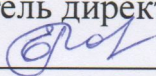
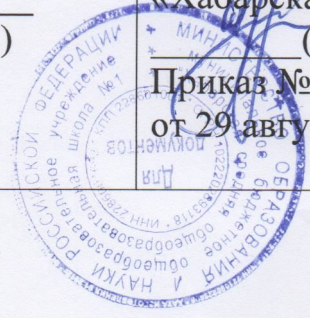


«РАССМОТРЕНО»:
на заседании
Методического совета
протокол № 1
от 24 августа 2023 года

«СОГЛАСОВАНО» :
заместитель директора
по УВР: 
(Полярущ Е.Н.)

«УТВЕРЖДЕНО»:
директор МБОУ
«Хабарская СОШ №1»
(Коростелев Н.Н.)
Приказ № 30-ОД
от 29 августа 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

основного общего образования

5-9 класс

на 2023/2024 учебный год

Составитель: Тридубенко В.В.

учитель технологии

с.Хабары 2023 г.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 класс

№ п.п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные цифровые ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы	
Модуль: Производство и технологии					
Раздел. Преобразовательная деятельность человека. (8ч.)					
1.1.	Технологии вокруг нас.	2			resh.edu.ru.
1.2.	Материалы и сырье в трудовой деятельности человека.	4			resh.edu.ru.
1.3.	Проектирование и проекты	2			resh.edu.ru.
Модуль: Компьютерная графика. Черчение					
Раздел. Графическая информация (8ч.)					
2.1.	Введение в графику и черчение.	4			resh.edu.ru.
2.2.	Основные элементы графических изображений и их построение.	4			resh.edu.ru.
Модуль: Технологии обработки материалов, пищевых продуктов					
Раздел. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов (32ч.)					
3.1.	Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные составляющие. Бумага и её свойства.	2			resh.edu.ru.
3.2.	Конструкционные материалы и их свойства.	2			resh.edu.ru.
3.3.	Технологии ручной обработки древесины. Виды и характеристики электрифицированного инструмента для обработки древесины.	4			resh.edu.ru.
3.4.	Приемы тонирования и лакирования изделий из древесины. Декорирование древесины.	2			resh.edu.ru.
3.5.	Качество изделия. Подходы к оценке качества изделия из древесины. Мир профессий.	4			resh.edu.ru.
3.6.	Технологии обработки пищевых продуктов.	6			resh.edu.ru.
3.7.	Технологии обработки текстильных материалов.	2			resh.edu.ru.
3.8.	Швейная машина как основное технологическое	2			resh.edu.ru.

	оборудование для изготовления швейных изделий.				
3.9.	Конструирование швейных изделий. Чертёж и изготовление выкроек швейного изделия.	4			resh.edu.ru.
3.10	Технологические операции по пошиву изделия. Оценка качества швейного изделия.	4			resh.edu.ru.
Модуль: Робототехника					
Раздел. Автоматизация и роботизация (20ч.)					
4.1.	Введение в робототехнику. Робототехнический конструктор.	4			resh.edu.ru.
4.2.	Конструирование: подвижные и неподвижные соединения, механическая передача.	2			resh.edu.ru.
4.3.	Электронные устройства: двигатель и контроллер, назначение, устройство и функции.	2			resh.edu.ru.
4.4.	Программирование робота.	2			resh.edu.ru.
4.5.	Датчики, их функции и принцип работы.	4			resh.edu.ru.
4.6.	Основы проектной деятельности.	6			resh.edu.ru.
Итого по модулям		68			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68			

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п.п .	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
Раздел Преобразовательная деятельность человека.		8		
1	ПТБ на уроках технологии во время работы.	1		
2	Технологии вокруг нас. Потребности человека.	1		
3	Естественные и искусственные материалы.	1		
4	Основные виды сырья.	1		
5	Основные свойства материалов (механические, физические, химические и пр.) и их изучение.	1		
6	Технологический процесс. Технологические операции.	1		
7	Виды проектов. Этапы выполнения проекта.	1		
8	Проектная документация. Паспорт проекта. Проектная папка.	1		

