**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**« Казанская основная общеобразовательная школа»**

 **Золотухинского района Курской области**

Приложение №1

к образовательной программе

основного общего образования,

утвержденной приказом от \_\_\_ \_\_ № \_\_\_\_

**Рабочая программа**

**по учебному предмету «Технология»**

**5-9 класс ( 5,7,8классы)**

**Уровень образования: основное общее образование**

**Срок реализации программы -2021 /2022 гг.**

**Автор программы:**

Учитель : Брусов СЕРГЕЙ ДМИТРИЕВИЧ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 I квалификационная категория

**СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

1. Пояснительная записка.
2. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета
3. Содержание учебного предмета, курса.
4. Календарно-тематическое планирование (с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы).
5. Лист корректировки рабочей программы.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

***Рабочая программа составлена в соответствии с нормативными документами:***

1 . Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от

 29.12.2012 N 273-ФЗ

2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (базовый уровень), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897), (далее - ФГОС ООО) с изменениями, приказ № 1577 от 31 декабря 2015г.

3. Основная образовательная программа основного общего образования МКОУ «Казанская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области

4. Учебный план МКОУ «Казанская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области

 5.Программа по учебнику «Технология» В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича.

**Рабочая программа ориентирована на УМК:**

1. Технология 5 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 255 с.
2. Технология 6 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 255 с.
3. Технология 7 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 255 с.
4. Технология 8 классы: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 255 с.

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета**

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов
 **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**
Патриотическое воспитание:
- проявление интереса к истории и современному состоянию
российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных
Гражданское и духовно-нравственное воспитание:
- готовность к активному участию в обсуждении общественно
значимых и этических проблем, связанных с современными
технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества
Эстетическое воспитание:
 - восприятие эстетических качеств предметов труда;
 - умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов
Ценности научного познания и практической деятельности:
- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки
Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:
- осознание ценности безопасного образа жизни в современном
технологическом мире, важности правил безопасной работы
с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз
Трудовое воспитание:
- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий
Экологическое воспитание:
- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека
 **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**
Освоение содержания предмета «Технология» в основной
школе способствует достижению метапредметных результатов,
в том числе:
Овладение универсальными познавательными действиямиБазовые логические действия:
 - выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии
Базовые исследовательские действия:
- использовать вопросы как исследовательский инструмент
познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью
получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи,
собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе
с учётом синергетических эффектов
Работа с информацией:
- выбирать форму представления информации в зависимости
от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию,
информации в знания
Овладение универсальными учебными регулятивнымидействиямиСамоорганизация:
- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение
Самоконтроль (рефлексия):
- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её
изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов
преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при
необходимости корректировать цель и процесс её достижения
Принятие себя и других:
- признавать своё право на ошибку при решении задач или при
реализации проекта, такое же право другого на подобные
ошибки.
Овладение универсальными коммуникативными действиями.Общение:
- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной
деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях
Совместная деятельность:
- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических
средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию

**Предметные результаты**

• осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

• овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

• овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

• формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

• развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

• формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Выпускник научится:**

• называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

• называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

• объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

• проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

**Выпускник научится:**

• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

• оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

• проводить оценку и испытание полученного продукта;

• проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

• описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

‒ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

‒ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

‒ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

‒ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

‒ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

‒ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

‒ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

‒ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

‒ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

‒ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

‒ разработку плана продвижения продукта;

• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

• **Выпускник получит возможность научиться:**

• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

**Выпускник научится:**

• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

• разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

• характеризовать группы предприятий региона проживания,

• характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

• анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

• анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

• получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

• получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

• предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

• анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

• характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

• называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

• разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

• объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

• приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

• объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

• составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

• осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

• осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

• осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

• конструирует модель по заданному прототипу;

• осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

• получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

• получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

• получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

• получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

• получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

• получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

• описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

• оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

• проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

• проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

• читает элементарные чертежи и эскизы;

