

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа №3 города Каменск-Шахтинский

СОГЛАСОВАНО

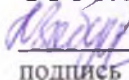
Протокол заседания  
методической кафедры  
гуманитарного цикла  
МБОУ СОШ №3

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

 Яценко Н.А.  
подпись

От 31.08.2022г. №2

 секретарь МО Забураева Л.Г.  
подпись

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №3 И.А. Золотова

Приказ от 31.08.2022 года №221/1

Подпись руководителя  И.А.Золотова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии 8 «А», 8 «Б» класс**

**Учитель: Ерохина Светлана Владимировна**

**на 2022-2023 учебный год**



## **«Пояснительная записка»**

Рабочая программа по технологии в 8 классе составлена на основе федерального государственного общеобразовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10. №1897), закона РФ «Об образовании», требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №3 города Каменск - Шахтинский, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в МБОУ СОШ №3, учебного плана, локальных актов МБОУ СОШ №3, с учётом программ под авторством Казакевич В.М., Пичугиной Г.В., Семеновой Г.Ю.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология 8 класс». Учебник «Технология»: 8 класс / Казакевич В.М., Пичугиной Г.В., Семеновой Г.Ю. – М.: Просвещение, 2021.

### **Учебно-методические пособия, используемые для реализации программы**

1. Учебник «Технология» 8-9 класс. (авторы : В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова ). Москва. «Просвещение», 2021.
2. Примерная программа по технологии ФГОС ООО второго поколения 5–9 классы / авт.-сост. В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова, издательство Москва «Просвещение», 2021г. уровень обучения – базовый.

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;
- формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном технологичном мире;
- Формирование ценностных отношений друг к другу, учителю, авторам открытий и изобретений, результатам обучения.
- самостоятельность в приобретении новых знаний и практических умений.
- развитие логического и критического мышления, культуры речи, способности к умственному эксперименту;
- формирование у учащихся интеллектуальной честности и объективности, способности к преодолению мыслительных стереотипов, вытекающих из обыденного опыта;
- развитие интереса к творчеству и технологическим способностям;

### **2) в метапредметном направлении**

- овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, постановки целей, планирования, самоконтроля и оценки результатов своей деятельности, умениями предвидеть возможные результаты своих действий.

- понимание различий между теоретическими моделями и реальными объектами, овладение универсальными учебными действиями для объяснения известных фактов и экспериментальной проверки свойств и технологий,
- формирование умений воспринимать, перерабатывать и предъявлять информацию в словесной, образной, символической формах, анализировать и перерабатывать полученную информацию в соответствии с поставленными задачами, выделять основное содержание прочитанного текста, находить в нем ответы на поставленные вопросы и излагать его.
- **3) в предметном направлении**
- формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений,
- развитие умений творческой созидательной деятельности декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие модули предметной области «Технология»:

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии.

Каждый модуль содержит основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники освоят необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно. Методически возможно построение годового учебного плана с введением творческой, проектной деятельности в любое время учебного года.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

- с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений;
- с химией при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;
- с биологией при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;
- с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных энергетических технологий.

Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю в 5—7 классах, 2 часа — в 8 классе, в 9 класс. В соответствии с ПООП ООО 2015 г. при проведении занятий по технологии (в 5–9 классах) осуществляется деление классов на две группы с учётом норм по предельно допустимой наполняемости групп.

### **Место учебного предмета «Технология.»**

#### **в учебном плане**

На изучение курса отводится 70 часов, с расчётом – 2 часа в неделю в соответствии с учебным планом МБОУ СОШ №3 на 2022-2023 учебный год.

Календарный учебный график МБОУ СОШ №3 на 2022-2023 учебный год для учащихся 8 классов предполагает реализацию курса технологии.

**Класс – 8**

**Количество часов в неделю – 2 ч.**

**Количество часов в год – 68 ч.**

### **Планируемые результаты изучения предмета технология**

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

#### ***Личностные:***

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- 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 учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному 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:**

#### *Регулятивные УУД*

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
3. Умение 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.
4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.
5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

#### *Познавательные УУД*

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.
7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
8. Смысловое чтение: находить в тексте требуемую информацию, ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

#### *Коммуникативные УУД*

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.
13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ -компетенции).

