Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Становоколодезьская СОШ» филиал №1

Орловского района Орловской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании МОПротокол № \_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | УТВЕРЖДАЮЗаведующий филиалом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Н. КузьмичеваПриказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_ |

**Рабочая программа по технологии**

**основное общее образование**

(дополнение к основной образовательной программе)

5 класс: 68 часов (2 часа в неделю)к учебникуПод редакцией Казакевича В.М./ В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е.Н. Максимова Технология

6 класс: 68 часов(2 часа в неделю)к учебнику Под редакцией Казакевича В.М./ В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е.Н. Максимова Технология

7 класс: 68 часов(2 часа в неделю)к учебнику Под редакцией Казакевича В.М Технология.

8 класс: 34 часа(1 час в неделю) к учебнику Под редакцией Казакевича В.М

 Рабочую программу составила:

Приходченко В.А.(учитель 1 кв. категории)

2022-2023г.г.

1. **РАЗДЕЛ**
2. **Планируемые результаты освоение учебного предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися:

* Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на бале основного;
* Ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
* Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественнополезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ее ведению домашнего хозяйства;
* Формирование основ экологической культуры, соответствующей временному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета:

* Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
* Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* Виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
* Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной коммуникативной социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета:

*В познавательной сфере:*

* Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельского хозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии материально-энергетических ресурсов;
* Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* Выбор средства и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;
* Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*В эстетической сфере:*

* Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка вариант рекламы выполненного объекта или результата труда;
* Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* Участие в оформлении класса школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*В коммуникативной сфере:*

* Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать

свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

* Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* Адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*В физиолого-психологической сфере:*

* Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* Соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;

**2.РАЗДЕЛ**

**Содержание программы**

**5 класс**

**Сельскохозяйственный труд - 6ч.** Вводное занятие. Первичный инструктаж по технике безопасности на уроках труда. Уборка фасоли, зелени (укропа, петрушки). Уборка свеклы, моркови, капусты. Сбор семян цветов. Перекапывание почвы.

**Производство -5ч.**Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Практическая работа.

**Методы и средства творческой проектной деятельности -3ч.** Проектная деятельность. Что такое творчество. Практическая работа.

**Технология – 3ч**. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Практическая работа.

**Техника -3ч.**Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Практическая работа.

**Материалы для производства материальных благ -5ч.** Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Практическая работа.

**Свойства материалов – 4ч.** Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Практическая работа. Лабораторно-практическая работа.

**Технология обработки материалов – 3ч.** Технологии механической обработки материалов. Графическое изображение формы предметов. Практическая работа.

**Пища и здоровое питание -5ч.**Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Практическая работа. Лабораторно-практическая работа.

**Технологии обработки овощей -6ч.** Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей. Практическая работа. Лабораторно-практическая работа.

**Технологии получения, преобразования и использование энергии – 4ч.** Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Практическая работа.

**Технологии получения, обработки и использования информации – 4ч.** Информация. Каналы восприятия информации человека. Практическая работа.

**Животный мир в техносфере -3ч.** Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. Практическая работа.

**Технологии животноводства – 5ч**. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Практическая работа.

**Социальные технологии – 4ч.** Человек как объект технологии. Содержание социальных технологий. Практическая работа.

**Технологии растениеводства – 5ч**. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Практическая работа. Лабораторно-практические работы.

**Содержание программы**

**6 класс**

**Сельскохозяйственный труд - 4ч.** Вводное занятие. Первичный инструктаж по технике безопасности на уроках труда. Уборка и учёт урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению. Сбор семян цветов. Отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы. Перекапывание почвы.

**Основные этапы творческой деятельности – 6 ч.** Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

**Производство – 10 ч.** Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

**Технология – 3 ч.** Объекты социальных технологий как предмет труда. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

**Техника – 5 ч.** [Понятие о технической системе](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf36). [Рабочие органы технических систем (машин)](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf38). [Двигатели технических систем (машин)](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf3a). [Механическая трансмиссия в технических системах](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf3c).  [Электрическая, гидравл](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf40)ическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

**Технологии ручной обработки материалов - 5 ч.**  [Технологии резания](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf46). [Технологии пластического формования материалов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf48). [Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf4e).[Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf4a).[Основные технологии механ](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf52)ической обработки строительных материалов ручными инструментами.

