Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 8
от « 29 » августа 2023 года

Согласовано
зам. директора по УВР
_____ Л.Ю. Самарина
«29» августа 2023 года

Утверждаю
директор МБОУ
«Новогородская СОШ №3»
_____ Е.А. Мясоедова
Приказ № 195 от « 29 »
августа 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

« ТЕХНОЛОГИЯ»

8,9 классы

Разработана: учителем технологии

Козловская Лилия Владимировна

С.Новогородка

2023 г

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 8,9 класса составлена на основе Федеральной образовательной программы по ФГОС. Программа ориентирована на работу по учебникам "Технология" для 8-9 классов, которые подготовлены авторским коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., Москва, «ПРОСВЕЩЕНИЕ», 2019 г.

Используемый учебно - методический комплект:

1. Технология 8-9 классы: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019.
2. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М.Казакевича и др. — 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020

Согласно учебному плану в 8 и 9классах — по 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

Тематическое планирование 8 кл.

№	*Изучаемый раздел*	*Количество часов*	*Контрольные работы*	*Практические работы*	*Электронные (цифровые) образовательные ресурсы*
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
2	Производство	2	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/

3	Технология	3	0	2	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
4	Техника	3	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
6	Технология обработки пищевых продуктов	4	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	3	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
8	Технологии получения, обработки и использования информации	3	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/

9	Технологии растениеводства	4	0	2	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
10	Технологии животноводства	3	0	2	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
11	Социальные технологии	3	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Итого	34	0	14	

Тематическое планирование 9 кл.

№	*Изучаемый раздел*	*Количество часов*	*Контрольные работы*	*Практические работы*	*Электронные (цифровые) образовательные ресурсы*
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/

	Основы производства	2	0	0	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Технология	3	0	0	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Техника	3	0	0	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Технологии обработки пищевых продуктов	4	0	2	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Технологии получения, обработки и использования информации	2	0	0	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/

	Технологии растениеводства	5	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
10	Технологии животноводства	3	0	2	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
11	Социальные технологии	3	0	1	https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/
	Итого:	**34**	0	9	

Содержание курса 8 кл.

Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 ч.
Дизайн в процессе проектирования (1ч.)
Разработка изделия на основе морфологического анализа. (1ч)

Производство 2ч.
Продукт труда – 1ч.
Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. (1ч).

Технология 3ч.
Классификация технологий. (1ч.)
Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.(1ч)
Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.(1ч)

Техника 3ч.
Автоматическое управление устройствами и машинами.(1ч)

Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.(1ч.)
Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.(1ч)

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 4ч.
Плавление материалов и отливка изделий.(1ч)
Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.(1ч)
Изготовление проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) (1ч)
Организация **экскурсий** и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.(1ч)

Технология обработки пищевых продуктов 4ч.
Мясо птицы. Мясо животных, используемых в кулинарии.(1ч)
Определение доброкачественности мяса птицы и мясных продуктов продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.(1ч)
Правила механической кулинарной обработки мяса птицы и других животных.(1ч)
Проект «Сервировка стола к обеду» (1ч)

Технология получения, преобразования и использования энергии 3ч.
Выделение энергии при химических реакциях.(1ч)
Химическая обработка материалов и получение новых веществ.(1ч)

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.(1ч)

Технологии получения, обработки и использования информации 3ч.
Материальные способы представления информации для хранения(1ч)

Средства записи информации. (1ч)

Современные технологии записи и хранения информации(1ч)

Технологии растениеводства 4ч.
Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях(1ч)
Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях (1ч)
Определение микроорганизмов по внешнему виду. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей(1ч).

Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.) (1ч)

Технологии животноводства 3ч.
Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.(1ч)
Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.(1ч)
Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.(1ч)

Социальные технологии 3ч.
Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.(1ч)

Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.(1ч)

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.(1ч)

9 класс.

Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа

Экономическая оценка проекта. (1 час);

Разработка бизнес-плана. (1 час)

Основы производства 2 часа

Транспортные средства в процессе производства. (2 часа)

Технология 3 часа

Новые технологии современного производства. (1 час);

Перспективные технологии и материалы XXI века. (2 часа)

Техника 3 часа

Роботы и робототехника. (1 час);

Классификация роботов. (1 час);

Направления современных разработок в области робототехники. (1 час)

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 4 часов

Технология производства синтетических волокон. (1 час);

Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. (1 часа);

Технологии производства искусственной кожи и её свойства. (1 часа);

Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. (1 час)

Технологии обработки пищевых продуктов 4 часа

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. (2 часа);

Рациональное питание современного человека. (2 часа)

Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа

Сущность коммуникации. (1 час);

Каналы связи при коммуникации. (1 час)

Технологии растениеводства 5 часов

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. (1 час);

Технология клонального микроразмножения растений. (1 час);

Технологии генной инженерии. (1 часа)

Автоматизация производства (1 час)

Альтернативные источники энергии (1час)

Технологии животноводства 3 часа

Заболевания животных и их предупреждение. (3 часа)

Социальные технологии 3 часа

Что такое организация. Управление организацией. (1 час);

Менеджмент. Менеджер и его работа. (1 час);

Методы управления в менеджменте. (1 час);

Требования к результатам изучения учебного предмета «Технология»

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

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 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;

— 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.

По окончанию курса технологии учащиеся научатся

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

— Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;

— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;

— чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);

— разрабатывать программу выполнения проекта;

— составлять необходимую учебно- технологическую документацию;

— подбирать оборудование и материалы;

— организовывать рабочее место;

— осуществлять технологический процесс;

— контролировать ход и результаты работы;

— оформлять проектные материалы

МОДУЛЬ 2. Производство

— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно сферой;

— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;

— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

— ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;

— сравнивать и характеризовать раз личные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;

— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

МОДУЛЬ 3. Технология

— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;

— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;

— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;

— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;

— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

МОДУЛЬ 4. Техника

— 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;

— управлять моделями роботизированных устройств

— Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;

— моделировать машины и механизмы;

— разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

— Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

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

— Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

— проектировать весь процесс получения материального продукта;

— разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;

— совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

— Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;

— выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;

— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;

— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

— Характеризовать сущность работы и энергии;

— разбираться в видах энергии, используемых людьми;

— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;

— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;

— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;

— давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;

— выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;

— осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;

— применять технологии записи различных видов информации;

— разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;

— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;

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

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;

— определять полезные свойства культурных растений;

— классифицировать культурные растения по группам;

— проводить исследования с культурными растениями;

— 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;

— определять культивируемые грибы по внешнему виду

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

— 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

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

— 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» — Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные.

Календарно – тематическое планирование

8 класс

№	Изучаемый раздел, тема урока	Количество часов	Контрольные (практические работы)	Дата проведения	Корректировка дат	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Форма проведения занятий (для внеурочной деятельности)
Методы и средства творческой и проектной деятельности -2 часа							
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	0	4.09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устныйопрос;
2	**Пр. работа№1**. Разработка изделия на основе морфологического анализа.	1	1	11.09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
Производство – 2 часа							
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества	1	0	18. 09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru	Устныйопрос;

	продуктов труда.					https://infourok.ru/	
4	**Пр. работа№2.** Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	1	25. 09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
Технология – 3 часа							
5	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.	1	0	2.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устныйопрос;
6	**Пр. работа №3**. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.	1	1	9.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
7	**Пр. работа №4**.Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.	1	1	16.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа

Техника – 3 часа							
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	0	23.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устныйопрос;
9	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1	0	13.11		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устныйопрос;
10	**Пр. работа №5.** Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.	1	1	20.11		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -4часа							
11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка, Сварка, Закалка материалов.	1	0	27.11		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устныйопрос;
12	Электроискровая обработка материалов.	1	0	4.12		https://resh.edu.ru/	Устныйопрос;

	Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.					https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	
13	**Пр. работа №6.** по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). .	1	1	11.12		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
14	Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.	1	0	18.12		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	экскурсия
Технология обработки пищевых продуктов- 4 часа							
15	Мясо птицы. Мясо животных, используемых в кулинарии.	1	0	25.12		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;