### **Предметные:**

#### *В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*6. В психофизической сфере*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**«Содержание учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)»**

**Раздел 1 «Творческая проектная деятельность»**

**МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

*Учащийся научится:*

- планировать и осуществлять учебные проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта;
- планировать этапы выполнения работы;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта
- представлять результаты выполненного проекта;

*Учащийся получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
- планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства;
- осуществлять презентацию;



- давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке.

## **Раздел 2 « Основы производства.Продукт труда и контроль качества производства».**

*Учащийся научится:*

- ориентироваться в отраслях производства, типах профессий,
- сравнивать уровни профобразования, формы профессионального обучения, типы образовательных учреждений, престижность учебных учреждений.
- определять пути получения профессионального образования,

*Учащийся получит возможность научиться:*

- работать с тестами на определение типа темперамента, личностных способностей;
- осуществлять выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

## **Раздел 3 « Техноогия»**

*Учащийся научится:*

- определять источники семейных доходов и бюджет семьи.
- анализировать потребности человека
- выполнять рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.
- правила поведения при совершении покупки.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- анализировать качество и потребительские свойства отдельных товаров.
- осуществлять выбор способа совершения покупки.
- ориентироваться в простейших статьях законодательства по правам потребителей.

## **Раздел 4«Техника».**

*Учащийся научится:*

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; — разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;

*Учащийся получит возможность научиться:*

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;

## **Раздел 5 «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»**

*Учащийся научится:*

- различать современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.
- разбираться в технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза.
- изучать изделия, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования.
- различать изготовление материального продукта.

## **Раздел 6 «Технологии обработки и использования пищевых продуктов.»**

*Учащийся научится:*

- 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, содержащихся в мясе птиц и животных.
- осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных

## **Раздел 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия».**

*Учащийся научится:*

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

*Учащийся получит возможность научиться:*

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергии.

## **Раздел 8 «Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации»**

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.

*Учащийся получит возможность научиться:*

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;

- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;

## **Раздел 9 « Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве»**

*Учащийся научится:*

- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;

*Учащийся получит возможность научиться:*

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений

## **Раздел 10 «Технологии животноводства»**

*Учащийся научится:*

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; — собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе),
- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

*Учащийся получит возможность научиться:*

- Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;

- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.

## **Раздел 11 «Социальные технологии. Маркетинг»**

*Учащийся научится:*

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; — создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент».

*Учащийся получит возможность научиться:*

- Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; — разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ в 8КЛАССЕ

