**Аннотация к рабочей программе по учебному предмету «Технология»,**

**основное общее образование**

Рабочая программа является приложением к основной образовательной программе основного общего образования МОУ «Речкаловская СОШ».

Рабочая программа по учебному предмету «Основы духовно-нравственной культуры народов России» разработана на основе:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 (в ред. от 31 декабря 2015 г.) «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями);

3. Основная образовательная программа основного общего образования МОУ «Речкаловская СОШ» (с изменениями и дополнениями);

Рабочая программа учебного предмета «Основы духовно-нравственной культуры народов России» включает следующие разделы:

* планируемые результаты освоения учебного предмета;
* содержание учебного предмета;
* тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

На изучение учебного предмета отведено:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5 класс** | | |
| **№ п/п** | **Раздел программы, тема урока** | **Количество часов** |
| **Раздел 1. Основы производства- 2 часа** | | |
| 1,2 | Техносфера. ИОТу - 20 – 2019  Производство и труд. | 2 |
| **Раздел 2. Общая технология – 2 часа** | | |
| 3,4 | Сущность технологии на производстве.  Характеристика технологии, её классификация. | 2 |
| **Раздел 3. Техника – 4 часа** | | |
| 5,6 | Техника и её классификация. Рабочие органы техники. | 2 |
| 7,8 | Конструирование техники. Моделирование техники. | 2 |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.**  **4.1. Древесина – 2 часа** | | |
| 9,10 | Древесина как конструкционный материал. Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки древесины. | 2 |
| **4.2. Металлы и пластмассы – 2 часа** | | |
| 11,12 | Механические и технологические свой­ства металлов и сплавов. Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки металлов и искусст­венных материалов. | 2 |
| **4.3. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи** – **24 часа** | | |
| 13,14 | Натуральные волока рас­тительного происхождения.  Ткацкие переплетения. | 2 |
| 15,16 | Натуральные волокна животного происхождения.  Общие свойства текстильных материалов. | 2 |
| 17,18 | Виды и свойства тканей из хими­ческих волокон.  Кожа и ее свойства, области применения. | 2 |
| 19,20 | Основные операции при ручных работах.  Под­готовка ткани и ниток к вышивке. | 2 |
| 21,22 | Отделка швейных изделий вышивкой.  Вышивание швом крест по горизонтали и вертикали. | 2 |
| 23,24 | Вышивание швом крест по диагонали.  Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. | 2 |
| 25,26 | Технология выполнения ручных стежков.  Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. | 2 |
| 27,28 | Закрепление ленты в игле.  Швы, используемые в вышивке лентами. | 2 |
| 29,30 | Оформление готовой работы.  Материалы для вязания крючком. | 2 |
| 31,32 | Ус­ловные обозначения, применяемые при вязании крючком.  Вяза­ние полотна: начало вязания. | 2 |
| 33,34 | Вязание рядами.  Основные спосо­бы вывязывания петель. | 2 |
| 35,36 | Закрепление вязания.  Способы вязания по кругу. | 2 |
| **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов – 8 часов** | | |
| 37,38 | Основы рационального питания.  Технология приготовления бутербродов. | 2 |
| 39,40 | Технология приготовления горячих напитков.  Использование яиц в кулинарии. | 2 |
| 41,42 | Тех­нология приготовления различных блюд из яиц.  Технология приготовления блюд из сырых овощей (фрук­тов) | 2 |
| 43,44 | Виды тепловой обработки продуктов.  Сервировка стола. Правила этикета. | 2 |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часа** | | |
| 45,46 | Работа и энергия. Виды энергии.  Механическая энергия. | 2 |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)- 4 часа** | | |
| 47,48 | Информация и ее виды.  Объективная информация. | 2 |
| 49,50 | Субъективная информация.  Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. | 2 |
| **Раздел 8. Технологии растениеводства- 2 часа** | | |
| 51,52 | Классификация культурных растений и технология их выращивания.  Технологии использования дикорастущих растений. | 2 |