Раздел Графическая информация.		8		
9	Основы графической грамоты.	1		
10	Виды и области применения графической информации (графических изображений).	1		
11	Графические материалы и инструменты.	1		
12	Типы графических изображений: рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и другое.	1		
13	Основные элементы графических изображений: точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки.	1		
14	Чертеж. Правила построения чертежа.	1		
15	Черчение. Виды черчения.	1		
16	Чтение чертежа.	1		
Раздел Технологии обработки материалов, пищевых продуктов.		32		
17	Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии.	1		
18	Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.	1		
19	Виды и свойства конструкционных материалов.	1		
20	Древесина. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы.	1		
21	Народные промыслы по обработке древесины.	1		
22	Ручной инструмент для обработки древесины.	1		
23	Назначение разметки. Инструменты для разметки.	1		
24	Правила безопасной работы ручными инструментами.	1		
25	Декорирование древесины: способы декорирования (роспись, выжиг, резьба, декупаж и др.).	1		
26	Рабочее место, правила работы.	1		
27	Профессии, связанные с производством и обработкой древесины.	1		
28	Качество изделия.	1		
29	Подходы к оценке качества изделия из древесины.	1		
30	Контроль и оценка качества изделий из древесины. Оформление проектной документации.	1		
31	Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.	1		
32	Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.	1		
33	Значение выбора продуктов для здоровья человека.	1		
34	Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.	1		
35	Пищевая ценность яиц, круп, овощей.	1		
36	Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.	1		
37	Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком.	1		
38	Основы материаловедения.	1		

39	Устройство швейной машины	1		
40	Правила безопасной работы на швейной машине.	1		
41	Конструирование швейных изделий.	1		
42	Определение размеров швейного изделия.	1		
43	Последовательность изготовления швейного изделия.	1		
44	Технологическая карта изготовления швейного изделия.	1		
45	Ручные и машинные швы.	1		
46	Швейные машинные работы.	1		
47	Понятие о временных и постоянных ручных работах.	1		
48	Понятие о стежке, строчке, шве.	1		
Раздел. Робототехника		20		
49	Введение в робототехнику. История развития робототехники.	1		
50	Понятия «робот», «робототехника».	1		
51	Автоматизация и роботизация.	1		
52	Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.	1		
53	Взаимосвязь конструкции робота и выполняемой им функции.	1		
54	Подвижные и неподвижные соединения.	1		
55	Механическая часть робота: исполнительный механизм, рабочий орган.	1		
56	Контроллер, его устройство, назначение, функции.	1		
57	Понятие «алгоритм»: Свойства алгоритмов, основное свойство алгоритма, исполнители алгоритмов (человек, робот).	1		
58	Базовые принципы программирования.	1		
59	Знакомство с датчиками, функции, принцип работы.	1		
60	Программирование датчиков.	1		
61	Изучение, применение и программирование датчика нажатия.	1		
62	Использование датчиков нажатия для ориентирования в пространстве.	1		
63	Групповой творческий (учебный) проект «Робот-помощник».	1		
64	Выполнение проекта.	1		
65	Выполнение проекта.	1		
66	Выполнение проекта.	1		
67	Выполнение проекта.	1		
68	Защита проекта.	1		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68		