| Разделы, темы   | Основное содержание  | Основные виды деятельности  |
|---|--|---|
| <b>8 КЛАСС</b>  |  |   |
| <b>Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства</b>  |  |   |
| <p>Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда</p> | <p>Производство. Продукт труда. Материальный объект, нематериальная услуга, выполненное обязательство. Потребительская стоимость. Человеческая потребность. Потребитель, пользователь. Ценность и полезность продукта. Мнения и требования потребителя. Субъективность характеристики потребительской стоимости. Средства производства. Предметы потребления. Обратные и основные средства производства. Предметы одноразового пользования. Предметы длительного пользования. Стандарт. Основополагающие стандарты. Стандарты на термины и определения. Стандарты на продукцию. Стандарты на технологические процессы. Стандарты на услуги. Стандарты на методы контроля. Система международных стандартов. Эталон. государственные и международные эталоны. Менеджер по качеству. Контролёр отдела технического контроля (ОТК). Контроль. Стандартизированные образцы. Показания контролирующего прибора. Калибр. Контроль линейных размеров. Механический, электронный штангенциркуль. Механический микрометр. Лазерный дальномер. Контроль массы. Лабораторные механические и электронные весы. Торговые электронные весы. Автомобильные весы. Контроль электрических величин. Контроль расхода жидкостей и газа.</p> | <p>Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии 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. Участвовать в заочной экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств</p> |
| <b>Технология.</b>  |  |   |
| <p>Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация</p>   | <p>Классификация технологий. Техническое оснащение производства. Технологии ручного труда. Механизированные, автоматизированные и роботизированные технологии. Робот. Манипулятор. Вид и объем производства. Единичные, массовые и непрерывные технологии. Технологии отраслевые. Технологии по</p>  | <p>Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| информационных технологий  | <p>подклассам отраслей производства.<br/> Материальные технологии. Технологии добычи сырья.<br/> Технологии обработки материалов. Технологии сборки.<br/> Технологии отделки. Технологии упаковки готового продукта труда.<br/> Информационные технологии. Виды информации. Средства обработки информации. Средства передачи информации.<br/> Методы обработки информации. Компьютерные технологии.<br/> Социальные технологии. Производственные технологии.<br/> Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Растениеводство. Подготовка семян или посадочного материала. Отрасли растениеводства. Виды технологий: ручные и механизированные. Животноводство: отрасли и виды технологий. Автоматизированные и роботизированные технологии животноводства.<br/> Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Производственные технологии автоматизированного производства. Биотехнологии.<br/> Экология жилья. Технологии содержания жилья.<br/> Взаимодействие со службами ЖКХ.</p> |  |
| <b>Техника</b>   |  |  |
| <p>Органы управления технологическими машинами.<br/> Системы управления.<br/> Автоматическое управление устройствами и машинами.<br/> Основные элементы автоматики. Автоматизация производства</p> | <p>Управление в технологических системах. Органы управления. Функции процесса управления. Перспективные технологии управления.<br/> Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Системы управления. Основные компоненты системы управления.<br/> Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Простейшие роботы.<br/> Принцип разомкнутого управления. Принцип управления по отклонению. Принцип управления по возмущению.<br/> Принцип комбинированного управления. Основные элементы автоматики. Датчики. Усилители сигналов.<br/> Командо аппараты. Предохранители. Контрольно-измерительные приборы. Автоматические устройства.<br/> Автоматизация производства: частичная , комплексная,</p>  | <p>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. Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | полная.   |  |
| <b>Методы и средства творческой проектной деятельности</b>  |   |  |
| <p>Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций</p>   | <p>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация<br/>Темы, входящие в разделы примерной программы<br/>Кол-во занятий<br/>Тематическое планирование<br/>Характеристика видов деятельности учащихся продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-го) заданным условиям</p> | <p>Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа. Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Расчёт материальных и финансовых затрат на производство, изделия. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе. Подготовка и презентация проекта</p> |
| <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>  |   |  |
| <p>Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки</p> | <p>Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования.</p>  | <p>Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов, литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др..</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.                                       | Разработка и изготовление материального продукта.<br>Апробация полученного материального продукта.<br>Модернизация материального продукта.   |   |
| <b>Технологии обработки и использования пищевых продуктов.</b>  |  |   |
| Мясо птицы. Мясо животных   | Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Сельскохозяйственная птица. Питательная ценность мяса птицы. Пернатая дичь. Механическая кулинарная обработка. Птица на прилавках магазинов и рынков. Субпродукты птицы. Упаковка. Качество мяса птицы. Мясо животных. Ткани мяса: мышечная, жировая, соединительная, костная. Экстрактивные вещества. Питательная ценность. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию. Свинина, баранина, мясо кролика, конина, мясо диких животных. Термические состояния мяса. Маркировка мяса. Клеймо. Субпродукты. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта | 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, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных   |
| <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.</b>              |  |   |
| Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологической ситуации. Пути сокращения потерь энергии. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики.  | <b>Знакомиться</b> с новым понятием: химическая энергия. <b>Получать представление</b> о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, <b>анализировать</b> полученные сведения. <b>Подготовить</b> реферат. |
| <b>Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.</b>                      |  |   |
| Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.                 | Информация. Носители информации. Электронные носители информации. Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации.  | Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные  |



