

Ростовская область Каменский район х. Вишневецкий

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Вишневецкая средняя общеобразовательная школа
Каменского района Ростовской области
(МБОУ Вишневецкая СОШ)

«Утверждаю»

Директор МБОУ Вишневецкой СОШ

Приказ от «28» августа 2020 г. № 128

Е.Н. Карманович



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

(учебный предмет, курс)

Уровень общего образования (класс)

Основное общее, 8 класс

(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием класса)

Количество часов 2

Учитель Носенко Людмила Анатольевна

Программа разработана на основе

авторской программы В.М.Казакевича. Просвещение, 2020

(указать примерную программу/программы, издательство, год издания при наличии)

РАЗДЕЛ 1.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Цели и задачи учебной дисциплины

Рабочая программа по технологии составлена на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ по курсу «Технология». Предметная линия учебников «Технология» для 5-9 классов, под редакцией Казакевич В.М. -Москва, «Просвещение», 2020. входит в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. Учебник соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии и реализует авторскую программу «Технология» Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.

Стратегической целью изучения предмета «Технология» в 8 классе является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
 - формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
 - овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
 - овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
 - развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
 - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
 - развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

Место курса в учебном плане

Согласно учебному плану МБОУ Вишневецкой СОШ на изучение технологии в 8 классе отводится 2 часа в неделю по ФГОС. В соответствии с календарным учебным планом, исключив праздничные дни 23.02.21,08.03.21,03.05.21,10.05.21 данная программа

рассчитана на 66 часов при нормативной продолжительности учебного года 35 учебных недель.

УУД:

Личностные:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

Метапредметные результаты:

познавательные:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- 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;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

коммуникативные:

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

регулятивные:

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- умение организовывать своё рабочее место;
- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

РАЗДЕЛ 2.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. Основные этапы творческой проектной деятельности.

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:

- выявлять и формулировать проблему;

- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

- планировать этапы выполнения работ;

- составлять технологическую карту изготовления изделия;

- выбирать средства реализации замысла;

- осуществлять технологический процесс;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта:

- пользоваться основными видами проектной документации;

- готовить пояснительную записку к проекту;

- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

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

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

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Раздел 2 Основы производства

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 3. Общая технология

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;*
- *выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.*

Раздел 4 Техника

Выпускник научится:

- *определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;*
- *находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;*
- *изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;*
- *составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;*
- *изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;*
- *изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;*
- *изготавливать модели рабочих органов техники;*
- *проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);*
- *управлять моделями роботизированных устройств;*
- *осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.*

Выпускник получит возможность научиться:

- *проводить испытание, анализ и модернизацию модели;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*

Раздел 5 Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- *выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;*
- *читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;*
- *выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;*
- *осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;*
- *распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;*
- *выполнять разметку заготовок;*
- *изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;*
- *осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);*
- *выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;*
- *описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;*

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времени и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 9. Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;

- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- 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;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Раздел 11. Социально-экономические технологии

Выпускник научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
 - характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
 - оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
 - определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
 - определять потребительную и меновую стоимость товара.
- Выпускник получит возможность научиться:**
- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
 - разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
 - разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
 - ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

РАЗДЕЛ 3.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Учебно - тематический план

№ п.п.	Наименование разделов и тем	Количество часов на раздел	Сроки изучения
1	Основы производства	4	01.09-08.09
2	Общая технология	4	15.09-22.09
3	Техника	4	29.09-06.10
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12	13.10-24.11
5	Технологии обработки пищевых продуктов	12	01.12-19.01
6	Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	26.01-02.02
7	Технологии получения, обработки и использования информации	4	09.02.-16.02
8	Технологии растениеводства.	4	02.03-09.03
9	Технологии животноводства	4	16.03-06.04
10	Социально-экономические технологии	4	13.04-20.04
11	Основные этапы творческой проектной деятельности	12	27.04-25.05
	ИТОГО	66	

