




муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска  
«Губернаторский лицей № 101 имени Народного учителя Российской Федерации Ю.И. Латышева»  
при ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

**«РАСМОТРЕНО»**

МО учителей технологии и  
эстетического цикла  
от «29» августа 2023 года протокол №1  
руководитель МО  /Рудаков А.А./  
подпись расшифровка

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заместитель директора по УВР  
 /Ермолаева Н.В./  
подпись расшифровка  
«29» августа 2023 года

  
**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор МБОУ «Губернаторский лицей  
№ 101 имени Ю.И. Латышева»  
 /Е.В. Маложина/  
подпись расшифровка  
Приказ № 432 от 30.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Технология»

(с изменениями и дополнениями для 7-8 класса)

Уровень образования (класс): основное общее образование (5-8 класс)

Количество часов: 238 часов

Срок реализации программы: 4 года

Учитель или группа учителей, разработчиков рабочей программы: Рудаков Александр Александрович, Плотникова Елена Михайловна, Жегалина Альфия Амеровна

Программа разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 № 287 (с изменениями и дополнениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями);
- Основной образовательной программы основного общего образования лицея 2021 года, утвержденной приказом № 432 от 30.08.2023 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральной рабочей программы основного общего образования по учебному предмету «Технология»;

УМК: Технология. 7 класс: учеб, для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.]: под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение. 2019. — 192 с.: ил. - ISBN 978-05-09-071669-7.

Технология. 8—9 классы : учеб, для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. : Просвещение. 2019. — 255 с. :

ил. - ISBN 978-5-09-071670-3.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

### Предметные результаты

*В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:*

- умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- умение ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:*

- способность планировать технологический процесс и процесс труда;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально - энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

*В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:*

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

*В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:*

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

*В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:*

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

*В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:*

- моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

### **Метапредметные результаты**

*У учащихся будут сформированы:*

- умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Личностные результаты**

*У учащихся будут сформированы:*

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и чувство ответственности за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **СОДЕРЖАНИЕ 5 КЛАСС.**

**Теоретические сведения.** Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека.

Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

**Практические работы.** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление отчётов об этапах производства. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение. Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрофицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

## СОДЕРЖАНИЕ 6 КЛАСС.

**Теоретические сведения.** Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

**Практические работы.** Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Чтение и запись информации различными

средствами её отображения. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

### СОДЕРЖАНИЕ 7 КЛАСС.

**Теоретические сведения.** Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Не рыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

**Практические работы.** Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической

культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

### СОДЕРЖАНИЕ 8 КЛАСС.

**Теоретические сведения.** Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана. Транспортные средства в процессе производства. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века. Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Плавление материалов и отливка изделий. Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Мясо птицы. Мясо животных. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.



Современные технологии записи и хранения информации. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации. Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии. Заболевания животных и их предупреждение. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

**Практические работы.** Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавания и литья (новогодние свечи из парафина или воска).

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств. Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.). Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Создание условий для клонального микроразмножения растений. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта. Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
**в том числе с учетом рабочей программы воспитания**  
**с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся начального общего образования.

Основные направления воспитательной деятельности:

1. Гражданское воспитание;
2. Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности;
3. Духовное и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей;
4. Приобщение детей к культурному наследию (Эстетическое воспитание);
5. Популяризация научных знаний среди детей (Ценности научного познания);
6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья;
7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение;
8. Экологическое воспитание

**5 класс**

№	Наименование раздела, темы	Общее кол-во часов	Основные направления воспитательной деятельности
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4			
1-2	Общие правила техники безопасности	2	7
3	Проектная деятельность.	1	7
4	Что такое творчество.	1	7
Модуль 2. Основы производства 4			

5	Что такое техносфера.	1	5
6	Что такое потребительские блага.	1	5
7-8	Производство потребительских благ.	2	5
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 4			
9-10	Что такое технология.	2	5,7
11-12	Классификация производств и технологий.	2	5,7
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6			
13-14	Что такое техника.	2	5,7
15-18	Инструменты, механизмы и технические устройства.	4	5,7
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 16			
19-20	Виды материалов.	2	7
21-22	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2	7
23-24	Конструкционные материалы.	2	7
25-26	Текстильные материалы.	2	7
27-28	Механические свойства конструкционных материалов.	2	7
29-30	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2	7
31-32	Технологии механической обработки материалов.	2	7
33-34	Графическое отображение формы предмета.	2	7

Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 4			
35-36	Что такое энергия.	2	5
37	Виды энергии.	1	5
38	Накопление механической энергии.	1	5
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6			
39-40	Информация.	2	5
41-42	Каналы восприятия информации человеком.	2	5
43-44	Способы материального представления и записи визуальной информации.	2	5
Модуль 8. Социальные технологии.			
45-46	Человек как объект технологии.	2	5
47-48	Потребности людей.	2	5
49-50	Содержание социальных технологий	2	5
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8			
51	Кулинария. Основы рационального питания.	1	7
52	Витамины и их назначение в питании.	1	7
53	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1	7
54	Овощи в питании человека.	1	7
55	Технология механической кулинарной обработки овощей.	1	7

56	Украшения блюд. Фигурная нарезка овощей.	1	7
57-58	Технология тепловой обработки овощей.	2	7
Модуль 10. Технологии растениеводства. 6			
59-60	Растения как объект технологии.	2	8
61	Значение культурных растений и жизнедеятельности человека.	1	8
62	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1	8
63-64	Исследования культурных растений или опыты с ними.	2	8
Модуль 11. Технологии животноводства. 4			
65	Животные и технологии 21 века.	1	8
66	Животноводство и материальные потребности человека.	1	8
67	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1	8
68	Животные – помощники человека.	1	8

### 6 класс

№	Наименование раздела, темы	Общее кол-во часов	Основные направления воспитательной деятельности
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 6			
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	2	7
3	Введение в творческий проект.	1	7

4	Подготовительный и конструкторский этап.	1	7
5	Технологический этап и этап изготовления изделия.	1	7
6	Заключительный этап. Защита проекта.	1	7
Модуль 2. Основы производства 4			
7	Труд как основа производства.	1	7
8	Различные виды сырья как предмет труда.	1	7
9	Энергия как предмет труда.	1	5
10	Информация как предмет труда.	1	5
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6			
11-12	Основные признаки технологии.	2	7
13-14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2	7
15-16	Техническая и технологическая документация.	2	7
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6			
17	Понятие о технической системе.	1	5,7
18	Рабочие органы технических систем.	1	5,7
19	Двигатели технических систем.	1	5,7
20	Механическая трансмиссия в технических системах.	1	5,7
21-22	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	2	5,7
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8			
23	Технология резания.	1	5,7
24	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1	5,7