|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>Современные технологии записи и хранения информации</p>   | <p>Средства записи информации: канцелярские товары, пишущая машинка, печатные типографские машины, электромагнитные средства записи информации (дискковод, накопитель на жёсткий диск), карты памяти, флеш-карты, USB-флеш-накопитель. Классификация современных материальных носителей.<br/>Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.</p>  | <p>сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.<br/>Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации</p>   |
| <p><b>Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.</b></p>  |   |   |
| <p>Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.</p> | <p>Микроорганизмы. Биотехнология. Функции микроорганизмов. Виды микроорганизмов: бактерии и их виды, вирусы, одноклеточные водоросли, одноклеточные грибы: антибиотики, гормоны, дрожжи, изготовление сыров (плесневые грибы). Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой</p> | <p>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.)</p>  |
| <p><b>Технологии животноводства</b></p>  |   |   |
| <p>Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность</p>   | <p>Технологии сельского хозяйства. Птицеводство, овцеводство. Скотоводство. Дояние ручное и доильным аппаратом. Автоматизированные устройства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Разведение животных. Продуктивность. Порода. Племенная работа. Приёмы улучшения животных: отбор, подбор. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой</p>        | <p>Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представление 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</p> |

### Социальные технологии. Маркетинг.

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

Категории рыночной экономики. Нужда. Потребность. Запрос. Спрос. Товар. Товарный ассортимент. Обмен. Сделка. Деньги. Децентрализованный обмен. Централизованный обмен. Рынок. Функции рынка. Виды рынков. Рынок труда. Денежный рынок. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Трансферт технологий. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинг. Функции маркетинга. Оптовая и розничная продажа. Розничная цена. Маркетинговый план. Исследование рынка. Первичная и вторичная информация. Анкетирование. Тест. Интервью. Беседа. Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определённой сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса

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 в виде творческого проекта

### Тематическое планирование

| № п/п | Название раздела   | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1     | <b>Методы и средства творческой проектной деятельности</b>                               | 12               |
| 2     | <b>Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства</b>               | 4                |
| 3     | <b>Технология.</b>   | 6                |
| 4     | <b>Техника</b>   | 6                |
| 5     | <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>       | 10               |
| 6     | <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>  | 4                |
| 7     | <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.</b> | 4                |
| 8     | <b>Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.</b>         | 4                |
| 9     | <b>Технология растениеводства.</b>   | 6                |
| 10    | <b>Технология животноводства.</b>  | 6                |
| 11    | <b>Социальные технологии. Маркетинг.</b>   | 8                |
| итого |  | 69               |

**Календарно - тематическое планирование по технологии в 8 «А»  
классе**

| № п/п   |     | Тема   | Ко-во часов    |          |
|---|-----|--|----------------|----------|
|   |     |  | по плану       | по факту |
| <b>Раздел №1 "Методы и средства творческой проектной деятельности" – 12часов</b>                |     |  |                |          |
| 1-2   | 1.1 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда.<br>Методы дизайнерской деятельности.  | 01.09<br>03.09 |          |
| 3-4   | 1.2 | Метод мозгового штурма при создании инноваций.<br>Пр. раб. «Мозговой штурм по обоснованию цели проекта для предпринимательской деятельности».      | 08.09<br>10.09 |          |
| 5-6   | 1.3 | Разработка бизнес – плана.<br>Обоснование выбора. Разработка банка идей.<br>Критерии отбора материалов и инструментов.                             | 15.09<br>17.09 |          |
| 7-8   | 1.4 | Планирование процесса изготовления.<br>Конструирование изделия.<br>Моделирование изделия.  | 22.09<br>24.09 |          |
| 9-10  | 1.5 | Технологическая карта.<br>Экономическая оценка проекта.<br>Выполнение проекта.<br>Работа по технологической карте.                                 | 29.09<br>01.10 |          |
| 11-12   | 1.6 | Выполнение технологических операций.<br>Технологии сборочных работ.<br>Оформление проекта.<br>Испытание и оценка изделия.<br>Защита проекта.       | 06.10<br>08.10 |          |
| <b>Раздел № 2 «Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства»- 4 часа</b> |     |  |                |          |
| 13-14   | 2.1 | <b>Контрольная работа за 1 четверть</b><br>Продукт труда.<br>Стандарты производства продуктов труда.<br>Эталоны контроля качества продуктов труда. | 13.10<br>15.10 |          |
| 15-16   | 2.2 | Измерительные приборы и контроль<br>стандартизированных характеристик продуктов труда.<br>Тестовая работа по теме «Технология»                     | 20.10<br>22.10 |          |
| <b>Раздел №3 « Технология» - 6 часов</b>  |     |  |                |          |
| 17-18   | 3.1 | Классификация технологий.<br>Технологии материального производства   | 27.10<br>10.11 |          |
| 19-20   | 3.2 | Технологии сельскохозяйственного производства.<br>Технологии сельскохозяйственного земледелия  | 12.11<br>17.11 |          |
| 21-22   | 3.3 | Классификация информационных технологий.<br>Практическая работа «Разработка современной технологии»  | 19.11<br>24.11 |          |
| <b>Раздел № 4 " Техника" – 6 часа</b>   |     |  |                |          |
| 23-24   | 4.1 | Органы управления технологическими машинами.<br>Системы управления.<br>Автоматическое управление устройствами и машинами.                          | 26.11<br>01.12 |          |