• выполняет эскизы механизмов, интерьера;

• освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;

• применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

• строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;

• получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

• получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

• получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

• получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

• получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

• называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

• характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

• перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

• объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

• объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

• осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

• осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

• выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

• конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

• следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

• получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

• получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

• получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

• характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,

• называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,

• характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;

• перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации

• характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),

• объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

• разъясняет функции модели и принципы моделирования,

• создаёт модель, адекватную практической задаче,

• отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,

• составляет рацион питания, адекватный ситуации,

• планирует продвижение продукта,

• регламентирует заданный процесс в заданной форме,

• проводит оценку и испытание полученного продукта,

• описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,

• получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,

• получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,

• получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,

• получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,

• получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,

• получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу

• получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,

• получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,

• получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности.**

**5 Класс.**

|  |  |
| --- | --- |
| Название темы. Основное содержание по темам | Основные виды учебной деятельности  |
| Производство | Получать представление о техносфере, потребительских благах. |
| Методы и средства творческой проектной деятельности | Получать представление о проектной деятельности и творчестве |
| Технология. | Осваивать новые понятия : технология, классификация. Научиться распределять классификацию производств и технологий |
| Техника | Получать представление о инструментах, механизмах и технических устройствах |
| Материалы для производства материальных благ | Получать представление о натуральных, искусственных и синтетических материалов. Научиться составление коллекцииконструкционных материалов  |
| Свойства материалов | Уметь определять механические свойства конструкционных материалов |
| Технология обработки материалов | Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. |
| Пища и здоровое питание | Научиться определять основы рационального питания. |
| Технологии обработки овощей | Научиться определять доброкачественности зелени органолептически способом |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии | Получать представление о энергии и ее видах |
| Технологии получения, обработки и использования информации | Познакомиться с понятиями: информация, визуальная информация. |
| Технологии растениеводства | Знать значение культурных растений в жизнедеятельности человека |
| Животный мир в техносфере | Уметь определять как связаны между собой животноводство и материальные потребности человека. |
| Технологии животноводства | Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека |
| Социальные технологии | Уметь сопоставлять и обосновывать перечня главных личныхпотребностей |
| Итоговое повторение | Закрепить знания |

**6 Класс.**

|  |  |
| --- | --- |
| Название темы. Основное содержание по темам | Основные виды учебной деятельности  |
| Методы и средства творческой проектной детельности | Получать представление о методе и видах проекта |
| Производство | Уметь определять: предметы труда, сельскохозяйственное и растительное сырьё, вторичное сырьё и полуфабрикаты. |
| Технология. | Получать представление технологической, трудовой и производственной дисциплине. |
| Техника | Получать представление о технической системе, о ее рабочих органах и двигателлях |
| Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов. | Уметь определять основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. |
| Технология получения, преобразования и использования энергии | Освоить и закрепить знания о технологии получения, преобразования и использования энергии |
| Технология получения, обработки и использования информации. | Освоить и закрепить знания о технологии получения, обработки и использования информации |
| Основы рационального питания. | Уметь использовать основы рационального ( здорового) питания |
| Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. | Получать представление о особенностях технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. |
| Дикорастущие растения, используемые человеком. | Научиться заботиться о дикорастущих растениях |
| Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. | Получать представление о технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. |
|  Социальные технологии | Получать представление о видах социальных технологий, о технологии коммуникации, оструктуре процесса коммуникаций |
| Итоговое повторение | Закрепить знания  |

**7 Класс.**

|  |  |
| --- | --- |
| Название темы. Основное содержание по темам | Основные виды учебной деятельности  |
| Методы и средства творческой проектной детельности | Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов |
| Производство | Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях.Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. |
| Технология | Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства |
| Техника | Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках |
| Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов | Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях.Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин |
| Технологии приготовления мучных изделий | Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. |
| Технологии получения, обработки рыбы и морепродуктов | Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии | Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты |
| Технологии получения, обработки и использования информации | Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них |
| Технологии растениеводства | Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов |
| Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека | Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов |
| Социальные технологии | Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов |
| Итоговое повторение | Закрепить знания  |