| **Раздел 9. Технологии животноводства- 2 часа** | | |
| 53,54 | Животные как объект технологий.  Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. | 2 |
| **Раздел 10. Социально-экономические технологии – 2 часа** | | |
| 55,56 | Сущность социальных технологий.  Виды социальных технологий. | 2 |
| **Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 12 часов** | | |
| 57,58 | Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи.  Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». | 2 |
| 59,60 | Дизайн-анализ проекта.  Конструкторский этап. | 2 |
| 61,62 | Технологический этап.  Оформление пояснительной записки. | 2 |
| 63,64 | Технологический этап.  Оформление пояснительной записки | 2 |
| 65,66 | Технологический этап.  Расчет себестоимости изделия. | 2 |
| 67,68 | Разработка рекламы проекта.  Защита проекта. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6 класс** | | |
| **№ п/п** | **Раздел программы, тема урока** | **Количество часов** |
| **Раздел 1. Основы производства – 2 часа** | | |
| 1,2 | Производство и труд, как его основа. ИОТу - 20 – 2019  Современные средства труда. Продукт труда. | 2 |
| **Раздел 2. Общая технология – 2 часа** | | |
| 3,4 | Характеристика технологии и технологическая документация.  Технологическая культура производства и культура труда | 2 |
| **Раздел 3. Техника – 4 часа** | | |
| 5,6 | Двигатели и передаточные механизмы.  Органы управления и системы управления техникой. | 2 |
| 7,8 | Конструирование техники.  Моделирование техники. | 2 |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.**  **4.1. Древесина – 2 часа** | | |
| 9,10 | Конструкционные древесные материалы и их производство.  Технология токарных работ. | 2 |
| **4.2. Металлы и пластмассы – 2 часа** | | |
| 11,12 | Механические и технологические свой­ства металлов и сплавов.  Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами. | 2 |
| **4.3. Технологии машинной обработки текстильных материалов- 26 часов** | | |
| 13,14 | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.  Подготовка швейной машины к работе. | 2 |
| 15,16 | Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.  Приёмы работы на швейной машине. | 2 |
| 17,18 | Непо­ладки, связанные с неправильной заправкой ниток.  Устранение дефектов машинной строчки. | 2 |
| 19,20 | Основные опе­рации при машинной обработке изделия.  Выполнение машинных работ. | 2 |
| 21,22 | Чертёж и выкройка швейного изделия.  Снятие мерок. | 2 |
| 23,24 | Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.  Моделирование выкройки проектного изделия. | 2 |
| 25,26 | Выкраивание дета­лей проектного изделия.  Критерии качества кроя**.** | 2 |
| 27,28 | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения и основные операции ВТО.  Технологии термической обработки текстильных материалов. | 2 |
| 29,30 | Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи.  Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». | 2 |
| 31,32 | Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап.  Технологический этап. | 2 |
| 33,34 | Оформление пояснительной записки.  Окончательная отделка проектного изделия. | 2 |
| 35,36 | Расчет себестоимости изделия.  Разработка рекламы проекта. | 2 |
| 37,38 | Разработка презентации проекта.  Защита проекта | 2 |
| **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов -8 часов** | | |
| 39,40 | Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд.  Технология сервировки стола. Правила этикета. | 2 |
| 41,42 | Технологии обработки рыбы и морепродуктов.  Технология приготовления блюд из рыбы. | 2 |
| 43,44 | Технологии обработки мясных продуктов.  Приготовление блюда из мяса или птицы. | 2 |
| 45,46 | Технология приготовления первых блюд.  Сервировка сладкого стола. На­бор столового белья, приборов и посуды. | 2 |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часа** | | |
| 47,48 | Электрические цепи.  Электромонтажные и сборочные технологии. | 2 |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) – 4 часа** | | |