|   |     |  |                |  |
|---|-----|--|----------------|--|
| 25-26   | 4.2 | Основные элементы автоматики<br>Устройство автоматического регулятора температуры в электроустье.                                  | 03.12<br>08.12 |  |
| 27-28   | 4.3 | Автоматизация производства. Устройство и работа автоматического выключателя.   | 10.12<br>15.12 |  |
| <b>Раздел № 5 "Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 10 часов</b>   |     |  |                |  |
| 29-30   | 5.1 | Плавление материалов и отливка изделий.<br>Пайка металлов.<br><b>Контрольная работа за 2 четверть</b>                              | 17.12<br>22.12 |  |
| 31-32   | 5.2 | Сварка материалов.<br>Закалка материалов.  | 24.12<br>12.01 |  |
| 33-34   | 5.3 | Электроискровая обработка материалов.<br>Электрохимическая обработка металлов.   | 14.01<br>19.01 |  |
| 35-36   | 5.4 | Ультразвуковая обработка материалов.<br>Лучевые методы обработки материалов.   | 21.01          |  |
| 37-38   | 5.5 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов.<br>Пр.раб. «Изготовление изделий из полимерной глины»                          | 26.01<br>28.01 |  |
| <b>Раздел № 6 - Технологии обработки пищевых продуктов– 4 часа</b>  |     |  |                |  |
| 39-40   | 6.1 | Мясо птицы. Способы обработки.   | 02.02<br>04.02 |  |
| 41-42   | 6.2 | Мясо животных. Способы обработки   | 09.02<br>11.02 |  |
| <b>Раздел № 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия – 4 часа</b> |     |  |                |  |
| 43-44   | 7.1 | Выделение энергии при химических реакциях.   | 16.02<br>18.02 |  |
| 45-46   | 7.2 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ.   | 25.02<br>02.03 |  |
| <b>Раздел № 8 Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации – 4 часа</b>         |     |  |                |  |
| 47-48   | 8.1 | Материальные формы представления информации для хранения.<br>Средства записи информации.   | 04.03<br>09.03 |  |
| 49-50   | 8.2 | Современные технологии записи и хранения информации.<br>Практикум по записи информации.<br><b>Контрольная работа за 3 четверть</b> | 11.03<br>16.03 |  |
| <b>Раздел № 9 Технология растениеводства – 6 часов</b>  |     |  |                |  |
| 51-52   | 9.1 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека.   | 18.03<br>30.03 |  |
| 53-54   | 9.2 | Бактерии и вирусы в биотехнологиях.<br>Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.   | 01.04<br>06.04 |  |
| 55-56   | 9.3 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.<br>Контрольная работа.  | 08.04<br>13.04 |  |

|   |              |  |                                  |  |
|---|--------------|--|----------------------------------|--|
|   |              |  |                                  |  |
| <b>Раздел № 10 Технология животноводства – 6 часа</b>         |              |  |                                  |  |
| 57-58   | 10.1         | Получение продукции животноводства.  | 15.04<br>20.04                   |  |
| 59-60<br>61-62  | 10.2<br>10.3 | Разведение животных, их породы и продуктивность.<br>Практическая работа.   | 22.04<br>27.04<br>29.04<br>04.05 |  |
| <b>Раздел № 11 Социальные технологии. Маркетинг – 8 часов</b> |              |  |                                  |  |
| 63-64   | 11.1         | Основные категории рыночной экономики.<br>Что такое рынок.<br>Функции рынка.<br><b>Контрольная работа за 4 четверть</b>          | 06.05<br><br><br>11.05           |  |
| 65-66<br>67   | 11.2<br>11.3 | Маркетинг как технология управления рынком.<br>Функции маркетинга.<br>Методы стимулирования рынка.<br>Методы исследования рынка. | 13.05<br>18.05<br>20.05          |  |
| 68-69   | 11.4         | Пр. работа «Оценка эффективности рекламы».<br>Обобщающая беседа по изученному курсу.   | 25.05<br>27.05                   |  |