 **8 Класс.**

|  |  |
| --- | --- |
| Название темы. Основное содержание по темам | Основные виды учебной деятельности  |
| Методы и средства творческой проектной детельности | Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре«Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа |
| Основы производстваПродукт труда и контроль качества производства | Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. |
| Технология | Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах информационных технологий |
| Техника | Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора |
| Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов | Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке.Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др |
| Технологии обработки и использования пищевых продуктов | Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии. Химическая энергия | Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат |
| Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации | Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации |
| Технологии растениеводства. Микроорганизмы в с\х. производстве | Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.) |
| Технологии животноводства | Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера |
| Социальные технологии. Маркетинг | Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта |
| Итоговое повторение | Закрепить знания  |

**Формы организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности:**

- использование нетрадиционных форм учебных занятий (интегрированные, комбинированные, проектные, творческие мастерские, …);

-использование ИТК;
-использование игровых форм;
-диалогическое взаимодействие;
-проблемно-задачный подход (проблемные вопросы, проблемные ситуации...);

-использование различных форм работы (групповые, парные, совместно-индивидуальные, совместно-последовательные, совместно-взаимодействующие, коллективные...);

- различные виды домашней работы (групповые, творческие, дифференцированные.);

-деятельностный подход в обучении.

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ**

**(**с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока  | Тема урока | Количество часов, отводимыхна освоение темы | Дата проведения (по плану) | Дата фактического проведения |
| **Производство** | **4** |  |
| 1 | Что такое техносфера. |  |  |  |
| 2 | Что такое потребительские блага. |  |  |  |
| 3 | Производство потребительских благ. |  |  |  |
| 4 | Общая характеристика производства |  |  |  |
| **Методы и средства творческой проектной деятельности** | **4** |  |
| 5 | Проектная деятельность. Что такое проект |  |  |  |
| 6 | Что такое творчество |  |  |  |
| 7 | Практическая работа: разработка проекта изготовления бутербродов |  |  |  |
| 8 | Практическая работа: разработка проекта изготовления бутербродов |  |  |  |
| **Технология.** | **6** |  |
| 9 | Что такое технология. |  |  |  |
| 10 | Что такое технология. |  |  |  |
| 11 | Классификация производств и технологий |  |  |  |
| 12 | Классификация производств и технологий |  |  |  |
| 13 | Практическое задание: составление списка технических средств дляприготовления пищи |  |  |  |
| 14 | Практическое задание: нахождение информации о производстве хлеба |  |  |  |
| **Техника** | **6** |  |
| 15 | Что такое техника. |  |  |  |
| 16 | Инструменты, механизмы и технические устройства |  |  |  |
| 17 | Практическая работа: изучение правил поведения и безопаснойработы в учебной мастерской |  |  |  |
| 18 | Практическая работа: столярные инструменты, выполнение столярных операций |  |  |  |
| 19 | Практическая работа: электрифицированный инструмент: дрель,шуруповёрт. |  |  |  |
| 20 | Практическая работа: швейная машина |  |  |  |
| **Материалы для производства материальных благ** | **4** |  |
| 21 | Виды материалов. |  |  |  |
| 22 | Натуральные, искусственные и синтетические материалы. |  |  |  |
| 23 | Конструкционные материалы. |  |  |  |