25	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1	5,7
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	5,7
27	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1	5,7
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	5,7
29	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1	5,7
30	Технологии окрашивания и лакирования.	1	5,7
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6			
31	Что такое тепловая энергия.	1	5
32	Методы и средства получения тепловой энергии.	1	5
33-34	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2	5
35	Передача тепловой энергии.	1	5
36	Аккумуляция тепловой энергии.	1	5
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6			
37	Восприятие информации.	1	5
38-39	Кодирование информации при передаче сведений.	2	5
40-41	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2	5
42	Символы как средство кодирования информации.	1	5
Модуль 8. Социальные технологии. 6			
43-44	Виды социальных технологий.	2	5

45-46	Технологии коммуникаций.	2	5
47-48	Структура процесса коммуникации.	2	5
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8			
49	Основы рационального питания.	1	7
50-51	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2	7
52	Технологии производства кисломолочных продуктов.	1	7
53	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1	7
54	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1	7
55-56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд.	2	7
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8			
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2	8
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	8
60-61	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2	8
62-63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2	8
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1	8
Модуль 11. Технологии животноводства. 4			
65-66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2	8
67-68	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2	8



## 7 класс

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее кол-тво часов	Основные направления воспитательной деятельности
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4			
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1	7
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1	7
3	Конструкторская документация.	1	7
4	Технологическая документация в проекте.	1	7
Модуль 2. Основы производства 4			
5	Современные средства ручного труда.	1	7
6-7	Средства труда современного производства.	2	7
8	Агрегаты и производственные линии.	1	7
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6			
9-10	Культура производства .	2	7
11-12	Технологическая культура производства.	2	7
13-14	Культура труда.	2	7
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6			
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1	5,7
16	Гидравлические двигатели.	1	5,7
17	Паровые двигатели.	1	5,7
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1	5,7

19	Реактивные и ракетные двигатели.	1	5,7
20	Электрические двигатели.	1	5,7
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 10			
21	Производство металлов.	1	7
22	Производство древесных материалов.	1	7
23	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	7
24	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1	7
25	Свойства искусственных волокон.	1	7
26	<i>Рубежный контроль</i>	1	7
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	7
28	Производственные технологии пластического формования материалов.	1	7
29-30	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2	7
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6			
31-32	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2	5
33-34	Энергия электрического тока.	2	5
35-36	Энергия электромагнитного поля.	2	5
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6			
37-38	Источники и каналы получения информации.	2	5
39	Метод наблюдения в получении новой информации.	1	5
40	Технические средства проведения наблюдений.	1	5
41-42	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2	5

Модуль 8. Социальные технологии. 4			
43-44	Назначение социологических исследований.	2	5
45	Технология опроса: анкетирование.	1	5
46	Технология опроса: интервью.	1	5
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8			
47	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	7
48	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	7
49-50	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2	7
51	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1	7
52	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1	7
53-54	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	2	7
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8			
55-56	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2	7
57-58	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2	7
59	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	7
60	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	7
61-61	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	2	7
Модуль 11. Технологии животноводства. 6			
63-64	Корма для животных.	2	8
65	Состав кормов и их питательность.	1	8
66	Составление рационов кормления.	1	8
67-68	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2	8

## 8 класс

№ п/п	Наименование раздела, тема урока	Количество часов	Основные направления воспитательной деятельности
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4			
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1	7
2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	7
3	Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана	1	7
4	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1	7
Модуль 2. Основы производства. 2			
5	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	7
6	Транспортные средства в процессе транспортировки газов, жидкостей, сыпучих веществ	1	7
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 3			
7	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	5,7
8	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	1	5,7
9	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21 века.	1	5,7
Модуль 4. Элементы техники и машин. 3			

10	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	7
11	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Роботы и робототехника.	1	7
12	Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники	1	7
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 4			
13	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	1	7
14	Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	1	7
15	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Технологии производства синтетических волокон	1	7
16	Ассортимент и свойства тканей из синтетических тканей . Технологии производства искусственной кожи и ее свойства	1	7
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 2			
17	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	5
18	Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная и термоядерная энергия.	1	5
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 3			
19	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.	1	5
20	Современные технологии записи и хранения информации . сущность	1	5

	коммуникации		
21	Структура процесса коммуникации. Каналы связи коммуникации.	1	5
Модуль 8. Социальные технологии. 3			
22	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1	5
23	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Методы исследования рынка. Что такое организация. Управление организацией.	1	5
24	Менеджмент. Менеджмент и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.	1	5
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 4			
25-26	Мясо птицы. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	2	7
27-28	Мясо животных. Рациональное питание современного человека.	2	7
Модуль 10. Технологии растениеводства. 4			
29	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	8
30	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	8
31	Растительные ткани и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.	1	8
32	Технологии клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.	1	8
Модуль 11. Технологии животноводства. 2			
33	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы	1	8

	и продуктивность.		
34	Разведение животных, их породы и Продуктивность. Заболевания животных и их предупреждение.	1	8

## ПРИЛОЖЕНИЕ №1

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска  
«Губернаторский лицей № 101 имени Народного учителя Российской Федерации Ю.И. Латышева»  
при ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

«Согласовано»  
Заместитель  
директора по УВР

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

«\_\_\_» августа 2023 года

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ учебного предмета «Технология»

Класс: 5

Учитель: Рудаков Александр Александрович  
Количество часов: всего 68 часов, в неделю: 2 часа;

Планирование составлено на основе рабочей программы: Рудаков Александр Александрович  
(указать ФИО учителя/учителей, наименование и реквизиты утверждения рабочей программы с датой)

В соответствии с ФГОС основного общего образования

УМК: Технология. 5 класс : учеб, для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. :  
Просвещение. 2019. — 176 с. : ил.



