

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3»**

Приложение № 19
к основной образовательной программе
основного общего образования
Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3»

**Тематическое планирование
учебного предмета «Технология»**

5-9 классы

Тематическое планирование в 5-8 классах (девочки)

5 класс

№	Тема	часы
1-2	Что такое техносфера. Производство и труд.	2
3-4	Сущность технологии на производстве. Характеристика технологии и её классификация.	2
5-6	Пища и здоровое питание. Кулинария. Основы рационального питания.	2
7-8	Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2
9-10	Проектная деятельность. Что такое творчество.	2
11-12	Основы рационального питания. Здоровое питание.	2
13-14	Витамины и их значение в питании. Правила санитарии и гигиены	2
8-10	Овощи в питании человека. Технология механической и кулинарной обработки овощей.	2
11-12	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Определение загрязнения столовой посуды.	2
13-14	Технология тепловой обработки овощей. Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом.	2
15-16	Приготовление блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки.	2
17-18	Технологии получения, преобразования и использования энергии. Что такое энергия. Виды энергии	2
19-20	Накопление механической энергии. Изготовление игрушки Йо-йо.	2
21-22	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	2
23-24	Способы материального представления и записи визуальной информации. Определение содержания информации.	2
25-26	Методы и средства творческой и проектной деятельности. Проектная деятельность.	2

27-28	Виды проектной деятельности. Технологическая карта изделия	2
29-30	. Разработка технологической карты.	2
31-32	Техника. Её разновидности. Инструменты, механизмы и технические устройства.	2
33-34	Швейная машинка. Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской	2
36-37	Основные операции при машинной обработке изделия	2
38-39	Производство текстильных материалов. Изготовление модели ткацкого станка. Виды переплетений.	
40-41	Текстильные материалы и их свойства. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	2
41-42	Графическое отображение формы предмета. Основные сведения о линиях чертежа.	2
43-44	Конструирование изделия (Фартук). Снятие мерок.	2
45-46	Построение чертежа М1:4. Моделирование изделия.	2
47-48	Построение чертежа выкройки в М 1:1	2
49-50	Раскрой швейного изделия. Ручные работы.	2
51-52	Обработка деталей изделия.	2
53-54	Окончательная отделка изделия.	2
55-56	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека . Агротехнические приемы выращивания культурных растений.	2
57-58	Определение полезных свойств культурных растений. Определение групп культурных растений.	2
59-60	Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. Создание кормушек для птиц из вторсырья	2
61-62	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека.	2
63-64	Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Названия и назначение предметов конной амуниции. Сельскохозяйственные животные в личных и подсобных хозяйствах.	2
65-66	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Определение свойств личности человека	2
67-68	Обобщающий урок. Технология в жизни человека.	2

бкласс

№	Тема	Часы
1-2	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.	2
3-4	Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	2
5-6	Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	2
7-8	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда Объект социальных технологий как предмет труда.	2

9-10	Технологии производства и обработки пищевых продуктов. Основы рационального (здорового) питания.	2
11-12	Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него. Определение качества термической обработки молока.	2
13-14	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Приготовление блюд из молока ,из кисломолочных продуктов.	2
15-16	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	2
17-18	Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.	2
19-20	Основные этапы творческой проектной деятельности. Проект	2
21-22	Введение в творческий проект. Выполнение творческого проекта.	2
23-24	Подготовительный этап. Нужды, Потребности. Товар. Рынок.	2
25-26	Конструкторский этап. Составление конструкторской документацией.	2
27-28	Технологический этап. Технологическая карта изготовление изделий.	2
29-30	Этапы изготовления изделия .Культура труда	2
31-32	Заключительный этап. Защита проекта.	2
33-34	Технология ручной обработки материалов. Технология резания.	2
35-36	Технология пластического формирования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	2
37-38	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Затирка стен. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	2
39-40	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2
41-42	Конструирование поясной одежды.	2
43-44	Моделирование поясной одежды.	2
45-46	Раскрой изделия	
47-48	Смётывание деталей. Примерка изделия. Устранение дефектов.	2
45-46	Технология обработки узлов изделия.	2
47-48	Стачивание вытачек, боковых швов.	2
48-49	Обработка застёжки «молния»	2
50-51	Технология обработки верхнего среза юбки. Технология обработки нижнего среза.	2
52	Окончательная отделка изделия	1
53	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.	1
54-55	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2
56-57	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2
58	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой	1

	энергии	
59-60	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах.	2
61-62	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	2
63-64	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	2
65-66	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.	2
67-68	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	2

7 класс

№	Тема	часы
1-2	Методы и средства творческой и проектной деятельности Техническая документация в проекте	2
3-4	Технологии получения преобразования и использования энергии. Энергия магнитного поля	2
5-6	. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока.	2
7-8	Энергия электромагнитного поля Технологии получения, обработки и использования информации.	2
9-10	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	2
11-12	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2
13-14	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2
15-16	Технология выращивания культурных грибов Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2
17-18	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	2
19-20	Производство. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства	2
21-22	Агрегаты и производственные линии. Экскурсия на ближайшее	2