16	**Пр. работа № 7.** Определение доброкачественности мяса птицы и мясных продуктов продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
17	Правила механической кулинарной обработки мяса птицы и других животных.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;
18	Проект «Сервировка стола к обеду»	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Выполнение проекта
Технология получения, преобразования и использования энергии -3 часа							
19	Выделение энергии при химических реакциях.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;
20	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;

21	**Пр. работа №8.** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
Технологии получения, обработки и использования информации -3 часа							
22	Материальные способы представления информации для хранения	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;
23	Средства записи информации.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;
24	Современные технологии записи и хранения информации	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;
Технологии растениеводства -4 часа							
25	Микроорганизмы, их строение и	1	0			https://resh.edu.ru/	Устныйопрос;

	значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.					https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	
26	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;
27	**Пр. работа №9**. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
28	**Пр. работа №10**. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
Технологии животноводства -3 часа							
29	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос;

	продуктивность.						
30	**Пр. работа № 11.** Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
31	**Пр. работа № 12.** Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
Социальные технологии -3 часа							
32	Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устныйопрос;
33	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устныйопрос;
34	**Пр. работа №13.** Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа

	массовой информации.						

9 класс

№ п/с	*Тема*	*Количество часов*	*Контрольные (практические работы)*	*Дата*	*Корректировка дат*	*Электронные бразовательные*	*Форма проведения занятий (для внеурочной деятельности)*
Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа							
1	Экономическая оценка проекта.	1	0	4.09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
2	**Пр.работа:** Разработка бизнес- плана	1	1	11.09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа

Основы производства 2 часа **Планируемые результаты:**							
3	Транспортные средства в процессе производства.	1	0	18.09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
4	Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.	1	0	25.09		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
Технология 3 часа							
5	Новые технологии современного производства.	1	0	2.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
6	Перспективные технологии и материалы XXI века	1	0	9.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос

7	Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.	1	0	16.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
Техника 3 часа							
8	Роботы и робототехника.	1	0	23.10		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
9	Классификация роботов.	1	0	13.11		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
10	**Пр.работа:** Направления современных разработок в области робототехники	1	1	20.11		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 4часа							

11	Технология производства синтетических волокон.	1	0	27.11		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
12	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	1	0	4.12		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
13	**Пр.работа:** Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	1	1	11.12		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
14	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды	1	0	18.12		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
Технологии обработки пищевых продуктов 4 часа							
15	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	0	25.12		https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-	Устный опрос

						http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	
16	**Пр.работа:** Способы обработки продуктов питания.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
17	Рациональное питание современного человека	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
18	**Пр.работа:** Производство продуктов питания в регионе.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа							
19	Ядерная и термоядерная реакции.	**1**	**0**			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос

20	Ядерная энергия	**1**	**0**			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
21	Термоядерная энергия	**1**	**0**			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа							
22	Сущность коммуникации.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
23	Каналы связи при коммуникации	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
Технологии растениеводства 5 часов							

24	Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/ 2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
25	Технология клонального микроразмножения растений.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2 - http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
26	**Пр.работа:** Технологии генной инженерии	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2 - http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
27	Автоматизация производства.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2 - http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
28	Альтернативные источники энергии.	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2 - http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос

	Технологии животноводства 3 часа						
29	Заболевания животных и их предупреждение	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
30	**Пр.работа:** Создание генетических тестов.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
31	**Пр.работа:** Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
	Социальные технологии 3 часа						
32	Что такое организация. Управление	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/	Устный опрос

	организацией.					2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	
33	Менеджмент. **Пр.работа:** Менеджер и его работа. Контрольное тестирование.	1	1			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/ 2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Практическая работа
34	Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте	1	0			https://resh.edu.ru/ https://videouroki.net/blog/tehnologiya/ 2- http://tehnologiya.narod.ru https://infourok.ru/	Устный опрос
	Итого 34 часа		9				

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Федеральная образовательная программа;

Технология. 8-9 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакциейКазакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»;

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

https://resh.edu.ru/

https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-

http://tehnologiya.narod.ru

https://infourok.ru/

https://multiurok.ru/id51235853/

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Парта, стул, компьютер, проектор.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Тетрадь, линейка, ручка, карандаш.