**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 5 класса

№	Наименование раздела, темы	Общее кол-во часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4							
1-2	Общие правила техники безопасности	2				07.09	
3	Проектная деятельность.	1				14.09	
4	Что такое творчество.	1				14.09	
Модуль 2. Основы производства 4							
5	Что такое техносфера.	1				21.09	
6	Что такое потребительские блага.	1				21.09	
7-8	Производство потребительских благ.	2				28.09	
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 4							
9-10	Что такое технология.	2				05.10	
11-12	Классификация производств и технологий.	2				19.10	
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6							

13-14	Что такое техника.	2				26.10	
15-18	Инструменты, механизмы и технические устройства.	4				02.11 09.11	
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 16							
19-20	Виды материалов.	2				16.11	
21-22	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2				30.11	
23-24	Конструкционные материалы.	2				07.12	
25-26	Текстильные материалы.	2				14.12	
27-28	Механические свойства конструкционных материалов.	2				21.12	
29-30	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2				28.12	
31-32	Технологии механической обработки материалов.	2				11.01	
33-34	Графическое отображение формы предмета.	2				18.01	
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 4							
35-36	Что такое энергия.	2				25.01	
37	Виды энергии.	1				01.02	
38	Накопление механической энергии.	1				01.02	
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
39-40	Информация.	2				08.02	
41-42	Каналы восприятия информации человеком.	2				15.02	

43-44	Способы материального представления и записи визуальной информации.	2				22.02	
Модуль 8. Социальные технологии.							
45-46	Человек как объект технологии.	2				01.03	
47-48	Потребности людей.	2				08.03	
49-50	Содержание социальных технологий	2				15.03	
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							
51	Кулинария. Основы рационального питания.	1				22.03	
52	Витамины и их назначение в питании.	1				22.03	
53	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1				29.03	
54	Овощи в питании человека.	1				29.03	
55	Технология механической кулинарной обработки овощей.	1				05.04	
56	Украшения блюд. Фигурная нарезка овощей.	1				05.04	
57-58	Технология тепловой обработки овощей.	2				19.04	
Модуль 10. Технологии растениеводства. 6							
59-60	Растения как объект технологии.	2				26.04	
61	Значение культурных растений и жизнедеятельности человека.	1				02.05	
62	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1				02.05	
63-64	Исследования культурных растений или опыты с ними.	2				09.05	

Модуль 11. Технологии животноводства. 4

65	Животные и технологии 21 века.	1				16.05	
66	Животноводство и материальные потребности человека.	1				16.05	
67	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1				23.05	
68	Животные – помощники человека.	1				23.0	

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска  
«Губернаторский лицей № 101 имени Народного учителя Российской Федерации Ю.И. Латышева»  
при ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

«Согласовано»  
Заместитель  
директора по УВР

\_\_\_\_\_

---

подпись

\_\_\_\_\_

---

расшифровка

« \_\_\_\_ » августа 2022 года

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
учебного предмета «Технология»

Класс: 6

Учитель:

Количество часов: всего 68 часов, в неделю: 2 часа;

Планирование составлено на основе рабочей программы: Рудаков Александр Александрович

(указать ФИО учителя/учителей, наименование и реквизиты утверждения рабочей программы с датой)

В соответствии с ФГОС основного общего образования

УМК: Технология. 6 класс : учеб, для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. :  
Просвещение. 2019. — 176 с. : ил.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 6А класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее кол-во часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 6							
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	2					
3	Введение в творческий проект.	1					
4	Подготовительный и конструкторский этап.	1					
5	Технологический этап и этап изготовления изделия.	1					
6	Заключительный этап. Защита проекта.	1					
Модуль 2. Основы производства 4							
7	Труд как основа производства.	1					
8	Различные виды сырья как предмет труда.	1					
9	Энергия как предмет труда.	1					
10	Информация как предмет труда.	1					
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6							
11-12	Основные признаки технологии.	2					
13-14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2					
15-16	Техническая и технологическая документация.	2					
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6							
17	Понятие о технической системе.	1					
18	Рабочие органы технических систем.	1					
19	Двигатели технических систем.	1					
20	Механическая трансмиссия в технических системах.	1					

21-22	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	2					
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8							
23	Технология резания.	1					
24	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1					
25	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1					
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1					
27	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1					
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1					
29	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1					
30	Технологии окрашивания и лакирования.	1					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31	Что такое тепловая энергия.	1					
32	Методы и средства получения тепловой энергии.	1					
33-34	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2					
35	Передача тепловой энергии.	1					
36	Аккумуляция тепловой энергии.	1					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37	Восприятие информации.	1					
38-39	Кодирование информации при передаче сведений.	2					
40-41	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2					
42	Символы как средство кодирования информации.	1					
Модуль 8. Социальные технологии. 6							
43-44	Виды социальных технологий.	2					
45-46	Технологии коммуникаций.	2					

47-48	Структура процесса коммуникации.	2					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							
49	Основы рационального питания.	1					
50-51	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2					
52	Технологии производства кисломолочных продуктов.	1					
53	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1					
54	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1					
55-56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2					
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1					
60-61	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2					
62-63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2					
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1					
Модуль 11. Технологии животноводства. 4							
65-66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2					
67-68	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2					



**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 6Е класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее кол-во часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 6							
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	2					
3	Введение в творческий проект.	1					
4	Подготовительный и конструкторский этап.	1					
5	Технологический этап и этап изготовления изделия.	1					
6	Заключительный этап. Защита проекта.	1					
Модуль 2. Основы производства 4							
7	Труд как основа производства.	1					
8	Различные виды сырья как предмет труда.	1					
9	Энергия как предмет труда.	1					
10	Информация как предмет труда.	1					
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6							
11-12	Основные признаки технологии.	2					
13-14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2					
15-16	Техническая и технологическая документация.	2					
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6							
17	Понятие о технической системе.	1					
18	Рабочие органы технических систем.	1					
19	Двигатели технических систем.	1					
20	Механическая трансмиссия в технических системах.	1					
21-22	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических	2					

	системах.						
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8							
23	Технология резания.	1					
24	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1					
25	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1					
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1					
27	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1					
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1					
29	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1					
30	Технологии окрашивания и лакирования.	1					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31	Что такое тепловая энергия.	1					
32	Методы и средства получения тепловой энергии.	1					
33-34	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2					
35	Передача тепловой энергии.	1					
36	Аккумуляция тепловой энергии.	1					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37	Восприятие информации.	1					
38-39	Кодирование информации при передаче сведений.	2					
40-41	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2					
42	Символы как средство кодирования информации.	1					
Модуль 8. Социальные технологии. 6							
43-44	Виды социальных технологий.	2					
45-46	Технологии коммуникаций.	2					
47-48	Структура процесса коммуникации.	2					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							