| 24 | Практическая работа: составление коллекцииконструкционных материалов |  |  |  |
| **Свойства материалов** | **4** |  |
| 25 | Механические свойства конструкционных материалов.Лабораторная работа: сравнение свойств одинаковых образцов издревесины и пластмассы |  |  |  |
| **Технология обработки материалов** | **3** |  |
| 26 | Технология механической обработки материалов. |  |  |  |
| 27 | Графическое отображение формы предмета |  |  |  |
| 28 | Лабораторная работа: сравнение свойств хлопчатобумажных ильняных тканей |  |  |  |
| **Пища и здоровое питание** | **3** |  |
| 29 | Кулинария. Основы рационального питания. |  |  |  |
| 30 | Витамины и их значение в питании. Практическая работа: подготовить реферативное сообщение об истории открытия витаминов |  |  |  |
| 31 | правила гигиены, санитарии и безопасности труда на кухне. Лабораторная работа: определение загрязнения столовой посуды |  |  |  |
| **Технологии обработки овощей** | **5** |  |
| 32 | Овощи в питании человека. Лабораторная работа: определение доброкачественности зелени органолептически способом |  |  |  |
| 33 | Технологии механической кулинарной обработки овощей.. |  |  |  |
| 34 | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Практическая работа:приготовление блюд сырых овощей |  |  |  |
| 35 | Технологии тепловой обработки овощей. |  |  |  |
| 36 | Практическая работа: приготовление блюд из овощей с применениемтепловой обработки |  |  |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **6** |  |
| 37 | Что такое энергия. |  |  |  |
| 38 | Виды энергии. |  |  |  |
| 39 | Накопление механической энергии. |  |  |  |
| 40 | Практическая работа: сбор информации о методах и средствахпроизводства и применения механической энергии в Интернет |  |  |  |
| 41 | Практическая работа: изготовление игрушки «Йо-йо» |  |  |  |
| 42 | Практическая работа: изготовление игрушки «Йо-йо» |  |  |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации** | **6** |  |
| 43 | Информация. |  |  |  |
| 44 | Информация. |  |  |  |
| 45 | Каналы восприятия информации человеком. |  |  |  |
| 46 | Практическая работа: по рисункам сделать вывод о том, от чего зависитсодержание информации, воспринимаемой человеком |  |  |  |
| 47 | Способы материального представления и записи визуальной информации. |  |  |  |
| 48 | Практическая работа: составить шифровку |  |  |  |
| **Технологии растениеводства** | **8** |  |
| 49 | Растения как объект технологии. |  |  |  |
| 50 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека |  |  |  |
| 51 | Общая характеристика и классификация культурных растений |  |  |  |
| 52 | Практическая работа: определение полезных свойств культурныхрастений. Определение групп культурных растений |  |  |  |
| 53 | Исследования культурных растений или опыты с ним |  |  |  |
| 54 | Практическая работа: агротехнические приёмы выращивания культурныхрастений |  |  |  |
| 55 | Практическая работа :высаживание рассады культурных растений  |  |  |  |
| 56 | Практическая работа :высаживание рассады культурных растений |  |  |  |
| **Животный мир в техносфере** | **2** |  |
| 57 | Животные и технологии 21 века |  |  |  |
| 58 | Животноводство и материальные потребности человека. |  |  |  |
| **Технологии животноводства** | **4** |  |
| 59 | Сельскохозяйственные животные и животноводство.Практическая работа: сельскохозяйственные животные в личныхподсобных хозяйствах |  |  |  |
| 60 | Животные – помощники человека. |  |  |  |
| 61 | Животные на службе безопасности жизни |  |  |  |
| 62 | Животные для спорта, охоты,цирка и науки. |  |  |  |
| **Социальные технологии** | **5** |  |
| 63 | Человек как объект технологии |  |  |  |
| 64 | Практическая работа: тест |  |  |  |
| 65 | Потребности людей |  |  |  |
| 66 | Практическая работа: составление и обоснование перечня главных личныхпотребностей |  |  |  |
| 67 | Содержание социальных технологий. |  |  |  |
| **Итоговое повторение** | **1** |  |
| 68 | Закрепление пройденного |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ В 6 КЛАССЕ**