**Технологии соединения и отделки деталей - 5 ч.** [Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf5a). [Технологии соединения деталей с помощью клея](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf5c).  [Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf5e). [Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf60). [Технологии влажно-теплов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf62)ых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

**Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов – 3ч.**  [Технологии наклеивания покрытий](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf68). [Технологии окрашивания и лакирования](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf6a). [Технологии нанесения по](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf6c)крытий на детали и конструкции из строительных материалов.

**Технологии производства и обработки пищевых продуктов – 6 ч.**  [Основы рационального (здорового) питания](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf72). [Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf74). [Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf76). [Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf78). [Технология приготовления блюд из круп и бобовых](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf7a). [Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf7c).

**Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии – 5ч.** [. Что такое тепловая энергия](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf84). [Методы и средства получения тепловой энергии](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf86). [Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf88). [Передача тепловой энергии](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf8a). [Аккумулирование тепловой энергии](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf8c).

**Технологии получения, обработки и использования информации – 4 ч.** [Восприятие информации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf90).  [Кодирование информации при передаче сведений](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf92). [Сигналы и знаки при кодировании информации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf94). [Символы как средство кодирования информации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf96)

**Технологии животноводства – 2ч.** [Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfaa). [Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfae).

**Социальные технологии – 3ч.** [Виды социальных технологий](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfb8). [Технологии коммуникации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfba). [Структура процесса коммуникации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfbc).

**Технологии растениеводства –7 ч.** [Дикорастущие растения, используемые человеком](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf9a). Заготовка сырья дикорастущих растений. [Переработка и применение сырья дикорастущих растений](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfa0). [Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfa2).

[Условия и методы сохранения природной среды](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfa4). Кабинет и мастерская. Практическое задание. Практическая работа в природной среде.

**Содержание программы**

**7 класс**

**Сельскохозяйственный труд. Технология растениеводства- 2ч.**

Двухлетники-разнообразие форм и окраски.

**Интерьер жилого дома- 4ч.**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

**Кулинария – 8ч.** Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

**Создание изделий из текстильных материалов – 16 ч.**

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Конструирование поясной одежды. Моделирование поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Технология ручных работ. Технология машинных работ. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Технология обработки юбки после примерки.

**Художественные ремесла- 16ч.**

Ручная роспись тканей. Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание счетными швами. Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Вышивание лентами.

**Проектная деятельность 18 ч.**

Творческий проект «Умный дом». Творческий проект « Праздничный сладкий стол». Творческий проект «Праздничный наряд». Творческий проект «Подарок своими руками». Защита творческого проекта.

**Сельскохозяйственный труд. Исследовательская и опытная деятельность -4ч.**

Подготовка почвы. Посадка овощных культур. Посадка цветов.

**Содержание программы**

**8 класс**

**Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве-3ч.**

**Теоретические сведения.**

**Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

**Модуль 2. Производство.**

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

**Модуль 3. Технология.**

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

**Модуль 4. Техника.**

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

**Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.**

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

**Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Мясо птицы. Мясо животных.

**Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

**Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.**

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

**Модуль 9. Технологии растениеводства.**

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

**Модуль 10. Технологии животноводства.**

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

**Модуль 11. Социальные технологии.**

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

**Практические работы.**

**Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

Деловая игра: «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

**Модуль 2. Производство.**

Сбор дополнительной информации по характеристикам выбранных продуктов труда в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

**Модуль 3. Технология.**

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

**Модуль 4. Техника.**

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техников, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

**Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.**

Практические работы по изготовлению проектных изделии посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

**Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа.

**Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

**Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.**

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

**Модуль 9. Технологии растениеводства.**

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др).