49	Основы рационального питания.	1					
50-51	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2					
52	Технологии производства кисломолочных продуктов.	1					
53	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1					
54	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1					
55-56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2					
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1					
60-61	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2					
62-63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2					
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1					
Модуль 11. Технологии животноводства. 4							
65-66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2					
67-68	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 6Л класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее кол-во часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 6							
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	2					
3	Введение в творческий проект.	1					
4	Подготовительный и конструкторский этап.	1					
5	Технологический этап и этап изготовления изделия.	1					
6	Заключительный этап. Защита проекта.	1					
Модуль 2. Основы производства 4							
7	Труд как основа производства.	1					
8	Различные виды сырья как предмет труда.	1					
9	Энергия как предмет труда.	1					
10	Информация как предмет труда.	1					
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6							
11-12	Основные признаки технологии.	2					
13-14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2					
15-16	Техническая и технологическая документация.	2					
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6							
17	Понятие о технической системе.	1					
18	Рабочие органы технических систем.	1					
19	Двигатели технических систем.	1					
20	Механическая трансмиссия в технических системах.	1					
21-22	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических	2					

	системах.						
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8							
23	Технология резания.	1					
24	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1					
25	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1					
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1					
27	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1					
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1					
29	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1					
30	Технологии окрашивания и лакирования.	1					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31	Что такое тепловая энергия.	1					
32	Методы и средства получения тепловой энергии.	1					
33-34	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2					
35	Передача тепловой энергии.	1					
36	Аккумуляция тепловой энергии.	1					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37	Восприятие информации.	1					
38-39	Кодирование информации при передаче сведений.	2					
40-41	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2					
42	Символы как средство кодирования информации.	1					
Модуль 8. Социальные технологии. 6							
43-44	Виды социальных технологий.	2					
45-46	Технологии коммуникаций.	2					
47-48	Структура процесса коммуникации.	2					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							

49	Основы рационального питания.	1					
50-51	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2					
52	Технологии производства кисломолочных продуктов.	1					
53	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1					
54	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1					
55-56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2					
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1					
60-61	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2					
62-63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2					
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1					
Модуль 11. Технологии животноводства. 4							
65-66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2					
67-68	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 6Э класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее кол-во часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 6							
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	2					
3	Введение в творческий проект.	1					
4	Подготовительный и конструкторский этап.	1					
5	Технологический этап и этап изготовления изделия.	1					
6	Заключительный этап. Защита проекта.	1					
Модуль 2. Основы производства 4							
7	Труд как основа производства.	1					
8	Различные виды сырья как предмет труда.	1					
9	Энергия как предмет труда.	1					
10	Информация как предмет труда.	1					
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6							
11-12	Основные признаки технологии.	2					
13-14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2					
15-16	Техническая и технологическая документация.	2					
Модуль 4. Элементы техники и машин. 6							
17	Понятие о технической системе.	1					
18	Рабочие органы технических систем.	1					
19	Двигатели технических систем.	1					
20	Механическая трансмиссия в технических системах.	1					
21-22	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических	2					

	системах.						
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8							
23	Технология резания.	1					
24	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1					
25	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1					
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1					
27	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1					
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1					
29	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1					
30	Технологии окрашивания и лакирования.	1					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31	Что такое тепловая энергия.	1					
32	Методы и средства получения тепловой энергии.	1					
33-34	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2					
35	Передача тепловой энергии.	1					
36	Аккумуляция тепловой энергии.	1					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37	Восприятие информации.	1					
38-39	Кодирование информации при передаче сведений.	2					
40-41	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2					
42	Символы как средство кодирования информации.	1					
Модуль 8. Социальные технологии. 6							
43-44	Виды социальных технологий.	2					
45-46	Технологии коммуникаций.	2					
47-48	Структура процесса коммуникации.	2					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							



49	Основы рационального питания.	1					
50-51	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2					
52	Технологии производства кисломолочных продуктов.	1					
53	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1					
54	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1					
55-56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2					
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1					
60-61	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2					
62-63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2					
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1					
Модуль 11. Технологии животноводства. 4							
65-66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2					
67-68	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
по технологии для 6Т1 класса**

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее кол-во часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 6</b>							
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	2					
3	Введение в творческий проект.	1					
4	Подготовительный и конструкторский этап.	1					
5	Технологический этап и этап изготовления изделия.	1					
6	Заключительный этап. Защита проекта.	1					
<b>Модуль 2. Основы производства 4</b>							
7	Труд как основа производства.	1					
8	Различные виды сырья как предмет труда.	1					
9	Энергия как предмет труда.	1					
10	Информация как предмет труда.	1					
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6</b>							
11-12	Основные признаки технологии.	2					
13-14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2					
15-16	Техническая и технологическая документация.	2					
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин. 6</b>							
17	Понятие о технической системе.	1					
18	Рабочие органы технических систем.	1					
19	Двигатели технических систем.	1					
20	Механическая трансмиссия в технических системах.	1					
21-22	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических	2					

	системах.						
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8							
23	Технология резания.	1					
24	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1					
25	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1					
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1					
27	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1					
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1					
29	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1					
30	Технологии окрашивания и лакирования.	1					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31	Что такое тепловая энергия.	1					
32	Методы и средства получения тепловой энергии.	1					
33-34	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2					
35	Передача тепловой энергии.	1					
36	Аккумуляция тепловой энергии.	1					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37	Восприятие информации.	1					
38-39	Кодирование информации при передаче сведений.	2					
40-41	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2					
42	Символы как средство кодирования информации.	1					
Модуль 8. Социальные технологии. 6							
43-44	Виды социальных технологий.	2					
45-46	Технологии коммуникаций.	2					
47-48	Структура процесса коммуникации.	2					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							

49	Основы рационального питания.	1					
50-51	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2					
52	Технологии производства кисломолочных продуктов.	1					
53	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1					
54	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1					
55-56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2					
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1					
60-61	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2					
62-63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2					
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1					
Модуль 11. Технологии животноводства. 4							
65-66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2					
67-68	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
по технологии для 6Т2 класса**