С учетом выходных и праздничных дней всего - **69 ч.**

### Тематическое планирование

| № п/п | Название раздела   | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1     | <b>Методы и средства творческой проектной деятельности</b>                               | 12               |
| 2     | <b>Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства</b>               | 4                |
| 3     | <b>Технология.</b>   | 6                |
| 4     | <b>Техника</b>   | 6                |
| 5     | <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>       | 10               |
| 6     | <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>  | 4                |
| 7     | <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.</b> | 4                |
| 8     | <b>Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.</b>         | 4                |
| 9     | <b>Технология растениеводства.</b>   | 6                |
| 10    | <b>Технология животноводства.</b>  | 6                |
| 11    | <b>Социальные технологии. Маркетинг.</b>   | 8                |
| итого |  | 65               |

**Календарно - тематическое планирование по технологии в 8 «Б»  
классе**

| № п/п   |     | Тема  | Количество часов |          |
|---|-----|---|------------------|----------|
|   |     |   | по плану         | по факту |
| <b>Раздел №1 "Методы и средства творческой проектной деятельности" – 12часов</b>                |     |   |                  |          |
| 1-2   | 1.1 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда.<br>Методы дизайнерской деятельности.   | 01.09<br>01.09   |          |
| 3-4   | 1.2 | Метод мозгового штурма при создании инноваций.<br>Пр. раб. «Мозговой штурм по обоснованию цели проекта для предпринимательской деятельности». | 08.09<br>08.09   |          |
| 5-6   | 1.3 | Разработка бизнес – плана.<br>Обоснование выбора. Разработка банка идей.<br>Критерии отбора материалов и инструментов.                        | 15.09<br>15.09   |          |
| 7-8   | 1.4 | Планирование процесса изготовления.<br>Конструирование изделия.<br>Моделирование изделия.   | 22.09<br>22.09   |          |
| 9-10  | 1.5 | Технологическая карта.<br>Экономическая оценка проекта.<br>Выполнение проекта.<br>Работа по технологической карте.                            | 29.09<br>29.09   |          |
| 11-12   | 1.6 | Выполнение технологических операций.<br>Технологии сборочных работ.<br>Оформление проекта.<br>Испытание и оценка изделия.<br>Защита проекта.  | 06.10<br>06.10   |          |
| <b>Раздел № 2 «Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства»- 4 часа</b> |     |   |                  |          |
| 13-14   | 2.1 | Контрольная работа за 1 четверть<br>Продукт труда.<br>Стандарты производства продуктов труда.<br>Эталоны контроля качества продуктов труда.   | 13.10<br>13.10   |          |
| 15-16   | 2.2 | Измерительные приборы и контроль<br>стандартизированных характеристик продуктов труда.<br>Тестовая работа по теме «Технология»                | 20.10<br>20.10   |          |
| <b>Раздел №3 « Технология» - 6 часов</b>  |     |   |                  |          |
| 17-18   | 3.1 | Классификация технологий.<br>Технологии материального производства  | 27.10<br>27.10   |          |
| 19-20   | 3.2 | Технологии сельскохозяйственного производства.<br>Технологии сельскохозяйственного земледелия   | 10.11<br>10.11   |          |
| 21-22   | 3.3 | Классификация информационных технологий.<br>Практическая работа «Разработка современной технологии»   | 17.11<br>17.11   |          |
| <b>Раздел № 4 " Техника" – 6 часа</b>   |     |   |                  |          |
| 23-24   | 4.1 | Органы управления технологическими машинами.<br>Системы управления.<br>Автоматическое управление устройствами и машинами.                     | 24.11<br>24.11   |          |