**Модуль 10. Технологии животноводства.**

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

**Модуль 11. Социальные технологии.**

Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

**Аграрные технологии-3 ч.**

|  |
| --- |
| Устройство «русского парника»Выращивание рассады капусты и цветочно-декоративных растений**Практическая работа** «Высадка рассады капусты и цветочно-декоративных растений» |

**3.РАЗДЕЛ**

**Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема**  | **Количество часов** |
| **5 класс** |  |
| Сельскохозяйственный труд.  | 6 |
| Производство | 5 |
| Методы и средства творческой проектной деятельности | 3 |
| Технология | 3 |
| Техника  | 5 |
| Материалы для производства материальных благ | 3 |
| Свойства материалов | 4 |
| Технология обработки материалов | 3 |
| Пища и здоровое питание | 5 |
| Технологии обработки овощей  | 6 |
| Технологии получения, преобразования и использование энергии | 4 |
| Технологии получения, обработки и использования информации | 4 |
| Животный мир в техносфере | 3 |
| Технологии животноводства | 5 |
| Социальные технологии | 4 |
| Технологии растениеводства | 5 |
| **Итого**  | **68** |
| **6 класс** |  |
| Сельскохозяйственный труд | 4 |
| Основные этапы творческой проектной деятельности | 6 |
| Производство | 10 |
| Технология | 3 |
| Техника  | 5 |
| Технологии ручной обработки материалов | 5 |
| Технологии соединения и отделки деталей | 5 |
| Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов  | 3 |
| Технологии производства и обработки пищевых продуктов | 6 |
| Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии | 5 |
| Технологии получения, обработки и использования информации | 4 |
| Технологии животноводства | 3 |
| Социальные технологии | 2 |
| Технологии растениеводства | 7 |
|  |  |
| **Итого**  | **68** |
| **7 класс** |  |
| Сельскохозяйственный труд. Технология растениеводства | 2 |
| Методы и средства творческой проектной деятельности | 5 |
| Производство | 4 |
| Технология | 4 |
| Техника | 8 |
| Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов | 9 |
| Технологии приготовления мучных изделий | 4 |
| Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов | 4 |
| Технология получения, преобразования и использования энергии | 5 |
| Технологии получения, обработки и использования информации | 5 |
| Технологии растениеводства | 6 |
| Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека | 4 |
| Социальные технологии | 4 |
| Сельскохозяйственный труд. Исследовательская и опытная деятельность  | 4 |
| **Итого**  | **68** |
| **8 класс** |  |
| Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве | 3 |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности | 2 |
| Производство | 2 |
| Технология | 3 |
| Техника | 3 |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов | 2 |
| Технологии обработки пищевых продуктов | 3 |
| Технологии получения, преобразования и использования энергии | 2 |
| Технологии получения, обработки и использования информации | 3 |
| Технологии растениеводства | 3 |
| Технологии животноводства | 3 |
| Социальные технологии | 2 |
| Техника безопасности | 1 |
| Аграрные технологии | 2 |
| **Итого** | **34** |

