

Тематическое планирование 34 часа (мальчики)

Плановые сроки прохождения	Скорр-ные сроки прохожд-ения	Тема урока	Количес-тво часов	Практическая часть программы	Примеча-ние
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа					
		Инструктаж по ТБ на уроках технологии. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	2	Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	
Раздел 2. Производство 2 часа					
		Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	2	Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	
Раздел 3. Технология 2 часа					
		Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	2	Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	
Раздел 4. Техника 4 часа					

		Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства	2	Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	
		Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства	2		
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 10 часов					

		Плавнение материалов и отливка изделий. Пайка металлов.	2	Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавнения и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	
		Сварка материалов. Закалка материалов.	2		
		Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов.	2		
		Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	2		
		Особенности технологий обработки жидкостями и газами	2		
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов 2 часа					
		Мясо птицы. Мясо животных	2	Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных	
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа					
		Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	2	Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа					
		Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	2	Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации	
Раздел 9. Технологии растениеводства 2 часа					
		Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	2	Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	

		Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях			
Раздел 10. Технологии животноводства 2 часа					
		Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	2	Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	
Раздел 11. Социальные технологии 2 часа					
		Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	2	Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта	
Раздел Итоговое занятие 3 часа					
		Обобщающая беседа по изученному курсу	2		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1" Г.КОТЕЛЬНИКОВО ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ,**
Романова Оксана Станиславовна, Директор

Сертификат 9A7E77ED311DB957B1AC5424DF5A908E
Действует с 15.09.23 по 08.12.24