного металла, шлифовать и отделывать их |  |  |
| **21-22** | Чеканка | *Практическая работа*. Изготовление металлических рельефов методом чеканки  Знакомиться с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки. Осваивать  приёмы чеканки. |  |  |
| **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (6 ч)** | | | | |
| **23-24** | Индустрия питания | *Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий  Знакомиться c предприятием общественного питания на примере школьной столовой.  Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой |  |  |
| **25-26** | Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста | *Практическая работа.* Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.  *Самостоятельная работа.* Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста. |  |  |
| **27-28** | Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет | *Практическая работа*. Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола. |  |  |
| **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (7 ч)** | | | | |
| **29-35** | **Тема: Разработка и реализация творческого проекта (7 ч)**  Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта  Изготовлять проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети  Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты  c помощью компьютера. Изготовлять детали, собирать и отделывать изделия, контролировать  их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта | |  |  |
|  |  |  |