**4.Раздел.**

**Электронные (цифровые) образовательные ресурсы**

rech.edu.ru

uchi.ru

REШ

Infourok.ru

**5. РАЗДЕЛ**

**Приложения**

**Календарно-тематические планирования 5-8 классы**

**Примерное календарно-тематическое планирование по технологии 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Дата план** | **Дата факт** | **Тема** | **Примечание**  |
|  |  |  | **Сельскохозяйственный труд. Технология растениеводства – 6ч.** |  |
| 1 |  |  | Вводное занятие. Первичный инструктаж по технике безопасности на уроках труда |  |
| 2 |  |  | Уборка фасоли, зелени (укропа, петрушки) |  |
| 3 |  |  | Уборка свеклы, моркови, капусты |  |
| 4 |  |  | Сбор семян цветов |  |
| 5 |  |  | Перекапывание почвы |  |
| 6 |  |  | Перекапывание почвы |  |
|  |  |  | **Производство -5ч.** |  |
| 7 |  |  | Что такое техносфера. |  |
| 8 |  |  | Что такое потребительские блага. |  |
| 9 |  |  | Производство потребительских благ |  |
| 10 |  |  | Общая характеристика производства. |  |
| 11 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Методы и средства творческой проектной деятельности -3ч.** |  |
| 12 |  |  | Проектная деятельность |  |
| 13 |  |  | Что такое творчество |  |
| 14 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технология – 3ч**. |  |
| 15 |  |  | Что такое технология. |  |
| 16 |  |  | Классификация производств и технологий. |  |
| 17 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Техника -3ч.** |  |
| 18 |  |  | Что такое техника. |  |
| 19 |  |  | Инструменты, механизмы и технические устройства |  |
| 20 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Материалы для производства материальных благ -5ч.** |  |
| 21 |  |  | Виды материалов. |  |
| 22 |  |  | Натуральные, искусственные и синтетические материалы |  |
| 23 |  |  | Конструкционные материалы |  |
| 24 |  |  | Текстильные материалы. |  |
| 25 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Свойства материалов – 4ч** |  |
| 26 |  |  | Механические свойства конструкционных материалов. |  |
| 27 |  |  | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. |  |
| 28 |  |  | Практическая работа. |  |
| 29 |  |  | Лабораторно-практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технология обработки материалов – 3ч.** |  |
| 30 |  |  | Технологии механической обработки материалов. |  |
| 31 |  |  | Графическое изображение формы предметов. |  |
| 32 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Пища и здоровое питание -5ч** |  |
| 33 |  |  | Кулинария. Основы рационального питания. |  |
| 34 |  |  | Витамины и их значение в питании. |  |
| 35 |  |  | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне |  |
| 36 |  |  | Практическая работа. |  |
| 37 |  |  | Лабораторно-практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии обработки овощей -6ч.**  |  |
| 38 |  |  | Овощи в питании человека. |  |
| 39 |  |  | Технологии механической кулинарной обработки овощей. |  |
| 40 |  |  | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. |  |
| 41 |  |  | Технология тепловой обработки овощей. |  |
| 42 |  |  | Практическая работа. |  |
| 43 |  |  | Лабораторно-практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии получения, преобразования и использование энергии – 4ч** |  |
| 44 |  |  | Что такое энергия. |  |
| 45 |  |  | Виды энергии. |  |
| 46 |  |  | Накопление механической энергии. |  |
| 47 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии получения, обработки и использования информации – 4ч.** |  |
| 48 |  |  | Информация. |  |
| 49 |  |  | Каналы восприятия информации человека. |  |
| 50 |  |  | Способы материального представления и записи визуальной информации. |  |
| 51 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Животный мир в техносфере -3ч** |  |
| 52 |  |  | Животные и технологии 21 века. |  |
| 53 |  |  | Животноводство и материальные потребности человека. |  |
| 54 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии животноводства – 5ч** |  |
| 55 |  |  | Сельскохозяйственные животные и животноводство |  |
| 56 |  |  | Животные – помощники человека.  |  |
| 57 |  |  | Животные на службе безопасности жизни человека |  |
| 58 |  |  | Животные для спорта, охоты, цирка и науки.  |  |
| 59 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Социальные технологии – 4ч** |  |
| 60 |  |  | Человек как объект технологии |  |
| 61 |  |  | Потребности людей |  |
| 62 |  |  | Содержание социальных технологий |  |
| 63 |  |  | Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии растениеводства – 6ч**. |  |
| 64 |  |  | Растения как объект технологии.  |  |
| 65 |  |  | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. |  |
| 66 |  |  | Общая характеристика и классификация культурных растений.  |  |
| 67 |  |  | Исследования культурных растений или опыты с ними. |  |
| 68 |  |  | Практическая работа. |  |

**Примерное календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Дата план** | **Дата факт** | **Тема** | **Примечание**  |
|  |  |  | **Сельскохозяйственный труд. Технология растениеводства -4ч.** |  |
| 1 |  |  | Вводное занятие. Первичный инструктаж по технике безопасности на уроках труда.  |  |
| 2 |  |  | Уборка и учёт урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению. |  |
| 3 |  |  | Отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. |  |
| 4 |  |  | Осенняя обработка почвы. Перекапывание почвы. |  |
|  |  |  | **Основные этапы творческой проектной деятельности – 6ч.** |  |
| 5 |  |  | Введение в творческий проект. |  |
| 6 |  |  | Конструкторский этап. |  |
| 7 |  |  | Подготовительный этап. |  |
| 8 |  |  | Технологический этап. |  |
| 9 |  |  | Этап изготовления изделия. |  |
| 10 |  |  | Заключительный этап. |  |
|  |  |  | **Производство -10ч.** |  |
| 11 |  |  | Труд как основа производства.  |  |
| 12 |  |  | Предметы труда. |  |
| 13 |  |  | Сырьё как предмет труда. |  |
| 14 |  |  | Промышленное сырьё. |  |
| 15 |  |  | Сельскохозяйственное и растительное сырьё. |  |
| 16 |  |  | Вторичное сырьё и полуфабрикаты. |  |
| 17 |  |  | Энергия как предмет труда. |  |
| 18 |  |  | Информация как предмет труда. |  |
| 19 |  |  | Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. |  |
| 20 |  |  | Объекты социальных технологий как предмет труда. |  |
|  |  |  | **Технология -3ч.** |  |
| 21 |  |  | Объекты социальных технологий как предмет труда.  |  |
| 22 |  |  | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. |  |
| 23 |  |  | Техническая и технологическая документация. |  |
|  |  |  | **Техника – 5ч.** |  |
| 24 |  |  | [Понятие о технической системе](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf36). |  |
| 25 |  |  |  [Рабочие органы технических систем (машин)](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf38) |  |
| 26 |  |  |  [[Двигатели технических систем (машин)](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf3a).](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf3c) |  |
| 27 |  |  | Механическая трансмиссия в технических системах |  |
| 28 |  |  |  [Электрическая, гидравл](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf40)ическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. |  |
|  |  |  | **Технологии ручной обработки материалов -5ч.** |  |
| 29 |  |  |  [Технологии резания](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf46).  |  |
| 30 |  |  | [Технологии пластического формования материалов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf48). |  |
| 31 |  |  | [Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf4e). |  |
| 32 |  |  | [Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf4a). |  |
| 33 |  |  | [Основные технологии механ](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf52)ической обработки строительных материалов ручными инструментами. |  |
|  |  |  | **Технологии соединения и отделки деталей -5ч.** |  |
| 34 |  |  | [Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf5a).  |  |
| 35 |  |  | [Технологии соединения деталей с помощью клея](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf5c). |  |
| 36 |  |  |  [Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf5e). |  |
| 37 |  |  | [Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf60). |  |
| 38 |  |  | [Технологии влажно-теплов](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf62)ых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. |  |
|  |  |  | **Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов -3ч.** |  |
| 39 |  |  |  [Технологии наклеивания покрытий](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf68).  |  |
| 40 |  |  | [Технологии окрашивания и лакирования](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf6a). |  |
| 41 |  |  | [Технологии нанесения по](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf6c)крытий на детали и конструкции из строительных материалов. |  |
|  |  |  | **Технологии производства и обработки пищевых продуктов – 6ч.** |  |
| 42 |  |  |  [Основы рационального (здорового) питания](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf72).  |  |
| 43 |  |  | [Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf74). |  |
| 44 |  |  |  [Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf76). |  |
| 45 |  |  | [Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf78). |  |
| 46 |  |  | [Технология приготовления блюд из круп и бобовых](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf7a). |  |
| 47 |  |  | [Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf7c). |  |
|  |  |  | **Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии -5ч.** |  |
| 48 |  |  | [. Что такое тепловая энергия](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf84).  |  |
| 49 |  |  |  [Методы и средства получения тепловой энергии](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf86). |  |
| 50 |  |  | [Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf88). |  |
| 51 |  |  | [Передача тепловой энергии](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf8a). |  |
| 52 |  |  |  [Аккумулирование тепловой энергии](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf8c). |  |
|  |  |  | **Технологии получения, обработки и использования информации – 4ч.** |  |
| 53 |  |  | [Восприятие информации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf90).  |  |
| 54 |  |  |  [Кодирование информации при передаче сведений](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf92). |  |
| 55 |  |  |  [Сигналы и знаки при кодировании информации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf94). |  |
| 56 |  |  | [Символы как средство кодирования информации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf96) |  |
|  |  |  | **Технологии животноводства -2ч.** |  |
| 57 |  |  | [Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfaa).  |  |
| 58 |  |  | [Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfae). |  |
|  |  |  | **Социальные технологии -2ч** |  |
| 59 |  |  | [Виды социальных технологий](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfb8).  |  |
| 60 |  |  | [Технологии коммуникации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfba). |  |
| 61 |  |  | [Структура процесса коммуникации](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfbc). |  |
|  |  |  | **Технологии растениеводства – 7 ч.** |  |
| 62 |  |  | [Дикорастущие растения, используемые человеком](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pf9a).  |  |
| 63 |  |  | Заготовка сырья дикорастущих растений. |  |
| 64 |  |  | [Переработка и применение сырья дикорастущих растений](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfa0). |  |
| 65 |  |  | [Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfa2). |  |
| 66 |  |  | [Условия и методы сохранения природной среды](https://media.prosv.ru/media/ebook/321623/pdf/book.html#pfa4) |  |
| 67 |  |  | Кабинет и мастерская. Практическое задание. |  |
| 68 |  |  | Практическая работа в природной среде. |  |

**Примерное календарно-тематическое планированиепо технологии 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата план** | **Дата факт** | **Тема урока** | **Примечание**  |
|  |  |  | **Сельскохозяйственный труд. Технология растениеводства- 2ч.** |  |
| 1 |  |  | Двухлетники-разнообразие форм и окраски |  |
| 2 |  |  | Двухлетники-разнообразие форм и окраски |  |
|  |  |  | **Методы и средства творческой проектной деятельности** |  |
| 3 |  |  | Создание новых идей методом фокальных объектов |  |
| 4 |  |  | Техническая документация в проекте |  |
| 5 |  |  | Конструкторская документация |  |
| 6 |  |  | Технологическая документация в проекте |  |
| 7 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Производство**  |  |
| 8 |  |  | Современные средства ручного труда |  |
| 9 |  |  | Средства труда современного производства |  |
| 10 |  |  | Агрегаты и производственные линии |  |
| 11 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Технология** |  |
| 12 |  |  | Культура производства |  |
| 13 |  |  | Технологическая культура производства |  |
| 14 |  |  | Культура труда |  |
| 15 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Техника** |  |
| 16 |  |  | Двигатели |  |
| 17 |  |  | Воздушные двигатели |  |
| 18 |  |  | Гидравлические двигатели |  |
| 19 |  |  | Паровые двигатели |  |
| 20 |  |  | Тепловые двигатели внутреннего сгорания |  |
| 21 |  |  | Реактивные и ракетные двигатели  |  |
| 22 |  |  | Электрические двигатели |  |
| 23 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Технология получения , обработки, преобразования и использования материалов** |  |
| 24 |  |  | Производство металлов |  |
| 25 |  |  | Производство древесных материалов |  |
| 26 |  |  | Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс |  |
| 27 |  |  | Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве |  |
| 28 |  |  | Свойства искусственных волокон |  |
| 29 |  |  | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием |  |
| 30 |  |  | Производственные технологии пластического формирования материалов |  |
| 31 |  |  | Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов |  |
| 32 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Технологии приготовления мучных изделий** |  |
| 33 |  |  | Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста |  |
| 34 |  |  | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности |  |
| 35 |  |  | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления |  |
| 36 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов** |  |
| 37 |  |  | Переработка рыбного сырья |  |
| 38 |  |  | Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. |  |
| 39 |  |  | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы |  |
| 40 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Технология получения, преобразования и использования энергии** |  |
| 41 |  |  | Энергия магнитного поля |  |
| 42 |  |  | Энергия электрического поля |  |
| 43 |  |  | Энергия электрического тока |  |
| 44 |  |  | Энергия электромагнитного поля |  |
| 45 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Технологии получения, обработки и использования информации** |  |
| 46 |  |  | Источники и каналы получения информации |  |
| 47 |  |  | Метод наблюдения в получении новой информации  |  |
| 48 |  |  | Технические средства проведения наблюдений |  |
| 49 |  |  | Опыты или эксперименты для получения новой информации |  |
| 50 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Технологии растениеводства** |  |
| 51 |  |  | Грибы, их значение в природе и жизни человека  |  |
| 52 |  |  | Характеристика искусственно выращиваемых грибов |  |
| 53 |  |  | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов |  |
| 54 |  |  | Технологии ухода за грибницами и получения урожая шампиньонов и вешенок |  |
| 55 |  |  | Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов |  |
| 56 |  |  | Кабинет и пришкольный участок |  |
| 57 |  |  | **Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека** |  |
| 58 |  |  | Корма для животных |  |
| 59 |  |  | Состав кормов и их питательность. Составления рационов кормления |  |
| 60 |  |  | Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным |  |
| 61 |  |  | Кабинет и мастерская |  |
|  |  |  | **Социальные технологии** |  |
| 62 |  |  | Назначение технологических исследований |  |
| 63 |  |  | Технологии опроса: анкетирование |  |
| 64 |  |  | Технологии опроса: интерьвью |  |
|  |  |  | **Сельскохозяйственный труд. Исследовательская и опытная деятельность -4ч.** |  |
| 65 |  |  | Подготовка почвы |  |
| 66 |  |  | Подготовка почвы |  |
| 67 |  |  | Посадка овощных культур |  |
| 68 |  |  | Посадка цветов |  |

**Примерное календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата план** | **Дата факт** | **Тема урока** | **Примечание**  |
|  |  |  | **Сельскохозяйственный труд. Технология растениеводства- 3ч.** |  |
| 1 |  |  | Инструкции по охране труда на уроках с/х труда.Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов |  |
| 2 |  |  | Практическая работа «Уборка овощей. Учёт урожая ». |  |
| 3 |  |  | Практическая работа «Осенняя обработка почвы» |  |
|  |  |  | **Методы и средства творческой проектной деятельности-2 часа** |  |
| 4 |  |  | Вводный урок. ТБ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. |  |
| 5 |  |  | Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Производство 2 часа** |  |
| 6 |  |  | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. |  |
| 7 |  |  | Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технология 3 часа** |  |
| 8 |  |  | Классификация технологий. Технологии материального производства. |  |
| 9 |  |  | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. |  |
| 10 |  |  | Классификация информационных технологий. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Техника 3 часа** |  |
| 11 |  |  | Органы управления технологическими машинами. Системы управления. |  |
| 12 |  |  | Автоматическое управление устройствами и машинами. |  |
| 13 |  |  | Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов 2 часа** |  |
| 14 |  |  | Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка металлов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. |  |
| 15 |  |  | Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. |  |
|  |  |  | **Технологии обработки пищевых продуктов 3 часа** |  |
| 16 |  |  | Мясо птицы. Мясо животных. |  |
| 17 |  |  | Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. |  |
| 18 |  |  | Рациональное питание современного человека. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа** |  |
| 19 |  |  | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. |  |
| 20 |  |  | Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии получения, обработки и использования информации 3 часа** |  |
| 21 |  |  | Материальные формы представления информации для хранения. |  |
| 22 |  |  | Средства записи информации. |  |
| 23 |  |  | Современные технологии записи и хранения информации. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии растениеводства 3 часа** |  |
| 24 |  |  | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. |  |
| 25 |  |  | Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. |  |
| 26 |  |  | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Технологии животноводства 3 часа** |  |
| 27 |  |  | Получении продукции животноводства |  |
| 28 |  |  | Разведение животных, их породы и продуктивность. |  |
| 29 |  |  | Разведение животных, их породы и продуктивность. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Социальные технологии 2 часа** |  |
| 30 |  |  | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. |  |
| 31 |  |  | Методы стимулирования рынка. Методы исследования рынка. Практическая работа. |  |
|  |  |  | **Техника безопасности** |  |
| 32 |  |  | Техника безопасности |  |
|  |  |  | **Аграрные технологии-3 ч.** |  |
| 33 |  |  | Выращивание рассады капусты и цветочно-декоративных растений |  |
| 34 |  |  | Практическая работа «Высадка рассады капусты и цветочно-декоративных растений» |  |