|   |     |   |                |  |
|---|-----|---|----------------|--|
| 25-26   | 4.2 | Основные элементы автоматики<br>Устройство автоматического регулятора температуры в электроустье.                           | 01.12<br>01.12 |  |
| 27-28   | 4.3 | Автоматизация производства. Устройство и работа автоматического выключателя.  | 08.12<br>08.12 |  |
| <b>Раздел № 5 "Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 10 часов</b>   |     |   |                |  |
| 29-30   | 5.1 | Плавление материалов и отливка изделий.<br>Пайка металлов.  | 15.12<br>15.12 |  |
| 31-32   | 5.2 | Сварка материалов.<br>Закалка материалов.<br>Контрольная работа за 2 четверть   | 22.12<br>22.12 |  |
| 33-34   | 5.3 | Электроискровая обработка материалов.<br>Электрохимическая обработка металлов.  | 12.01<br>12.01 |  |
| 35-36   | 5.4 | Ультразвуковая обработка материалов.<br>Лучевые методы обработки материалов.  | 19.01<br>19.01 |  |
| 37-38   | 5.5 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов.<br>Пр.раб. «Изготовление изделий из полимерной глины»                   | 26.01<br>26.01 |  |
| <b>Раздел № 6 - Технологии обработки пищевых продуктов– 4 часа</b>  |     |   |                |  |
| 39-40   | 6.1 | Мясо птицы. Способы обработки.  | 02.02<br>02.02 |  |
| 41-42   | 6.2 | Мясо животных. Способы обработки  | 09.02<br>09.02 |  |
| <b>Раздел № 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия – 4 часа</b> |     |   |                |  |
| 43-44   | 7.1 | Выделение энергии при химических реакциях.  | 16.02<br>16.02 |  |
| 45-46   | 7.2 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ.  | 02.03<br>02.03 |  |
| <b>Раздел № 8 Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации – 4 часа</b>         |     |   |                |  |
| 47-48   | 8.1 | Материальные формы представления информации для хранения.<br>Средства записи информации.                                    | 09.03<br>09.03 |  |
| 49-50   | 8.2 | Современные технологии записи и хранения информации.<br>Практикум по записи информации.<br>Контрольная работа за 3 четверть | 16.03<br>16.03 |  |
| <b>Раздел № 9 Технология растениеводства – 6 часов</b>  |     |   |                |  |
| 51-52   | 9.1 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека.  | 06.04<br>06.04 |  |
| 53-54   | 9.2 | Бактерии и вирусы в биотехнологиях.<br>Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.                                    | 13.04<br>13.04 |  |
| 55-56   | 9.3 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.  | 20.04<br>20.04 |  |

|   |              |  |   |  |
|---|--------------|--|---|--|
|   |              |  |   |  |
| <b>Раздел № 10 Технология животноводства – 6 часа</b>         |              |  |   |  |
| 57-58   | 10.1         | Получение продукции животноводства.  | 27.04<br>27.04                                |  |
| 59-60<br>61-62  | 10.2<br>10.3 | Разведение животных, их породы и продуктивность.<br><br>Практическая работа.<br><br>Контрольная работа за 4 четверть             | 04.05<br><br>04.05<br><br>11.05.<br><br>11.05 |  |
| <b>Раздел № 11 Социальные технологии. Маркетинг – 8 часов</b> |              |  |   |  |
| 63  | 11.1         | Основные категории рыночной экономики.<br>Что такое рынок.<br>Функции рынка.   | 18.05   |  |
| 64  | 11.2<br>11.3 | Маркетинг как технология управления рынком.<br>Функции маркетинга.<br>Методы стимулирования рынка.<br>Методы исследования рынка. | 18.05   |  |
| 65  | 11.4         | Пр. работа «Оценка эффективности рекламы».<br>Обобщающая беседа по изученному курсу.   | 25.05<br>25.05                                |  |

С учетом выходных и праздничных дней всего - **65 ч.**

Ирошнуровано и скреплено печатью

22 листов

Директор МБОУ СОШ №3

И.А. Золотова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575970

Владелец Золотова Ирина Александровна

Действителен с 27.02.2022 по 27.02.2023