Календарно-тематическое планирование 8 класс по технологии

№	Тема	Дата по плану	Дата факт
РАЗДЕЛ 1. Основы производства (4 ч.)			
1.	1. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ.	01.09	
2	2. П.р. <i>Сравнение характеристик транспортных средств.</i>		
3	3. Механизация, автоматизация и робототизация современного производства.	08.09	
4.	4. П.р. <i>Ознакомление с образцами предметов труда различных производств</i>		
РАЗДЕЛ 2. Общая технология (4 ч.)			
5.	1. Современные и перспективные технологии XXI века.	15.09	
6	2. П.р. <i>Перспективные технологии XXI века.</i>		
7	3. Объёмное 3D-моделирование	22.09	
8	4. П.р. <i>Создание генетических тестов.</i>		
РАЗДЕЛ 3. Техника (4 ч.)			
9	1. Конструирование и моделирование техники.	29.09	
10	2. П.р. <i>Моделирование транспортных средств.</i>		
11	3. Роботы и перспективы робототехники.	06.10	
12	4. П.р. <i>Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств.</i>		
РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – <u>итого 6 ч.</u>			
<i>Технологии машинной обработки конструкционных материалов (2ч.)</i>			
4.1. Древесина (1 ч.)			
13	1. Современные станки для обработки древесных материалов.	13.10	
14	2. П.р. <i>Применение компьютера для разработки графической документации.</i>		
4.2. Металлы и пластмассы (1 ч.)			
15	1. Основные технологические операции и приёмы обработки металлов и искусственных материалов электрифицированными инструментами.	20.10	
16	2. П.р. <i>Основные технологические операции и приёмы обработки металлов и искусственных материалов</i>		
4.3. Технологии машинной обработки текстильных материалов 4ч.			

17	1. Особенности построения выкроек различных изделий.	27.10	
18	2. П.р. <i>Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек</i>		
19	3. Современные технологии обработки материалов.	10.11	
20	4. П.р. <i>Порядок соединения деталей в сложных изделиях.</i>		
21	5. Проектирование изделия.	17.11	
22	6. П.р. <i>Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента</i>		
23	7. Защита проекта.	24.11	
24	8. Защита проекта		
РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (12 ч.)			
25	1. Технология сервировки стола. Правила этикета.	01.12	
26	2. П.р. Сервировка стола		
27	3. Основы рационального питания	08.12	
28	4. П.р. Составление меню		
29	5. Технологии обработки круп и макаронных изделий.	15.12	
30	6. П.р. Приготовление блюд из круп.		
31	7. Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов.	22.12	
32	8. П.р. Приготовления блюд из молока.		
33	9. Технологии обработки мяса птицы	12.01	
34	10. П.р. Приготовления блюд из мяса птицы		
35	11. Технология обработки мяса животных	19.01	
36	12. П.р. Приготовления блюд из мяса животных		
РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4ч.)			
37	1. Тепловая энергия.	26.01	
38	2. П.р. <i>Ознакомление с бытовыми электроинструментами.</i>		
39	3. Химическая энергия. Ядерная и термоядерная энергия	02.02	
40	4. П.р. <i>Области применения химической энергии.</i>		
РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) (4 ч.)			
41	1. Технологии записи и хранения информации.	09.02	
42	2. П.р. <i>Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации</i>		
43	3. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.	16.02	
44	4. П.р. <i>Осуществление мониторинга ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий</i>		
РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (4 ч.)			
45	1. Технологии ландшафтного дизайна.	02.03	
46	2. П.р. <i>Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений</i>		

47	3. Биотехнологии в растениеводстве.	09.03	
48	4. П.р. <i>Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений</i>		
РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (4 ч.)			
49	1. Разведение животных	16.03	
50	2. П.р. <i>Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.</i>		
51	3. Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные.	06.04	
52	4. П.р. <i>Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.</i>		
РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (4 ч.)			
53	1. Особенности предпринимательской деятельности	13.04	
54	2. П.р. Понятие о бизнес-плане.		
55	3. Технологии менеджмента.	20.04	
56	4. П.р. <i>Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.</i>		
РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (12 ч.)			
57	Выбор идеи проектирования	27.04	
58	П.р Составление программы изучения потребностей		
59	Конструкторский этап.	04.05	
60	П.р.Составление технического задания на изготовление продукта		
61	Технологический этап.	11.05	
62	П.р. Оформление пояснительной записки		
63	Технологический этап.	18.05	
64	П.р.Расчет себестоимости изделия.		
65	Разработка рекламы проекта.	25.05	
66	Защита проекта.		

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
методического объединения учителей
гуманитарного цикла
МБОУ Вишневецкой СОШ
от 27 августа 2020 года № 1

_____ _Лунчинкова Т.В.._
(подпись Ф.И.О
руководителя МО) .

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УР
_____ Терibunская О.В.
(подпись)
27 августа 2020года