

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Дунайская основная общеобразовательная школа им. А.Я. Волобуева»  
Грайворонского района Белгородской области**

**«Рассмотрено»**  
на заседании МО

Протокол № 1  
от « 26 » 08 2022 г.  
Руководитель МО  
Волобуев М.И.

**«Согласовано»**

Заместитель директора  
МБОУ «Дунайская ООШ  
им. А.Я. Волобуева»  
Коренева Е. В.

« 29 » августа 2022 г.

**«Утверждено»**

И.о. директора  
МБОУ «Дунайская ООШ  
им. А.Я. Волобуева»  
Зайцева Н.В.

Приказ № 122  
от « 30 » 08 2021 г.



**Календарно-тематическое планирование  
к рабочей программе  
по технологии  
6-8 классы**

**Уровень реализации программы: основное общее образование**

**Учитель: Корнев Виктор Дмитриевич**

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1 от « 30 » 08 2022 г.

2022 – 2023 учебный год

## Изменения в программе.

В 6 классе. В связи с тем, что 01.05 и 08.05 являются выходными днями, на выполнение программы фактически остается 64 часа. Поэтому темы «Основные признаки технологии» и «Технологическая, трудовая и производственная дисциплина» будут изучены за 2 часа за счет уплотнения учебного материала. Темы «Сигналы и знаки при кодировании информации» и «Символы как средство кодирования информации» будут изучены за 2 часа за счет уплотнения учебного материала.

В 7 классе. В связи с тем, что 08.03 является выходным днем, на выполнение программы фактически остается 66 часов. Поэтому темы «Культура производства» и «Технологическая культура производства» будут изучены за 1 час за счет уплотнения учебного материала.

В 8 классе. В связи с тем, что 08.03 является выходным днем, на выполнение программы фактически остается 33 часа. Поэтому темы «Классификация технологий. Технологии материального производства» и «Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий» будут изучены за 1 час за счет уплотнения учебного материала.

Тематическое планирование по технологии для 5-8 класса составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся:

- к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда
- к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение
- к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.

### Календарно тематическое планирование. 6 класс (68 ч)

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	<b>Тема «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4 ч)</b>				
1.	Основные этапы творческой проектной деятельности.	2	05.09		§1.1-1.3
2.	Основные этапы творческой проектной деятельности. Вводный контрольный срез(тест).	2	12.09		§1.4-1.6
	<b>Тема «Производство» (4 ч)</b>				

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
3.	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда.	2	19.09		§2.1-2.5
4.	Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия, информация, объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда.	2	26.09		§2.6-2.10
	<b>Тема «Технология»(6ч)</b>				
5.	Основные признаки технологии.	2	<u>03.10</u>		§3.1
6.	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2	<u>03.10</u>		§3.2
7.	Техническая и технологическая документация	2	10.10		§3.3
	<b>Тема «Техника» (6 ч)</b>				
8.	Понятие о технической системе. Практическая работа «Ознакомление с устройством токарного станка по обработке древесины»	2	17.10		§4.1
9.	Рабочие органы и двигатели технических систем (машин). Практическая работа «Ознакомление с устройством токарно-винторезного станка»	2	31.10		§4.2-4.3
10.	Механическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая передачи в технических системах. Практическая работа «Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины»	2	07.11		§4.4-4.5
	<b>Тема «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8 ч)</b>				
11.	Технология ручной обработки материалов. Проектная практическая работа.	2	14.11		§5.1-5.5
12.	Технология соединения деталей из древесных металлических и строительных материалов.	2	21.11		§6.1-6.3

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
13.	Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций.	2	28.11		§6.4-6.5
14.	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали. Рубежный контрольный срез(тест).	2	05.12		§7.1-7.3
	<b>Тема «Технологии обработки пищевых продуктов» (8 ч)</b>				
15.	Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	2	12.12		§8.1-8.2
16.	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Практическая работа «Приготовление блюд из молока, из кисломолочных продуктов»	2	19.12		§8.3
17.	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Практическая работа «Приготовление блюд из круп».	2	09.01		§8.4-8.5
18.	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. Практическая работа «Приготовление блюд из макаронных изделий».	2	16.01		§8.6
	<b>Тема «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (6 ч)</b> <b>Тема «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (6 ч)</b>				
19.	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2	23.01		§9.1-9.2
20.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии.	2	30.01		§9.3-9.4
21.	Аккумуляция тепловой энергии. Лабораторно-практическая работа «Определение эффективности сохранения энергии в термосах». Проектная работа.	2	06.02		§9.5
	<b>Тема «Технологии получения, обработки и использования информации» (6 ч)</b>				
22.	Восприятие и кодирование информации при передаче сведений.	2	13.02		§10.1-10.2
23.	Сигналы и знаки при кодировании информации	2	<u>20.02</u>		§10.3