**(с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока**  | **Тема урока** | **Количество часов, отводимых****на освоение темы** | **Дата проведения (по плану)** | **Дата фактического проведения** |
| **Основные этапы творческой проектной деятельности** | **4** |  |
| 1 | Введение в творческий проект |  |  |  |
| 2 | Подготовительный этап. |  |  |  |
| 3 | Конструкторский этап. Технологический этап |  |  |  |
| 4 | Этап изготовления изделия. Заключительный этап. |  |  |  |
| **Производство** | **6** |  |
| 5 | Труд как основа производства. Предметы труда |  |  |  |
| 6 | Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё |  |  |  |
| 7 | Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. |  |  |  |
| 8 | Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. |  |  |  |
| 9 | Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. |  |  |  |
| 10 | Объекты социальных технологий как предмет труда. |  |  |  |
| **Технология** | **3** |  |
| 11 | Основные признаки технологии. |  |  |  |
| 12 | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. |  |  |  |
| 13 | Техническая и технологическая документация. |  |  |  |
| **Техника** | **5** |  |
| 14 | Понятие о технической системе. |  |  |  |
| 15 | Рабочие органы технических систем. |  |  |  |
| 16 | Двигатели технических систем. |  |  |  |
| 17 | Механическая трансмиссия в технических системах. |  |  |  |
| 18 | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах. |  |  |  |
| **Технологии ручной обработки материалов** | **4** |  |
| 19 | Технологии резания. Технологии пластического формирования материалов |  |  |  |
| 20 | Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. |  |  |  |
| 21 | Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. |  |  |  |
| 22 | Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.  |  |  |  |
| **Технологии ручной обработки материалов** | **5** |  |
| 23 | Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и деталей |  |  |  |
| 24 | Технологии соединения деталей с помощью клея |  |  |  |
| 25 | Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов |  |  |  |
| 26 | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов |  |  |  |
| 27 | Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделия из ткани |  |  |  |
| **Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов** | **3** |  |
| 28 | Технологии наклеивания покрытий . |  |  |  |
| 29 | Технологии окрашивания и лакирования |  |  |  |
| 30 | Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов |  |  |  |
| **Технологии производства и обработки пищевых продуктов** | **5** |  |
| 31 | Основы рационального ( здорового) питания |  |  |  |
| 32 | Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него |  |  |  |
| 33 | Технологиипроизводства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из него |  |  |  |
| 34 | Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых  |  |  |  |
| 35 | Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд |  |  |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.** | **6** |  |
| 36 | Что такое тепловая энергия |  |  |  |
| 37 | Тепловая энергия. |  |  |  |
| 38 | Методы и средства получения тепловой энергии. |  |  |  |
| 39 | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу |  |  |  |
| 40 | Передача тепловой энергии. |  |  |  |
| 41 | Аккумулирование тепловой энергии. |  |  |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования информации.** | **5** |  |
| 42 | Восприятие информации. |  |  |  |
| 43 | Кодирование информации при передачи сведений. |  |  |  |
| 44 | Сигналы и знаки при кодировании информации. |  |  |  |
| 45 | Символы кодирования информации. |  |  |  |
| 46 | Практическая работа: «Кодирование информации». |  |  |  |
| **Технологии растениеводства.** | **8** |  |
| 47 | Технологии растениеводства |  |  |  |
| 48 | Дикорастущие растения. |  |  |  |
| 49 | Заготовка сырья дикорастущих растений. |  |  |  |
| 50 | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. |  |  |  |
| 51 | Влияние экологических факторов на урожайность. |  |  |  |
| 52 | Влияние экологических факторов на урожайность. |  |  |  |
| 53 | Условия и методы сохранения природной среды. |  |  |  |
| 54 | Практическая работа: «Определение групп дикорастущих растений». |  |  |  |
| **Технологии животноводства.** | **6** |  |
| 55 |  Технологии животноводства |  |  |  |
| 56 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. |  |  |  |
| 57 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. |  |  |  |
| 58 | Содержание животных. |  |  |  |
| 59 | Практическая работа: «Технологические процессы при уходе за животными». |  |  |  |
| 60 | Практическая работа: «Технологические процессы при уходе за животными». |  |  |  |
| **Социальные технологии** | **6** |  |
| 61 | Социальные технологии |  |  |  |
| 62 | Виды социальных технологий |  |  |  |
| 63 | Технологии коммуникации. |  |  |  |
| 64 | Структура процесса коммуникаций |  |  |  |
| 65 | Практическая работа. Тесты по оценке свойств личности. |  |  |  |
| 66 | Практическая работа. Тесты по оценке свойств личности. |  |  |  |
| **Итоговое повторение** | **2** |  |
| 67 | Итоговое повторение |  |  |  |
| 68 | Итоговое повторение |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ В 7 КЛАССЕ**