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее кол-во часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 6</b>							
1-2	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	2					
3	Введение в творческий проект.	1					
4	Подготовительный и конструкторский этап.	1					
5	Технологический этап и этап изготовления изделия.	1					
6	Заключительный этап. Защита проекта.	1					
<b>Модуль 2. Основы производства 4</b>							
7	Труд как основа производства.	1					
8	Различные виды сырья как предмет труда.	1					
9	Энергия как предмет труда.	1					
10	Информация как предмет труда.	1					
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6</b>							
11-12	Основные признаки технологии.	2					
13-14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2					
15-16	Техническая и технологическая документация.	2					
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин. 6</b>							
17	Понятие о технической системе.	1					
18	Рабочие органы технических систем.	1					
19	Двигатели технических систем.	1					
20	Механическая трансмиссия в технических системах.	1					
21-22	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических	2					

	системах.						
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 8							
23	Технология резания.	1					
24	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1					
25	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1					
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1					
27	Технологии соединения деталей с помощью клея.	1					
28	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1					
29	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1					
30	Технологии окрашивания и лакирования.	1					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31	Что такое тепловая энергия.	1					
32	Методы и средства получения тепловой энергии.	1					
33-34	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2					
35	Передача тепловой энергии.	1					
36	Аккумуляция тепловой энергии.	1					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37	Восприятие информации.	1					
38-39	Кодирование информации при передаче сведений.	2					
40-41	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2					
42	Символы как средство кодирования информации.	1					
Модуль 8. Социальные технологии. 6							
43-44	Виды социальных технологий.	2					
45-46	Технологии коммуникаций.	2					
47-48	Структура процесса коммуникации.	2					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							

49	Основы рационального питания.	1					
50-51	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2					
52	Технологии производства кисломолочных продуктов.	1					
53	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1					
54	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых.	1					
55-56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2					
59	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1					
60-61	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2					
62-63	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2					
64	Условия и методы сохранения природной среды.	1					
Модуль 11. Технологии животноводства. 4							
65-66	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2					
67-68	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	2					





**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 7Е класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее количество часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4</b>							
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1					
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1					
3	Конструкторская документация.	1					
4	Технологическая документация в проекте.	1					
<b>Модуль 2. Основы производства 4</b>							
5	Современные средства ручного труда.	1					
6-7	Средства труда современного производства.	2					
8	Агрегаты и производственные линии.	1					
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6</b>							
9-10	Культура производства .	2					
11-12	Технологическая культура производства.	2					
13-14	Культура труда.	2					
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин. 6</b>							
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1					
16	Гидравлические двигатели.	1					
17	Паровые двигатели.	1					
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1					
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1					
20	Электрические двигатели.	1					
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 10</b>							
21	Производство металлов.	1					
22	Производство древесных материалов.	1					

23	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1					
24	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1					
25	Свойства искусственных волокон.	1					
26	<i>Рубежный контроль</i>	1					
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1					
28	Производственные технологии пластического формования материалов.	1					
29-30	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31-32	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2					
33-34	Энергия электрического тока.	2					
35-36	Энергия электромагнитного поля.	2					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37-38	Источники и каналы получения информации.	2					
39	Метод наблюдения в получении новой информации.	1					
40	Технические средства проведения наблюдений.	1					
41-42	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2					
Модуль 8. Социальные технологии. 4							
43-44	Назначение социологических исследований.	2					
45	Технология опроса: анкетирование.	1					
46	Технология опроса: интервью.	1					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							
47	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1					
48	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1					

49-50	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2					
51	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1					
52	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1					
53-54	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
55-56	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2					
57-58	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2					
59	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1					
60	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	1					
61-61	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	2					
Модуль 11. Технологии животноводства. 6							
63-64	Корма для животных.	2					
65	Состав кормов и их питательность.	1					
66	Составление рационов кормления.	1					
67-68	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 7Э класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее количество часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4</b>							
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1					
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1					
3	Конструкторская документация.	1					
4	Технологическая документация в проекте.	1					
<b>Модуль 2. Основы производства 4</b>							
5	Современные средства ручного труда.	1					
6-7	Средства труда современного производства.	2					
8	Агрегаты и производственные линии.	1					
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6</b>							
9-10	Культура производства .	2					
11-12	Технологическая культура производства.	2					
13-14	Культура труда.	2					
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин. 6</b>							
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1					
16	Гидравлические двигатели.	1					
17	Паровые двигатели.	1					
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1					
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1					
20	Электрические двигатели.	1					
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 10</b>							
21	Производство металлов.	1					
22	Производство древесных материалов.	1					

23	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1					
24	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1					
25	Свойства искусственных волокон.	1					
26	<i>Рубежный контроль</i>	1					
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1					
28	Производственные технологии пластического формования материалов.	1					
29-30	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31-32	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2					
33-34	Энергия электрического тока.	2					
35-36	Энергия электромагнитного поля.	2					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37-38	Источники и каналы получения информации.	2					
39	Метод наблюдения в получении новой информации.	1					
40	Технические средства проведения наблюдений.	1					
41-42	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2					
Модуль 8. Социальные технологии. 4							
43-44	Назначение социологических исследований.	2					
45	Технология опроса: анкетирование.	1					
46	Технология опроса: интервью.	1					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							
47	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1					
48	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1					

49-50	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2					
51	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1					
52	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1					
53-54	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
55-56	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2					
57-58	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2					
59	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1					
60	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1					
61-61	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	2					
Модуль 11. Технологии животноводства. 6							
63-64	Корма для животных.	2					
65	Состав кормов и их питательность.	1					
66	Составление рационов кормления.	1					
67-68	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 7Т1 класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее количество часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4</b>							
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1					
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1					
3	Конструкторская документация.	1					
4	Технологическая документация в проекте.	1					
<b>Модуль 2. Основы производства 4</b>							
5	Современные средства ручного труда.	1					
6-7	Средства труда современного производства.	2					
8	Агрегаты и производственные линии.	1					
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6</b>							
9-10	Культура производства .	2					
11-12	Технологическая культура производства.	2					
13-14	Культура труда.	2					
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин. 6</b>							
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1					
16	Гидравлические двигатели.	1					
17	Паровые двигатели.	1					
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1					
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1					
20	Электрические двигатели.	1					
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 10</b>							
21	Производство металлов.	1					
22	Производство древесных материалов.	1					