	производство.	
23-24	Культура производства. Технологическая культура производства.	2
25-26	Культура труда. Составление культуры труда на производстве.	2
27-28	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	2
29-30	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте Защита проектов	2
31-32	Технологии получения, обработки преобразования и использования материалов. Производство металлов.	2
33-34	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Синтетические материалы	2
35-36	Производство древесных материалов. Профессии и производства.	2
37-38	Производство искусственных синтетических материалов . Классификация искусственных волокон.	2
39-40	Особенности производства искусственных волокон в текстильной промышленности.. Свойства искусственных волокон	2
41-42	Виды и свойства тканей из химических волокон. Определение волокнистого состава тканей	2
43-44	Изготовление изделий с использованием швейной машины. Техника безопасности при работе на швейной машине. Машинные швы.	2
45-46	Конструирование изделия. Построение чертежа в М1:4	2
47-48	Моделирование изделия	2
49-50	Построение чертежа выкройки в М1:1	2
51-52	Изготовление изделия. Примерка. Устранение дефектов.	2
53-54	Технология обработки узлов изделия. Обработка горловины	2
55-56	Изготовление изделия. Окончательная отделка изделия.	2
57-58	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2
59-60	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Приготовление теста.	2
61-62	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста	2
63-64	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. Переработка рыбного сырья	2
65	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Определение доброкачественности рыбы	1
66-67	Корма для животных. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным	2
68	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью	1

8 КЛАСС

№	Тема	Часы
1	Вводное занятие.	1
2	Особенности разработки отдельных видов проектов	1
3	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1
4	Продукт труда.	1
5	Стандарты производства продуктов труда.	1
6	Эталоны контроля качества продуктов труда	1
7	Классификация технологий.	1
8	Органы управления технологическими машинами.	1
9	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1
10	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	1
11	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	1
12	Технологии обработки информации.	1
13	Микроорганизмы их строение и значение для человека.	1
14	Медицинские технологии.	1
15	Роботы и робототехника.	1
16	Рынок труда и профессий	1
17	Этапы профессионального становления и карьера	1
18	Планирование профессиональной карьеры	1
19	Разработка проекта освещения.	1
20	Обоснование проектного решения.	1
21	Составление технического задания	1
22	Спецификации задания на изготовление продукта	1
23	Осветительные электроприборы.	1
24	Бытовые электроприборы.	1
25	Основные категории рыночной экономики.	1
26	Что такое рынок.	1
27	Маркетинг как технология управления рынком.	1
28	Методы стимулирования и исследования рынка.	1
29	Транспортные средства в процессе производства.	1
30	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	1
31	Новые технологии современного производства.	1
32	Перспективные технологии и материалы 21 века.	1
33	Ядерная энергия.	1
34	Термоядерная энергия.	1

**Тематическое планирование в 5-8 классах с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы (мальчики)**

5КЛАСС

№ п/п	Содержание урока	Кол-во часов
1	Что такое техносфера.	1
2	Что такое потребительские блага.	1
3	Производство потребительских благ.	1
4	Общая характеристика производства	1
5	Проектная деятельность.	1
6	Проектная деятельность.	1
7	Что такое творчество	1
8	Что такое творчество	1
9	Что такое технология.	1
10	Что такое технология.	1
11	Классификация производств и технологий	1
12	Классификация производств и технологий	1
13	Классификация производств и технологий	1
14	Классификация производств и технологий	1
15	Что такое техника.	1
16	Что такое техника.	1
17	Инструменты, механизмы и технические устройства	1
18	Инструменты, механизмы и технические устройства	1
19	Инструменты, механизмы и технические устройства	1
20	Инструменты, механизмы и технические устройства	1

21	Виды материалов.	1
22	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1
23	Конструкционные материалы	1
24	Текстильные материалы.	1
25	Механические свойства конструкционных материалов.	1
26	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	1
27	Технология механической обработки материалов.	1
28	Графическое отображение формы предмета	1
29	Кулинария.	1
30	Основы рационального питания.	1
31	Витамины и их значение в питании.	1
32	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1
33	Овощи в питании человека.	1
34	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	1
35	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1
36	Технологии тепловой обработки овощей	1
37	Что такое энергия.	1
38	Что такое энергия	1
39	Виды энергии	1
40	Виды энергии	1
41	Накопление механической энергии	1
42	Накопление механической энергии	1
43	Информация.	1
44	Информация.	1
45	Каналы восприятия информации человеком.	1

46	Каналы восприятия информации человеком.	1
47	Способы материального представления и записи визуальной информации	1
48	Способы материального представления и записи визуальной информации	1
49	Растения как объект технологии.	1
50	Растения как объект технологии.	1
51	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
52	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
53	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1
54	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1
55	Исследования культурных растений или опыты с ними	1
56	Исследования культурных растений или опыты с ними	1
57	Животные и технологии XXI века.	1
58	Животные и материальные потребности человека.	1
59	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1
60	Животные — помощники человека.	1
61	Животные на службе безопасности жизни человека.	1
62	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1
63	Человек как объект технологии.	1
64	Человек как объект технологии.	1
65	Потребности людей.	1
66	Потребности людей.	1
67	Содержание социальных технологий	1
68	Содержание социальных технологий	1