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
24.	Символы как средство кодирования информации	2	<u>20.02</u>		§10.4
	<b>Тема «Технологии животноводства» (6 ч)</b>				
25.	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2	27.02		§12.1
26.	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	2	<u>06.03</u>		§12.2
27.	Практическая работа.	2	<u>13.03</u>		§12.1-12.2
	<b>Тема «Социальные технологии» (6 ч)</b>				
28.	Виды социальных технологий.	2	<u>20.03</u>		§13.1
29.	Технологии коммуникации.	2	<u>03.04</u>		§13.2
30.	Структура процесса коммуникации.	2	10.04		§13.3
	<b>Тема «Технологии растениеводства» (8 ч)</b>				
31.	Дикорастущие растения, используемые человеком	2	17.04		§11.1
32.	Заготовка, переработка и применение сырья дикорастущих растений. Практическая работа «Приемы заготовки полезных дикорастущих растений».	2	24.04		§11.2-11.3
33.	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Итоговый контрольный срез (тест).	2	15.05		§11.4
34.	Условия и методы сохранения природной среды. Обобщающая беседа по изученному курсу.	2	22.05		§11.5

**Календарно тематическое планирование. 7 класс (68 ч)**

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	<b>Тема «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4 ч)</b>				
1.	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	2	07.09		§1.1-1.2
2.	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	2	14.09		§1.3-1.4

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	<b>Тема «Производство» (4 ч)</b>				
3.	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Вводный контрольный срез(тест).	2	21.09		§2.1-2.2
4.	Агрегаты и производственные линии.	2	28.09		§2.3
	<b>Тема «Технология»(6ч)</b>				
5.	Культура производства.	2	<u>05.10</u>		§3.1
6.	Технологическая культура производства.	2	<u>05.10</u>		§3.2
7.	Культура труда	2	12.10		§3.3
	<b>Тема «Техника» (6 ч)</b>				
8.	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.	2	19.10		§4.1-4.3
9.	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	2	02.11		§4.4-4.5
10.	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	2	09.11		§4.6-4.7
	<b>Тема «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8 ч)</b>				
11.	Производство металлов. Производство древесных материалов.	2	16.11		§5.1-5.2
12.	Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	2	23.11		§5.3-5.4
13.	Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	2	30.11		§5.5-5.6

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
14.	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	2	07.12		§5.7-5.8
	<b>Тема «Технологии обработки пищевых продуктов» (8 ч)</b>				
15.	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Рубежный контрольный срез(тест).	2	14.12		§6.1-6.2
16.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий из слоеного, песочного и бисквитного теста ».	2	21.12		§6.3
17.	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	2	11.01		§7.1-7.2
18.	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы Практическая работа «Приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов».	2	18.01		§7.3
	<b>Тема «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (6 ч)</b>				
19.	Энергия магнитного поля.	2	25.01		§8.1
20.	Энергия электрического поля и тока.	2	01.02		§8.2-8.3
21.	Энергия электромагнитного поля	2	08.02		§8.4
	<b>Тема «Технологии получения, обработки и использования информации» (6 ч)</b>				
22.	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	2	15.02		§9.1-9.2
23.	Технические средства проведения наблюдений.	2	22.02		§9.3
24.	Опыты или эксперименты для получения новой информации	2	01.03		§9.4
	<b>Тема «Технологии животноводства» (6 ч)</b>				
25.	Корма для животных.	2	15.03		§11.1
26.	Состав кормов и их питательность. Составление	2	22.03		§11.2