| 49,50 | Способы отображения информации.  Технологии записи и представления информации разными средствами. | 2 |
| 51,52 | Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.  Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. | 2 |
| **Раздел 8. Технологии растениеводства -2 часа** | | |
| 53,54 | Технологи посева и посадки культурных растений.  Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая. | 2 |
| **Раздел 9. Технологии животноводства – 2 часа** | | |
| 55,56 | Содержание домашних животных.  Уход за домашними животными. | 2 |
| **Раздел 10. Социально-экономические технологии – 2 часа** | | |
| 57,58 | Технологии сферы услуг.  Транспорт. | 2 |
| **Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 10 часов** | | |
| 59,60 | Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи.  Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». | 2 |
| 61,62 | Дизайн-анализ проекта.  Конструкторский этап. | 2 |
| 63,64 | Технологический этап.  Оформление пояснительной записки | 2 |
| 65,66 | Технологический этап.  Расчет себестоимости изделия. | 2 |
| 67,68 | Разработка рекламы проекта.  Защита проекта. | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7 класс** | | |
| **№ п/п** | **Раздел программы, тема урока** | **Количество часов** |
| **Раздел 1. Основы производства- 2 часа** | | |
| 1,2 | Производство и труд. ИОТу - 20 – 2019  Трансферт технологий. | 2 |
| **Раздел 2. Общая технология – 4 часа** | | |
| 3,4 | Современные технологии.  Технологические средства производства. | 2 |
| 5,6 | Система профильного обучения.  Системы автоматического управления. | 2 |
| **Раздел 3. Техника - 2 часа** | | |
| 7,8 | Современные материалы.  Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. | 2 |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.**  **4.1. Древесина – 2 часа** | | |
| 9,10 | Конструирование и моделирование изделий из древесины.  Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки древесины | 2 |
| **4.2. Металлы и пластмассы – 2 часа** | | |
| 11,12 | Термическая обработка сталей.  Токарно-винторезные станки и их назначение. | 2 |
| **4.3. Технологии машинной обработки текстильных материалов -****26 часов** | | |
| 13,14 | Уход за швейной машиной.  Устранение дефектов машинной строчки. | 2 |
| 15,16 | Основные опе­рации при машинной обработке изделия.  Требования к выполнению машинных работ. | 2 |
| 17,18 | Выполнение машинных работ.  Технология соединения деталей в сложных изделиях. | 2 |
| 19,20 | Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.  ВТО, основные приемы ВТО. | 2 |
| 21,22 | Технологии термической обработки текстильных материалов.  Конструирование изделий. | 2 |
| 23,24 | Снятие мерок с фигуры.  Понятие о моделировании одеж­ды. | 2 |
| 25,26 | По­лучение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкро­ек, из журнала мод, с CD или из Интернета.  Осо­бенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. | 2 |
| 27,28 | Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи  Постановка цели, задач проектирования.  Дизайн-анализ проекта | 2 |
| 29,30 | Конструкторский этап.  Подготовка выкройки к раскрою, раскрой проектного изделия. | 2 |
| 31,32 | Технологический этап. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.  Виды декоративной отделки швейного изделия. | 2 |
| 33,34 | Окончательная отделка проектного изделия.  Расчет себестоимости изделия. | 2 |
| 35,36 | Оформление пояснительной записки.  Разработка рекламы проекта. | 2 |
| 37,38 | Разработка презентации проекта.  Защита проекта. | 2 |
| **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов – 8 часов** | | |
| 39,40 | Блюда из молока и молочных продуктов.  Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов | 2 |
| 41,42 | Технология приготовления мучных изделий, требования к качеству.  Виды блюд из жидкого теста. | 2 |
| 43,44 | Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.  Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. | 2 |
| 45,46 | Сладкие блюда.  Сервировка стола. | 2 |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии- 2 часа** | | |