6 КЛАСС

№ п/п	Содержание урока	Кол-во часов
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап.	1
2	Конструкторский этап	1
3	Технологический этап.	1
4	Этап изготовления изделия. Заключительный этап	1
5	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.	1
6	Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1
7	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1
8	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	1
9	Основные признаки технологии.	1
10	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1
11	Техническая и технологическая документация	1
12	Техническая и технологическая документация	1
13	Техническая и технологическая документация	1
14	Техническая и технологическая документация	1
15	Понятие о технической системе.	1
16	Рабочие органы технических систем (машин).	1
17	Двигатели технических систем (машин).	1
18	Двигатели технических систем (машин).	1
19	Механическая трансмиссия в технических системах.	1
20	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	1

21	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	1
22	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1
23	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1
24	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1
25	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1
26	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1
27	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий.	1
28	Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	1
29	Основы рационального (здорового) питания.	1
30	Основы рационального (здорового) питания.	1
31	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	1
32	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	1
33	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	1
34	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1

35	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.	1
36	Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	1
37	Что такое тепловая энергия.	1
38	Методы и средства получения тепловой энергии.	1
39	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1
40	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	1
41	Передача тепловой энергии.	1
42	Аккумуляция тепловой энергии	1
43	Восприятие информации.	1
44	Кодирование информации при передаче сведений.	1
45	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1
46	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1
47	Символы как средство кодирования информации	1
48	Символы как средство кодирования информации	1
49	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1
50	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1
51	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1
52	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1
53	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1
54	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1
55	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1
56	Условия и методы сохранения природной среды.	1
57	Технологии получения животноводческой продукции и	1

	их основные элементы.	
58	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1
59	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1
60	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1
61	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1
62	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1
63	Виды социальных технологий.	1
64	Виды социальных технологий.	1
65	Технологии коммуникации.	1
66	Технологии коммуникации.	1
67	Структура процесса коммуникации	1
68	Структура процесса коммуникации	1

7 КЛАСС

№ п/п	Содержание урока	Кол-во часов
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов..	1
2	Техническая документация в проекте	1
3	Конструкторская документация.	1
4	Технологическая документация в проекте	1
5	Современные средства ручного труда.	1
6	Современные средства ручного труда.	1

7	Средства труда современного производства.	1
8	Агрегаты и производственные линии	1
9	Культура производства.	1
10	Культура производства.	1
11	Технологическая культура производства.	1
12	Технологическая культура производства.	1
13	Культура труда	1
14	Культура труда	1
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
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	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1
27	Производственные технологии пластического формования материалов.	1
28	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1
29	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1

30	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1
31	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1
32	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1
33	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1
34	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1
35	Нерыбные пищевые продукты моря.	1
36	Рыбные консервы и пресервы	1
37	Энергия магнитного поля.	1
38	Энергия магнитного поля.	1
39	Энергия электрического тока	1
40	Энергия электрического тока	1
41	Энергия электромагнитного поля	1
42	Энергия электромагнитного поля	1
43	Источники и каналы получения информации.	1
44	Источники и каналы получения информации.	1
45	Метод наблюдения в получении новой информации.	1
46	Технические средства проведения наблюдений.	1
47	Технические средства проведения наблюдений.	1
48	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1
49	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	1
50	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	1
51	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1
52	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1
53	Требования к среде и условиям выращивания	1

	культивируемых грибов.	
54	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек.	1
55	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1
56	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1
57	Корма для животных.	1
58	Корма для животных	1
59	Состав кормов и их питательность.	1
60	Составление рационов кормления.	1
61	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1
62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1
63	Назначение социологических исследований.	1
64	Назначение социологических исследований.	1
65	Технология опроса: анкетирование.	1
66	Технология опроса: анкетирование.	1
67	Технология опроса: интервью	1
68	Технология опроса: интервью	1

8 КЛАСС

№ п/п	Содержание урока	Кол-во часов
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1
4	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизиро-	1

	ванных характеристик продуктов труда	
5	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1
6	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1
7	Классификация информационных технологий	1
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1
9	Автоматическое управление устройствами и машинами	1
10	Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства	1
11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов.	1
12	Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов.	1
13	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов..	1
14	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1
15	Мясо птицы.	1
16	Мясо птицы.	1
17	Мясо животных	1
18	Мясо животных	1
19	Выделение энергии при химических реакциях.	1
20	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
21	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
22	Материальные формы представления информации для хранения.	1
23	Средства записи информации.	1
24	Современные технологии записи и хранения	1

	информации	
25	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1
26	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
27	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1
28	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1
29	Получение продукции животноводства.	1
30	Разведение животных, их породы и продуктивность.	1
31	Разведение животных, их породы и продуктивность.	
32	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1
33	Маркетинг как технология управления рынком.	1
34	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	1