**(**с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока  | Тема урока | Количество часов, отводимыхна освоение темы | Дата проведения (по плану) | Дата фактического проведения |
| **Методы и средства творческой проектной детельности** | **5** |  |
| 1 | Создание новых идей методом фокальных объектов |  |  |  |
| 2 | Техническая документация в проекте |  |  |  |
| 3 | Конструкторская документация  |  |  |  |
| 4 | Технологическая документация в проекте |  |  |  |
| 5 | Практическое задание |  |  |  |
| **Производство** | **4** |  |
| 6 | Современные средства ручного труда |  |  |  |
| 7 | Средства трудосовременного производства |  |  |  |
| 8 | Агрегаты и производственные линии |  |  |  |
| 9 | Практическое задание |  |  |  |
| **Технология** | **5** |  |
| 10 | Культура производства |  |  |  |
| 11 | Технологическая культура производства |  |  |  |
| 12 | Культура труда |  |  |  |
| 13 | Практическое задание |  |  |  |
| 14 | Творческое задание |  |  |  |
| **Техника** | **8** |  |
| 15 | Двигатели |  |  |  |
| 16 | Воздушные двигатели |  |  |  |
| 17 | Гидравлические двигатели |  |  |  |
| 18 | Паровые двигатели |  |  |  |
| 19 | Тепловые двигатели внутреннего сгорания |  |  |  |
| 20 | Реактивные и ракетные двигатели |  |  |  |
| 21 | Электрические двигатели |  |  |  |
| 22 | Практическое задание |  |  |  |
| **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **11** |  |
| 23 | Производство металлов |  |  |  |
| 24 | Производство древесных материалов |  |  |  |
| 25 | Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс |  |  |  |
| 26 | Особенности производство искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве |  |  |  |
| 27 | Свойства искусственных волокон |  |  |  |
| 28 | Производственные технологии обработки конструктивных материалов резанием |  |  |  |
| 29 | Производственные технологии пластического формирования материалов |  |  |  |
| 30 | Физико-химические и термические технологии обработки конструктивных материалов |  |  |  |
| 31 | Практическое задание |  |  |  |
| 32 | Лабораторно-практическая работа |  |  |  |
| 33 | Практическая работа |  |  |  |
| **Технологии приготовления мучных изделий** | **6** |  |
| 34 | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста |  |  |  |
| 35 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности |  |  |  |
| 36 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления |  |  |  |
| 37 | Практическое задание |  |  |  |
| 38 | Творческое практическое задание |  |  |  |
| 39 | Практическая работа |  |  |  |
| **Технологии получения, обработки рыбы и морепродуктов** | **6** |  |
| 40 | Переработка рыбного сырья |  |  |  |
| 41 | Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы |  |  |  |
| 42 | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы |  |  |  |
| 43 | Практическое задание |  |  |  |
| 44 | Лабораторно-практическая работа |  |  |  |
| 45 | Практическая работа |  |  |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **5** |  |
| 46 | Энергия магнитного поля |  |  |  |
| 47 | Энергия электрического поля |  |  |  |
| 48 | Энергия электрического тока |  |  |  |
| 49 | Энергия злектромагнитного поля |  |  |  |
| 50 | Практическая работа |  |  |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации** | **5** |  |
| 51 | Источники и каналы получения информации |  |  |  |
| 52 | Метод наблюдения в получении новой информации |  |  |  |
| 53 | Технические средства проведения наблюдений |  |  |  |
| 54 | Опыты или эксперименты для получения новой информации |  |  |  |
| 55 | Практическое задание |  |  |  |
| **Технологии растениеводства** | **6** |  |
| 56 | Грибы и их значение в природе и жизни человека |  |  |  |
| 57 | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов |  |  |  |
| 58 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов |  |  |  |
| 59 | Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок |  |  |  |
| 60 | Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов |  |  |  |
| 61 | Лабораторно-практическая работа |  |  |  |
| **Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека** | **3** |  |
| 62 | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления |  |  |  |
| 63 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным |  |  |  |
| 64 | Практическое задание |  |  |  |
| **Социальные технологии** | **3** |  |
| 65 | Назначение социальных исследований |  |  |  |
| 66 | Технологии опроса: анкетирование и интервью |  |  |  |
| 67 | Практическое задание |  |  |  |
| **Итоговое повторение** | **1** |  |
| 68 | Итоговое повторение |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ В 8 КЛАССЕ**