23	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1					
24	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1					
25	Свойства искусственных волокон.	1					
26	<i>Рубежный контроль</i>	1					
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1					
28	Производственные технологии пластического формования материалов.	1					
29-30	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31-32	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2					
33-34	Энергия электрического тока.	2					
35-36	Энергия электромагнитного поля.	2					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37-38	Источники и каналы получения информации.	2					
39	Метод наблюдения в получении новой информации.	1					
40	Технические средства проведения наблюдений.	1					
41-42	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2					
Модуль 8. Социальные технологии. 4							
43-44	Назначение социологических исследований.	2					
45	Технология опроса: анкетирование.	1					
46	Технология опроса: интервью.	1					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							
47	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1					
48	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1					



49-50	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2					
51	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1					
52	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1					
53-54	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
55-56	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2					
57-58	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2					
59	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1					
60	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1					
61-61	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	2					
Модуль 11. Технологии животноводства. 6							
63-64	Корма для животных.	2					
65	Состав кормов и их питательность.	1					
66	Составление рационов кормления.	1					
67-68	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 7Т2 класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее количество часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4</b>							
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1					
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1					
3	Конструкторская документация.	1					
4	Технологическая документация в проекте.	1					
<b>Модуль 2. Основы производства 4</b>							
5	Современные средства ручного труда.	1					
6-7	Средства труда современного производства.	2					
8	Агрегаты и производственные линии.	1					
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6</b>							
9-10	Культура производства .	2					
11-12	Технологическая культура производства.	2					
13-14	Культура труда.	2					
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин. 6</b>							
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1					
16	Гидравлические двигатели.	1					
17	Паровые двигатели.	1					
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1					
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1					
20	Электрические двигатели.	1					
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 10</b>							
21	Производство металлов.	1					
22	Производство древесных материалов.	1					

23	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1					
24	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	1					
25	Свойства искусственных волокон.	1					
26	<i>Рубежный контроль</i>	1					
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1					
28	Производственные технологии пластического формования материалов.	1					
29-30	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31-32	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2					
33-34	Энергия электрического тока.	2					
35-36	Энергия электромагнитного поля.	2					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37-38	Источники и каналы получения информации.	2					
39	Метод наблюдения в получении новой информации.	1					
40	Технические средства проведения наблюдений.	1					
41-42	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2					
Модуль 8. Социальные технологии. 4							
43-44	Назначение социологических исследований.	2					
45	Технология опроса: анкетирование.	1					
46	Технология опроса: интервью.	1					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							
47	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1					
48	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1					

49-50	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2					
51	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1					
52	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1					
53-54	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
55-56	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2					
57-58	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2					
59	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1					
60	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	1					
61-61	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	2					
Модуль 11. Технологии животноводства. 6							
63-64	Корма для животных.	2					
65	Состав кормов и их питательность.	1					
66	Составление рационов кормления.	1					
67-68	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2					

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 7ТЗ класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее количество часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4</b>							
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1					
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1					
3	Конструкторская документация.	1					
4	Технологическая документация в проекте.	1					
<b>Модуль 2. Основы производства 4</b>							
5	Современные средства ручного труда.	1					
6-7	Средства труда современного производства.	2					
8	Агрегаты и производственные линии.	1					
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 6</b>							
9-10	Культура производства .	2					
11-12	Технологическая культура производства.	2					
13-14	Культура труда.	2					
<b>Модуль 4. Элементы техники и машин. 6</b>							
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1					
16	Гидравлические двигатели.	1					
17	Паровые двигатели.	1					
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1					
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1					
20	Электрические двигатели.	1					
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 10</b>							
21	Производство металлов.	1					
22	Производство древесных материалов.	1					
23	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1					
24	Особенности производства искусственных волокон в	1					

	текстильном производстве.						
25	Свойства искусственных волокон.	1					
26	<i>Рубежный контроль</i>	1					
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1					
28	Производственные технологии пластического формования материалов.	1					
29-30	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6							
31-32	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2					
33-34	Энергия электрического тока.	2					
35-36	Энергия электромагнитного поля.	2					
Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 6							
37-38	Источники и каналы получения информации.	2					
39	Метод наблюдения в получении новой информации.	1					
40	Технические средства проведения наблюдений.	1					
41-42	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2					
Модуль 8. Социальные технологии. 4							
43-44	Назначение социологических исследований.	2					
45	Технология опроса: анкетирование.	1					
46	Технология опроса: интервью.	1					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 8							
47	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1					
48	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1					
49-50	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2					
51	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1					
52	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1					
53-54	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 8							
55-56	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2					
57-58	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных	2					

	грибов.						
59	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1					
60	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек.	1					
61-61	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	2					
Модуль 11. Технологии животноводства. 6							
63-64	Корма для животных.	2					
65	Состав кормов и их питательность.	1					
66	Составление рационов кормления.	1					
67-68	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2					

## ПРИЛОЖЕНИЕ №1

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска  
«Губернаторский лицей № 101 имени Народного учителя Российской Федерации Ю.И. Латышева»  
при ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

«Согласовано»  
Заместитель  
директора по УВР

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

« \_\_\_ » августа 2023 года

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ учебного предмета «Технология»

Класс: 8

Учитель: Жегалина Альфия Амировна  
Количество часов: всего 34 часа, в неделю: 1 час;

Планирование составлено на основе рабочей программы: Жегалиной Альфии Амировны

(указать ФИО учителя/учителей, наименование и реквизиты утверждения рабочей программы с датой)

В соответствии с ФГОС основного общего образования

УМК: Технология. 8 класс : учеб, для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. :  
Просвещение. 2019. — 176 с. : ил.



**КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**  
по технологии для 8 класса

№п/п	Наименование раздела, тема урока	общее количество часов	Количество часов отведенные на:			Дата проведения	
			Контрольные работы	Тестирование	Проектную и исследовательскую деятельность	по плану	по факту
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 4							
1	Общие правила техники безопасности на уроках технологии.	1					
2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	1					
3	Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана	1					
4	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1					
Модуль 2. Основы производства. 2							
5	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1					
6	Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств в процессе транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ	1					
Модуль 3. Современные и перспективные технологии. 3							
7	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1					
8	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	1					

9	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21 века	1					
Модуль 4. Элементы техники и машин. 3							
10	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами.	1					
11	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Роботы и робототехника	1					
12	Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники	1					
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 4							
13	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.	1					
14	Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	1					
15	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Технологии производства синтетических волокон	1					
16	Ассортимент и свойства тканей из синтетических тканей. Технологии производства искусственной кожи и ее свойства	1					
Модуль 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 2							
17	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1					
18	Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная и термоядерная энергия	1					

Модуль 7. Технологии получения, обработки и использования информации. 3							
19	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации	1					
20	Современные технологии записи и хранения информации. Сущность коммуникации	1					
21	Структура процесса коммуникации . Каналы связи коммуникации	1					
Модуль 8. Социальные технологии. 3							
22	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1					
23	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Что такое организации. Управление организацией.	1					
24	Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1					
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. 4							
25-26	Мясо птицы. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов	2					
27-28	Мясо животных. Рациональное питание современного человека	2					
Модуль 10. Технологии растениеводства. 4							
29	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1					
30	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1					
31	Растительные ткани и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии	1					

32	Технологии клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.	1					
Модуль 11. Технологии животноводства. 2							
33	Получение продукции животноводства.	1					
34	Разведение животных, их породы и Продуктивность. Заболевания животных и их предупреждение.	1					

**ЛИСТ КОРРЕКТИРОВКИ КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОГО ПЛАНИРОВАНИЯ**

Учебный предмет: технология

Класс: \_\_\_\_\_

Учитель: Жегалина Альфия Амировна

№ урока	Дата в КТП		Тема	Количество часов		Причина корректировки, реквизиты документа	Способ корректировки
	по плану	по факту		по плану	по факту		

--	--	--	--	--	--	--	--

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Формы организации учебной деятельности	количество часов			
	I	II	III	Итого
Изучение основного материала	4	4	4	12
Контрольные работы	-	-	-	56
Лабораторные работы	-	-	-	-
Практические работы	18	18	20	-
Сочинение	-	-	-	-
Резервное время	-	-	-	-
Итого	22	22	24	68

## СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка знаний и умений учащихся на занятиях является одним из важных педагогических средств обучения в школе. Она помогает учителю решать целый ряд задач не только обучения, но и воспитания школьников.

В результате проверки можно установить, как учащиеся усваивают теоретический материал и приобретают умения и навыки в выполнении тех или иных видов операций в изучаемых технологиях. Прослеживается их отношение к работе. Выявляются пробелы в знаниях школьников, ошибки в выполнении ими технологических операций, понимании от дельных вопросов технологии. На основе этого учитель может управлять процессом обучения, своевременно вносить в него коррективы, оказывать помощь школьникам при затруднениях.

Оценка знаний и умений имеет большое значение для самих школьников. Положительная или отрицательная оценка стимулирует познавательную активность учащихся, развивает элемент соревнования в работе, заставляет искать пути рационализации своей деятельности в изучаемой технологии. На основе оценок, выставяемых учителем, каждый школьник пытается оценить свою работу сам и приучается к самоконтролю.

Степень воспитательного влияния оценки на учащихся на разных этапах обучения технологии различна. Так, в начале изучения курса (5—6 классы), когда у школьников ещё нет опыта, оценка учителя является для них основным показателем успеха в работе. По этой оценке они судят также о своих возможностях в данном виде технологической деятельности и даже личных качествах.

В дальнейшем, по мере накопления опыта и приобретения умений, у школьников формируется сознательное отношение к критериям оценки результатов обучения и вырабатываются навыки самоконтроля за качеством и количеством своей технологической деятельности. Знания критериев позволяют ученику оценивать результаты своей работы и работы товарища. Он может сравнивать эту оценку с оценкой, выставленной учителем.

*Поэтому очень важно, чтобы оценка учителя была всегда объективной, выставялась с учётом всех критериев, и эти критерии должны быть известны и понятны учащимся.* Нарушение этого правила приводит к снижению воспитательной роли учёта и оценки: у учеников появляется недовольство учителем, падает интерес к изучению технологии, снижается качество выполнения работ.

Наконец, проверка знаний и умений учащихся имеет большое значение для самого учителя. На основе её результатов он оценивает качество своей работы, анализирует недостатки, допущенные им ошибки, определяет пробелы в своей подготовке, чтобы своевременно их устранить.

Для проверки знаний и умений учащихся на занятиях по технологии применяются следующие виды контроля: текущий, периодический и итоговый.

**Текущий контроль** проводится на каждом занятии. Учитель проверяет качество усвоения школьниками материала и умений применять его на практике, правильность выполнения ими лабораторных заданий, графических работ, знание инструментов, приспособлений, оборудования, умение правильно обращаться с ними и готовить к работе.

При наблюдении за выполнением учащимися технологических операций учитель определяет правильность исполнения, контролирует соблюдение учащимися требований безопасности труда, проверяет их умения организовать и содержать в порядке рабочее место, бережно расходовать материалы, время и т. п.

Результаты наблюдений за различными видами деятельности школьников на уроке учитель записывает в свою рабочую тетрадь и учитывает при выставлении им оценки за это занятие. Может быть оценена вся работа ученика на уроке по совокупности (выставлен поурочный балл). Можно



оценить наиболее важные этапы выполнения задания (оценка за устный ответ ученика и выполнение рабочей операции, за лабораторную работу и т. п.). Эта оценка объявляется школьникам с обязательной мотивировкой и выставляется в журнал.

**Периодический контроль** проводится в конце изучения темы или раздела. Одним из элементов периодического учёта является проверка выполненной учениками проектной работы (изделия) и выставление за неё оценки. После завершения работы проверяется качество изделия в целом, и за него выставляется оценка с учётом точности сборки и подгонки отдельных деталей, чистоты отделки, количества затраченного на изготовление времени. Учитывается также соответствие изделия своему функциональному назначению.

Проверка и оценка знаний и умений по теме или разделу может проводиться в форме устного опроса учащихся, тестирования выполнения ими графической контрольной работы, изготовления проектного изделия.

Проектное изделие подбирается так, чтобы в процессе его изготовления применялись ранее изученные технологические операции.

По всем видам периодических проверок школьникам выставляются оценки в классный журнал.

**Итоговый контроль** проводится в конце четверти и года. Итоговые оценки выставляются ученикам на основе оценок текущего и периодического учёта. Годовая оценка по труду учитывается при переводе школьников в старший класс наравне с оценками по другим предметам.