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс

№ п.п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные цифровые ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы	
Модуль: Производство и технологии					
Раздел. Преобразовательная деятельность человека. (8ч.)					
1.1.	Модели и моделирование.	2			resh.edu.ru.
1.2.	Машины дома и на производстве. Кинематические схемы.	2			resh.edu.ru.
1.3.	Техническое Конструирование.	2			resh.edu.ru.
1.4.	Перспективы развития технологий.	2			resh.edu.ru.
Модуль: Компьютерная графика. Черчение					
Раздел. Графическая информация (8ч.)					
2.1.	Компьютерная графика. Мир изображений.	2			resh.edu.ru.
2.2.	Компьютерные методы представления графической информации. Графический редактор.	4			resh.edu.ru.
2.3.	Создание печатной продукции в графическом редакторе.	2			resh.edu.ru.
Модуль: Технологии обработки материалов и пищевых продуктов					
Раздел. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов (32ч.)					
3.1.	Технологии обработки конструкционных материалов.	2			resh.edu.ru.
3.2.	Способы обработки тонколистового металла.	2			resh.edu.ru.
3.3.	Технологии изготовления изделий из металла.	12			resh.edu.ru.
3.4.	Контроль и оценка качества изделий из металла. Мир профессий.	4			resh.edu.ru.
3.5.	Технологии обработки пищевых продуктов.	6			resh.edu.ru.
3.6.	Технологии обработки Текстильных материалов. Мир профессий.	2			resh.edu.ru.
3.7.	Современныетекстильные материалы, получение и свойства.	2			resh.edu.ru.
3.8.	Выполнение Технологических операций по раскрою и пошиву швейного изделия.	2			resh.edu.ru.

Модуль: Робототехника					
Раздел. Автоматизация и роботизация (20ч.)					
4.1.	Мобильная робототехника.	2			resh.edu.ru.
4.2.	Роботы: конструирование и управление.	4			resh.edu.ru.
4.3.	Датчики. Назначение и функции различных датчиков	4			resh.edu.ru.
4.4.	Управление движущейся моделью робота в компьютерно-управляемой среде.	2			resh.edu.ru.
4.5.	Программирование управления одним сервомотором.	4			resh.edu.ru.
4.6.	Основы проектной деятельности.	4			resh.edu.ru.
Итого по модулям		68			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68			

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п.п.	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
Раздел Преобразовательная деятельность человека.		8		
1	ПТБ на уроках технологии во время работы.	1		
2	Модели и моделирование, виды моделей. Макетирование.	1		
3	Виды машин и механизмов.	1		
4	Кинематические схемы.	1		
5	Конструкторская документация.	1		
6	Конструирование и производство техники.	1		
7	Информационные технологии.	1		
8	Промышленные технологии.	1		
Раздел. Графическая информация.		8		
9	Виды чертежей. Стандарты оформления.	1		
10	Создание проектной документации.	1		
11	Компьютерная графика.	1		
12	Растровая и векторная графики.	1		
13	Блок-схемы.	1		
14	Понятие о графическом редакторе.	1		
15	Виды и размеры печатной продукции.	1		
16	Создание печатной продукции в графическом редакторе.	1		
Раздел Технологии обработки материалов, пищевых продуктов		32		
17	Технологии обработки конструкционных материалов.	1		
18	Тонколистовой металл и проволока.	1		
19	Операции правка, разметка тонколистового металла.	1		

20	Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок.	1		
21	Технологии изготовления изделий.	1		
22	Операции: резание, гибка тонколистового металла.	1		
23	Приёмы резания, гибки заготовок из проволоки, тонколистового металла.	1		
24	Технология получения отверстий в заготовках из металлов.	1		
25	Сверление отверстий в заготовках из металла.	1		
26	Инструменты и приспособления для сверления.	1		
27	Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла.	1		
28	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки.	1		
29	Соединение металлических деталей в изделии с помощью заклёпок.	1		
30	Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом.	1		
31	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из металла»:	1		
32	Оформление проектной документации.	1		
33	Выполнение проекта по технологической карте.	1		
34	Выполнение проекта по технологической карте.	1		
35	Выполнение проекта по технологической карте.	1		
36	Защита проекта.	1		
37	Молоко и молочные продукты в питании.	1		
38	Пищевая ценность молока и молочных продуктов.	1		
39	Определение качества молочных продуктов, правила хранения продуктов.	1		
40	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.	1		
41	Виды теста. Выпечка, калорийность кондитерских изделий.	1		
42	Хлеб, пищевая ценность.	1		
43	Одежда, виды одежды.	1		
44	Классификация одежды по способу эксплуатации.	1		
45	Уход за одеждой.	1		
46	Мода и стиль.	1		
47	Современные текстильные материалы, получение и свойства.	1		
48	Сравнение свойств тканей.	1		
Раздел. Робототехника		20		
49	Мобильная робототехника. Функциональное разнообразие роботов.	1		
50	Классификация транспортных роботов по способу перемещения грузов, способу управления, конструкции и др.	1		
51	Роботы на гусеничном ходу.	1		
52	Сборка робототехнической модели.	1		
53	Управление робототехнической моделью из среды	1		