| 47,48 | Тепловая энергия.  Технологии содержания жилья. | 2 |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОииВТ) –**  **4 часа** | | |
| 49,50 | Технологии получения информации.  Методы и средства наблюдений. | 2 |
| 51,52 | Коммуникационные технологии и связь.  Средства и методы коммуникации. | 2 |
| **Раздел 8. Технологии растениеводства – 2 часа** | | |
| 53,54 | Общая технология выращивания культурных растений.  Технологии флористики и ландшафтного дизайна. | 2 |
| **Раздел 9. Технологии животноводства-2 часа** | | |
| 55,56 | Кормление животных и уход за животными.  Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных. | 2 |
| **Раздел 10. Социально-экономические технологии - 2 часа** | | |
| 57,58 | Рынок и маркетинг.  Потребительная и меновая стоимость товара. | 2 |
| **Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 10 часов** | | |
| 59,60 | Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи.  Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». | 2 |
| 61,62 | Дизайн-анализ проекта.  Конструкторский этап. | 2 |
| 63,64 | Технологический этап.  Оформление пояснительной записки | 2 |
| 65,66 | Технологический этап.  Расчет себестоимости изделия. | 2 |
| 67,68 | Разработка рекламы проекта.  Защита проекта | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8 класс** | | |
| **№ п/п** | **Раздел программы, тема урока** | **Количество часов** |
| **Раздел 1. Основы производства – 2 часа** | | |
| 1 | Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. ИОТу - 20 – 2019 | 1 |
| 2 | Механизация, автоматизация и робототизация современного производства. | 1 |
| **Раздел 2. Общая технология – 2 часа** | | |
| 3 | Современные и перспективные технологии ХХI века. | 1 |
| 4 | Объёмное 3D-моделирование. | 1 |
| **Раздел 3. Техника – 2 часа** | | |
| 5 | Конструирование и моделирование техники. | 1 |
| 6 | Роботы и перспективы робототехники. | 1 |
| **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**  **4.1. Древесина – 1 час** | | |
| 7 | Современные станки для обработки древесных материалов. | 1 |
| **4.2. Металлы и пластмассы – 1 час** | | |
| 8 | Основные технологические операции и приёмы об­работки металлов и искусст­венных материалов электрифицированными инструментами. | 1 |
| **4.3. Технологии машинной обработки текстильных материалов – 4 часа** | | |
| 9 | Осо­бенности построения выкроек различных изделий. | 1 |
| 10 | Современные технологии обработки материалов. | 1 |
| 11 | Проектирование изделия. | 1 |
| 12 | Защита проекта. | 1 |
| **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов – 6 часов** | | |
| 13 | Системы рационального питания и кулинария. | 1 |
| 14 | Современная индустрия обработки продуктов питания. | 1 |
| 15 | Проектирование кулинарного изделия. | 1 |
| 16 | Дизайн-анализ проекта. | 1 |
| 17 | Технологический этап. | 1 |
| 18 | Защита проекта. | 1 |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часа** | | |
| 19 | Тепловая энергия. Бытовые электроинструменты. | 1 |
| 20 | Химическая энергия. Ядерная и термоядерная энергия | 1 |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) –**  **2 часа** | | |
| 21 | Технологии записи и хранения информации. | 1 |
| 22 | Компьютер как средство получения, обработки и записи информации. | 1 |
| **Раздел 8. Технологии растениеводства – 2 часа** | | |
| 23 | Технологии ландшафтного дизайна. | 1 |
| 24 | Биотехнологии в растениеводстве. | 1 |
| **Раздел 9. Технологии животноводства- 2 часа** | | |
| 25 | Разведение животных. | 1 |
| 26 | Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные. | 1 |
| **Раздел 10. Социально-экономические технологии - 2 часа** | | |
| 27 | Особенности предпринимательской деятельности. | 1 |
| 28 | Технологии менеджмента. | 1 |
| **Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 6 часов** | | |
| 29 | Выбор идеи проектирования. | 1 |
| 30 | Дизайн-анализ проекта. | 1 |
| 31 | Конструкторский этап. Технологический этап. | 1 |
| 32 | Оформление пояснительной записки | 1 |
| 33 | Расчет себестоимости изделия. Разработка рекламы проекта. | 1 |
| 34 | Защита проекта. | 1 |