Критерии оценки знаний и умений по технологии

Оценку знаний и умений учащихся по технологии обычно проводят на основе следующих критериев:

- уровень знания учащимися теоретических вопросов технологии и их умения применять эти знания в практической работе;
- знание инструментов, приспособлений, механизмов, машин и другого оборудования, умение подготовить их к работе;
- степень овладения приёмами выполнения технологических операций;
- продолжительность выполнения работы в целом или её части;
- знание и выполнение требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены при выполнении работы;
- умение пользоваться письменными и графическими документами, правильно составлять простейшие из них;
- умение правильно организовать рабочее место и поддерживать порядок на нём при выполнении задания; бережное отношение к инструментам; экономное расходование материалов;
- степень самостоятельности при организации и выполнении технологических операций (планирование технологического процесса и процесса труда, самоконтроль и др.) и проявление элементов творчества;
- качество выполненной работы в целом (точность и чистота отделки изделия; возможность использования его по назначению и т. п.).

Выставляя на том или ином занятии по технологии оценки учащимся, учитель должен руководствоваться если не всеми, то хотя бы частью указанных выше критериев и обязательно познакомить с ними учащихся. Выбор критериев определяется содержанием занятия, его целью, этапом обучения, опытом учителя и другими факторами. При необходимости учитель может установить и дополнительные критерии оценки знаний и умений по технологии, заранее предупредив об этом учащихся. Это может касаться, в частности, проектной деятельности.

Соблюдение учениками правил безопасности труда, культуры труда, технологической дисциплины и некоторые другие позиции обучения на уроках технологии должны учитываться на каждом занятии. Однако специальная оценка за соблюдение этих требований ученикам, как правило, не выставляется.

Баллы выставляются прежде всего за овладение теоретическими знаниями, за умение обращаться с инструментами и выполнять технологические операции, составлять технологическую документацию, за качество результатов выполненной работы. Однако в итоговой оценке должно обязательно учитываться соблюдение школьниками требований безопасности труда, культуры труда, технологической дисциплины и т. п. Если эти требования нарушаются, то отметка ученику должна быть снижена.

Недопустимо снижать оценку за нарушение школьниками поведенческой дисциплины. Если ученик хорошо выполнил всю работу без нарушения установленных технологией требований, то ему следует поставить хорошую оценку. За нарушение же дисциплины поведения в мастерской он должен быть наказан в дисциплинарном порядке. Если же нарушение дисциплины привело к снижению качества выполняемой работы (что в большинстве случаев и бывает), то, соответственно, снижается и оценка за работу, причём ученику следует объяснить, что его плохая работа является следствием нарушения дисциплины.

Не существует единых научно обоснованных норм оценки знаний и умений учащихся по технологии. Традиционно каждый учитель разрабатывает свои нормативные требования к оценкам по различным видам обучения технологии и использует их в учебном процессе. Он опирается на свой опыт, опыт коллег, интуицию.

Типовые примерные рекомендации по нормам оценки знаний и умений учащихся по технологии составлены на основе обобщения опыта многих учителей технологии.

Качество знаний, умений и навыков оценивается по пятибалльной системе.

**Оц е н к а « 5 »** выставляется, если учащийся с достаточной полнотой знает изученный материал; опирается в ответе на естественно-научные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала; умеет творчески применить полученные знания в практической работе, лабораторной и созидательной проектной работе, в частности при проведении лабораторного эксперимента или опыта; достаточно быстро и правильно выполняет практические работы; умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил безопасности труда, производственной санитарии и личной гигиены; умеет объяснить естественно-научные основы выполняемой работы; активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради, дневнике по опытной работе.

**Оц е н к а « 4 »** ставится, если учащийся даёт ответы и выполняет практическую работу, по полноте удовлетворяющие требованиям для балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении теоретического материала или выполнении практической работы, которые, однако, сам исправляет после замечаний учителя.

**Оц е н к а « 3 »** ставится, если учащийся обнаруживает знание и понимание лишь основного учебного материала; в основном правильно, но недостаточно быстро выполняет лабораторные и производственные практические работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда в основном правильно; может объяснить естественно-научные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя; принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи.

**Оценка « 2 »** ставится, если учащийся обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала; не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественно-научные основы; нарушает правила безопасности труда; не принимает участия в проведении опытов и наблюдений, не выполняет установленных требований к учебным и учебно-производственным заданиям.

**Оценка « 1 »** ставится, если учащийся не знает учебного материала и не выполняет практические работы, грубо нарушает правила безопасности труда и трудовую и технологическую дисциплину.

Оценка успеваемости служит важным средством закрепления знаний, умений и навыков, их систематизации, а также важным стимулом к достижению лучших результатов в учёбе и производительном труде. Поэтому учитель сопровождает оценку конкретным разбором положительных сторон и недостатков в работе учащегося, указывает ему пути восполнения пробелов и исправления ошибок.

Естественно, что приведённые выше критерии являются ориентировочными. Любая проверка и оценка знаний, умений и навыков учащихся всегда субъективна. Может случиться, что разные учителя одному и тому же ученику за выполненную им работу поставят разные оценки или разным ученикам, сделавшим одинаковую работу одинакового качества, поставят разные оценки, поскольку для одного из учеников это было высшим проявлением его старания, а другой трудился ниже своих возможностей. Таким образом, оценка служит и средством воспитания. Поэтому целесообразно в процессе заключительного инструктажа коллективно подводить итоги занятия, оценивая не только результат, но и отношение каждого ученика к работе. По-разному оцениваются и результаты овладения знаниями, умениями и навыками школьниками разных возрастных групп. В младших классах, где ученики ещё не имеют достаточной общенаучной подготовки, основное внимание при оценке обращается на полноту и точность усвоения материала. В старших классах ведущим уже должен стать критерий ясности понимания сути материала, осознания на основе общенаучных знаний причинно-следственных связей. Таким образом, контроль знаний, умений и навыков является творческой работой учителя, а следовательно, представленные выше нормы оценок выступают как ориентировочная основа данного направления педагогической работы.

Проверка и оценка знаний, умений и навыков направлены на устранение недочётов и пробелов, имеющих в знаниях, умениях и навыках учащихся. Поэтому важно не только обнаружить эти недочёты и пробелы, не только установить, какие ошибки допускают учащиеся, но и тщательно проанализировать их причины, чтобы принять необходимые педагогические меры к их исправлению.