**(**с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока  | Тема урока | Количество часов, отводимыхна освоение темы | Дата проведения (по плану) | Дата фактического проведения |
| **Методы и средства творческой проектной детельности** | **3** |  |
| 1 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда |  |  |  |
| 2 | Методы дизайновской деятельности |  |  |  |
| 3 | Метод мозгового штурма при создании инноваций |  |  |  |
| **Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства** | **3** |  |
| 4 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда |  |  |  |
| 5 | Эталоны контроля качества продуктов труда |  |  |  |
| 6 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда |  |  |  |
| **Технология** | **3** |  |
| 7 | Класссификация технологий. Технологии материального производства |  |  |  |
| 8 | Технологии с\х производства и земледелия |  |  |  |
| 9 | Классификация информационных технологий |  |  |  |
| **Техника** | **3** |  |
| 10 | Органы и системы управления технологическими машинами |  |  |  |
| 11 | Автоматическое управление устройствами и машинами |  |  |  |
| 12 | Основные элементы автоматики. Автоматизация производства |  |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **6** |  |
| 13 | Плавление материалов и отливка изделий |  |  |  |
| 14 | Пайка металлов |  |  |  |
| 15 | Сварка и закалка материалов |  |  |  |
| 16 | Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов |  |  |  |
| 17 | Ультразвуковая и лучевые методы обработка материалов |  |  |  |
| 18 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов |  |  |  |
| **Технологии обработки и использования пищевых продуктов** | **1** |  |
| 19 | Мясо птицы и животных |  |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования энергии. Химическая энергия** | **2** |  |
| 20 | Выделение энергии при химических реакциях |  |  |  |
| 21 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ |  |  |  |
| **Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации** | **3** |  |
| 22 | Материальные формы представления информации для хранения |  |  |  |
| 23 | Средства записи информации |  |  |  |
| 24 | Современные технологии записи и хранения информации |  |  |  |
| **Технологии растениеводства. Микроорганизмы в с\х. производстве** | **4** |  |
| 25 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека |  |  |  |
| 26 | Бактерии и вирусы в биотехнологиях |  |  |  |
| 27 | Культивирование одноклеточных зеленых водорослей |  |  |  |
| 28 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях |  |  |  |
| **Технологии животноводства** | **1** |  |
| 29 | Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность |  |  |  |
| **Социальные технологии. Маркетинг** | **4** |  |
| 30 | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок |  |  |  |
| 31 | Маркетинг как технология управления рынком |  |  |  |
| 32 | Методы стимулирования сбыта |  |  |  |
| 33 | Методы исследования рынка |  |  |  |
| **Повторение** | **1** |  |
| 34 |  Итоговое повторение |  |  |  |

**Лист корректировки рабочей программы на 20.. - 20.. учебный год**

Учитель (ФИО, должность) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование программы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Класс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №урока | Тема урока | Количество часов | Причина корректировки | Способы коррекции рабочей программы |
| по плану | дано |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |