

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная образовательная школа села Байгильды
муниципального района Дюртюлинский район Республики Башкортостан

Рассмотрено

Рук. ШМО



Гильмутдинова З.А.

Протокол №1 от 29 августа 2019г.

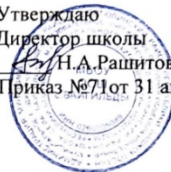
Утверждаю

Директор школы



Н.А. Рашитова.

Приказ №71 от 31 августа 2019г.



Рабочая программа по технологии для основного общего образования на 2019-2024 учебные годы

Разработана на основе примерной программы (Технология 5-9 классы) -

под редакцией В.М. Казакевича – М.: «Просвещение» 2018г.

Составитель рабочей программы:
учитель физической культуры
Ишмаевой Натальи Левиноновны

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты:

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Тема 2. Производство.

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Тема 3. Технология.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Тема 4. Техника.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Тема 6. Технология обработки пищевых продуктов.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.

Технологии тепловой обработки овощей.

Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Тема 9. Технология растениеводства.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Тема 10. Технология животноводства.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.

Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности

жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Тема 11. Социальные технологии.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

6 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Тема 2. Производство.

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.

Тема 3. Технология.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Тема 4. Техника.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Тема 6. Технология обработки пищевых продуктов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Тема 9. Технология растениеводства.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Тема 10. Технология животноводства.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Тема 11. Социальные технологии.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

7 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Тема 2. Производство.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Тема 3. Технология.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Тема 4. Техника.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Тема 6. Технология обработки пищевых продуктов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Тема 7. Технология получения, преобразования и использования энергии.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Тема 8. Технология получения, обработки и использования информации.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Тема 9. Технология растениеводства.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Тема 10. Технология животноводства.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Тема 11. Социальные технологии.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

8 класс

Теоретические сведения. Дизайн в процессе проектирования продукта труда.

Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

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

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

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

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.

Мясо птицы. Мясо животных.

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

Материальные формы представления информации для хранения.

Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

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

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

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

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

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

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий 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.

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

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

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

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

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Тематическое планирование 5класс

№		Кол-во	Примечание
---	--	--------	------------

п/п	Т е м ы	час.	
1	Проектная деятельность. Что такое творчество	1	
2	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	1	
	Потребительские блага. Общая характеристика производства		
3	Что такое технология. Практическая работа	1	
4	Классификация производств и технологий. Проектная работа	1	
5	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	1	
6	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	1	
7	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1	
8	Конструкционные материалы. Текстильные материалы.	1	
9	Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и	1	

	технологические свойства тканей из натуральных волокон.		
10	Технологии механической обработки металлов. Графические отображения формы предметов	1	
11	Кулинария. Основные рационального питания. Витамины и их значения в питании.		
12	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Практическая работа	1	
13	Овощи и питание человека. Технология механической кулинарной обработки овощей	1	
14	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1	
16	Технология тепловой обработки овощей. Практическая работа	1	
17	Что такое энергия. Виды энергии.	1	
18	Накопление механической энергии. Практическая работа	1	
19	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	1	
20	Способы материального представления и записи визуальной информации. Практическая работа.	1	
21	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1	

22	Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	1	
23	Практическая работа	1	
24	Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека	1	
25	Практическая работа	1	
26	Животноводство и материальные потребности человека	1	
27	Сельскохозяйственные животные и животноводство	1	
28	Животные – помощники человека	1	
29	Животные на службе безопасности жизни человека	1	
30	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1	
31	Практическая работа	1	
32	Человек как объект технологии. Потребности людей	1	
33	Содержание социальных технологий. Практическая работа	1	

Тематическое планирование 6 класс

№	Т е м ы	Колич ество часов	Примечание
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап	1	
2	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	1	
3	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё	1	
4	Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	1	
5	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	1	
6	Техническая и технологическая документация	1	
7	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин).	1	
8	Двигатели технических систем (машин)	1	
9	Механическая трансмиссия в технических системах.	1	

10	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Практическая работа	1	
11	Технология резания. Технологии пластического формирования металлов	1	
12	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	1	
13	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Практическая работа	1	
14	Технология механических соединений деталей из древесных материалов и металлов. Технология соединения деталей с помощью клея.	1	
15	Технология соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	1	
16	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Практическая работа	1	
17	Технология наклеивания покрытий. Технология окрашивания и лакировка	1	
18	Технология нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Практическая работа	1	
19	Основы рационального (здорового) питания		

		1
20	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	1
21	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления макаронных изделия из круп и бобовых	1
22	Технология приготовления макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. Практическая работа.	1
23	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии	1
24	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы. Передача тепловой энергии	1
25	Аккумуляция тепловой энергии. Проектная работа	1
26	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений	1
27	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символ как при кодировании информации	1
28	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1

	Заготовка сырья дикорастущих растений	
29	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений	1
30	Условия и методы сохранения природной среды. Пришкольный участок	1
31	Технология получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1
32	Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции . Практическая работа	1
33	Виды социальных технологий. Технология коммуникации	1
34	Структура процесса коммуникации. Практическая работа	1

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Т е м ы	Кол-во час.	Примечание
1	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте	1	
2	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	1	
3	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	1	
4	Агрегаты и производственные линии	1	
5	Культура производства	1	
6	Технологическая культура производства	1	
7	Культура труда	1	
8	Двигатели.	1	
9	Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели	1	
10	Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	1	

11	Реактивные и ракетные двигатели		
12	Электрические двигатели	1	
13	Производство металлов. Производство древесных материалов	1	
14	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	
15	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон	1	
16	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	
17	Производственные технологии пластического формования материалов.	1	
18	Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Практическая работа	1	
19	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	1	
20	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Практическая работа	1	
21	Переработка рыбного сырья	1	

	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинария обработка рыбы		
22	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы Лабораторно-практическая работа	1	
23	Энергия магнитного поля Энергия электрического поля	1	
24	Энергия электрического тока Энергия электромагнитного поля	1	
25	Источники и каналы получения информации Метод наблюдения в получении новой информации	1	
26	Технические средства проведения наблюдений Опыты или эксперименты для новой информации	1	
27	Грибы и их значение в природе и жизни человека Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	1	
28	Требование к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технология ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	1	
29	Безопасность технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Лабораторно-практическая работа	1	

30	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	1	
31	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животных. Практическое задание	1	
32	Технологии опроса: интервью. Практическая работа	1	
33	Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование	1	
34	Технологии опроса; интервью	1	

Тематическое планирования 8 класс

№ п/п	Т е м ы	Кол-во час.	Примечание
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1	

4	Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	
5	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	
6	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	
7	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	
8	Классификация информационных технологий	1	
9	Органы управления технологическими машинами	1	
10	Системы управления.	1	
11	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	
12	Основные элементы автоматики.	1	
13	Автоматизация производства Практическая работа	1	
14	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов	1	

15	Сварка металлов. Закалка металлов.	1	
16	Электроискровая обработка металлов	1	
17	Электрохимическая обработка металлов	1	
18	Ультразвуковая обработка металлов. Лучевые методы обработки материалов	1	
19	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа	1	
20	Мясо птицы	1	
21	Мясо животных. Практическая работа	1	
22	Выделение энергии при химических реакциях	1	
23	Химическая обработка металлов и получение новых веществ. Практическая работа	1	
24	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации	1	
25	Современные технологии записи и хранения информации. Творческий проект	1	
26	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	

	Бактерии и вирусы в биотехнологиях		
27	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	
28	Получение продукции животноводства	1	
29	Разведение животных, их породы и продуктивность. Практическое задание	1	
30	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок	1	
31	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта	1	
32	Методы исследования рынка.	1	
33-34	Практическая работа	2	