	визуального программирования.			
54	Прямолинейное движение вперёд. Движение назад.	1		
55	Датчики (расстояния, линии и др.), как элементы управления схемы робота.	1		
56	Датчик расстояния.	1		
57	Понятие обратной связи.	1		
58	Назначение, функции датчиков и принципы их работы.	1		
59	Понятие широтно-импульсной модуляции.	1		
60	Изучение интерфейса визуального языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.	1		
61	Знакомство с сервомотором.	1		
62	Программирование управления одним сервомотором.	1		
63	Управление несколькими сервомоторами.	1		
64	Разработка программы для реализации движения транспортного робота с использованием датчиков.	1		
65	Анализ разработанных программ.	1		
66	Основы проектной деятельности.	1		
67	Групповой учебный проект по робототехнике.	1		
68	Определение этапов проекта.	1		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68		

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс

№ п.п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные цифровые ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы	
Модуль: Производство и технологии					
Раздел. Преобразовательная деятельность человека. (8ч.)					
1.1.	Современные сферы развития производства и технологий.	2			resh.edu.ru.
1.2.	Цифровизация производства	2			resh.edu.ru.
1.3.	Современные и перспективные технологии.	2			resh.edu.ru.
1.4.	Современный транспорт. История развития транспорта.	2			resh.edu.ru.
Модуль: Компьютерная графика, черчение.					
Раздел. Графическая информация (8ч.)					
2.1.	Конструкторская документация.	2			resh.edu.ru.
2.2.	Системы автоматизированного проектирования (САПР).	6			resh.edu.ru.

	Последовательность построения чертежа в САПР.				
Модуль: «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»					
Раздел. Модели, моделирование. Макетирование. (10ч.)					
3.1.	Модели, моделирование. Макетирование	2			resh.edu.ru.
3.2.	Создание объёмных моделей с помощью компьютерных программ.	4			resh.edu.ru.
3.3.	Программа для редактирования готовых моделей. Основные приемы макетирования. Оценка качества макета.	4			resh.edu.ru.
Модуль: Технологии обработки материалов и пищевых продуктов					
Раздел. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов (24ч.)					
4.1.	Технологии обработки конструкционных материалов.	8			resh.edu.ru.
4.2.	Обработка металлов	2			resh.edu.ru.
4.3.	Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование.	4			resh.edu.ru.
4.4.	Контроль и оценка качества изделия из конструкционных материалов.	4			resh.edu.ru.
4.5.	Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба и мясо в питании человека.	6			resh.edu.ru.
Модуль: Робототехника					
Раздел. Промышленные и бытовые роботы (20ч.)					
5.1.	Промышленные и бытовые роботы.	2			resh.edu.ru.
5.2.	Программирование управления роботизированными моделями.	2			resh.edu.ru.
5.3.	Алгоритмизация и программирование роботов	4			resh.edu.ru.
5.4.	Программирование управления роботизированными моделями.	6			resh.edu.ru.
5.5.	Основы проектной деятельности.	6			resh.edu.ru.
Итого по модулям		68			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО		68			

ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ				
--------------------	--	--	--	--