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	рационов кормления.				
27.	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. Практическая работа.	2	05.04		§11.3
	<b>Тема «Социальные технологии» (6 ч)</b>				
28.	Назначение социологических исследований.	2	12.04		§12.1
29.	Технология опроса: анкетирование.	2	19.04		§12.2
30.	Технология опроса: интервью	2	26.04		§12.3
	<b>Тема «Технологии растениеводства» (8 ч)</b>				
31.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2	03.05		§10.1- 10.2
32.	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2	10.05		§10.3
33.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Итоговый контрольный срез (тест).	2	17.05		§10.4
34.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов Обобщающая беседа по изученному курсу.	2	24.05		§10.5

**Календарно тематическое планирование. 8 класс (34 ч)**

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	<b>Тема «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (2 ч)</b>				
1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	07.09		§1.1- 1.2
2.	Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практические работы.	1	14.09		§1.3
	<b>Тема «Производство» (2 ч)</b>				
3.	Продукт труда. Стандарты производства продуктов. Эталоны контроля качества продуктов труда. Вводный контрольный срез(тест).	1	21.09		§2.1- 2.2
4.	Измерительные приборы и контроль стандартизованных характеристик продукта. Практическая работа.	1	28.09		§2.3



№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	<b>Тема «Технология»(3ч)</b>				
5.	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	05.10		§3.1-3.2
6.	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.	1	05.10		§3.3-3.4
7.	Практическая работа «Разработка современной технологии»	1	12.10		
	<b>Тема «Техника» (3 ч)</b>				
8.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	19.10		§4.1-4.2
9.	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.	1	02.11		§4.3-4.4
10.	Автоматизация производства. Практические работы.		09.11		§4.5
	<b>Тема «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (4 ч)</b>				
11.	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Практическая работа «Отливка новогодних свечей из парафина». Практическая работа «Изготовление мыла».	1	16.11		§5.1-5.2
12.	Сварка материалов. Закалка материалов. Практическая работа «Закалка изделий из стали». Практическая работа «Сварка пластмасс».	1	23.11		§5.3-5.4
13.	Электроискровая, электрохимическая и ультразвуковая обработка материалов.	1	30.11		§5.5-5.7
14.	Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа «Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляция».	1	07.12		§5.8-5.9

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	<b>Тема «Технологии обработки пищевых продуктов» (4 ч)</b>				
15.	Мясо птицы. Рубежный контрольный срез(тест).	1	14.12		§6.1
16.	Мясо животных.	1	21.12		§6.2
17.	Практическая работа «Органолептическая оценка качества мяса».	1	11.01		
18.	Практическая работа «Определение свежести мяса (фарша) и субпродуктов».	1	18.01		
	<b>Тема «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (3 ч)</b>				
19.	Выделение энергии при химических реакциях. Практическая работа «Преобразование химической энергии в тепловую энергию».	1	25.01		§7.1
20.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	01.02		§7.2
21.	Практическая работа «Получение раствора серной кислоты для заливки кислотного аккумулятора».	1	08.02		§8.4
	<b>Тема «Технологии получения, обработки и использования информации» (3 ч)</b>				
22.	Материальные формы представления информации для хранения. Творческий проект «Кинофильм о нашем классе».	1	15.02		§8.1
23.	Средства записи информации.	1	22.02		§8.2
24.	Современные технологии записи и хранения информации. Защита творческого проекта.	1	01.03		§8.3
	<b>Тема «Технологии растениеводства» (4 ч)</b>				
25.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	15.03		§9.1-9.2
26.	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	22.03		§9.3
27.	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	05.04		§9.4
28.	Лабораторно-практическая работа «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей».	1	12.04		

№п\п	Тема раздела □ программы, количество отводимых учебных часов	Кол- во часов	Дата (план)	Дата (факт)	§ Уч-ка
	<b>Тема «Технологии животноводства» (3 ч)</b>				
29.	Получение продукции животноводства.	1	19.04		§10.1
30.	Разведение животных, их породы и продуктивность.	1	26.04		§10.2
31.	Практическая работа.	1	03.05		
	<b>Тема «Социальные технологии» (3 ч)</b>				
32.	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Практическая работа «Оценка эффективности рекламы». Итоговый контрольный срез (тест).	1	10.05		§11.1-11.2
33.	Маркетинг как технологи управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Деловая игра «Прием специалиста на работу».	1	17.05		§11.3-11.4
34.	Методы исследования рынка. Обобщающая беседа по изученному курсу.	1	24.05		§11.5