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п.п .	Наименование разделов и тем программы	Количество часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
Раздел. Преобразовательная деятельность человека.		8		
1	ПТБ на уроках технологии во время работы.	1		
2	Дизайн. История дизайна. Области применения дизайна.	1		
3	Цифровые технологии и способы обработки информации.	1		
4	Современные и перспективные технологии.	1		
5	Высокотехнологичные отрасли производства.	1		
6	Высокие (перспективные) технологии и сферы их применения.	1		
7	Транспорт и транспортные системы.	1		
8	Перспективные виды транспорта.	1		
Раздел. Графическая информация		8		
9	Математические, физические и информационные модели.	1		
10	Понятие о конструкторской документации.	1		
11	Применение средств компьютерной графики для построения чертежей.	1		
12	Системы автоматизированного проектирования (САПР) в конструкторской деятельности.	1		
13	Чертёжный редактор. Типы документов.	1		
14	Инструменты. Создание и оформление чертежа.	1		
15	Понятие «ассоциативный чертёж».	1		
16	Правила построения разверток геометрических фигур.	1		
Раздел. Модели, моделирование. Макетирование.		10		
17	Виды и свойства, назначение моделей.	1		
18	Понятие о макетировании. Типы макетов.	1		
19	Разработка графической документации.	1		
20	Макет (по выбору). Разработка развертки, деталей.	1		
21	Определение размеров.	1		
22	Выбор материала, инструментов для выполнения макета.	1		
23	Программа для редактирования готовых моделей и последующей их распечатки.	1		
24	Инструменты для редактирования моделей.	1		
25	Материалы и инструменты для бумажного макетирования.	1		
26	Сборка бумажного макета.	1		
Раздел. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов.		24		
27	Конструкционные материалы натуральные, синтетические.	1		

28	Древесина, металл, керамика, пластмассы, композиционные материалы, их получение, свойства, использование.	1		
29	Технологии механической обработки конструкционных материалов.	1		
30	Обработка древесины. Технологии отделки изделий из древесины.	1		
31	Определение материалов для выполнения проекта (древесина, металл, пластмасса и др.).	1		
32	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов»:	1		
33	Выполнение проекта по технологической карте.	1		
34	Выполнение проекта по технологической карте.	1		
35	Технологии обработки металлов. Конструкционная сталь.	1		
36	Резьба и резьбовые соединения. Соединение металлических деталей.	1		
37	Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование.	1		
38	Отделка и декорирование изделия из пластмассы, и других материалов.	1		
39	Материалы для отделки, декорирования изделия.	1		
40	Инструменты, правила безопасного использования. Технологии декоративной отделки изделия.	1		
41	Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из конструкционных и поделочных материалов»:	1		
42	Выполнение проекта по технологической карте.	1		
43	Выполнение проекта по технологической карте.	1		
44	Защита проекта.	1		
45	Рыба, морепродукты в питании человека.	1		
46	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	1		
47	Виды промысловых рыб.	1		
48	Мясо животных, мясо птицы в питании человека.	1		
49	Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы.	1		
50	Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.	1		
Раздел. Робототехника		20		
51	Промышленные роботы, их классификация, назначение, использование.	1		
52	Бытовые роботы. Назначение, виды.	1		
53	Программирование контроллера, в среде конкретного языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.	1		
54	Виртуальные и реальные исполнители.	1		
55	Реализация на визуальном языке программирования базовых понятий и алгоритмов, необходимых для дальнейшего программирования управления роботизированных систем.	1		

56	Алгоритмические структуры «Цикл», «Ветвление».	1		
57	Составление цепочки команд.	1		
58	Логические операторы и операторы сравнения.	1		
59	Генерация голосовых команд.	1		
60	Виды каналов связи.	1		
61	Дистанционное управление.	1		
62	Каналы связи дистанционного управления.	1		
63	Механические и электрические каналы связи.	1		
64	Взаимодействие нескольких роботов.	1		
65	Групповой проект.	1		
66	Управление проектами.	1		
67	Команда проекта.	1		
68	Распределение функций.	1		
69	Учебный групповой проект по робототехнике.	1		
70	Групповое взаимодействие роботов.	1		
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68		