**Календарно-тематическое планирование по технологии**

**на 2021-2022 учебный год**

(УМК Казакевича В.М.)

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Домашнее задание** |
| **1 четверть Производство. ( 6 часов)** | | | | |
| 1 | 06.09 | Введение. Вводный и первичный инструктаж по т.б. на рабочем месте. |  |
| 2 | 06.09 | Что такое техносфера. | Стр. 6 |
| 3 | 13.09 | **Диагностическая контрольная работа**. |  |
| 4 | 13.09 | Что такое потребительские блага. | Стр. 8 |
| 5 | 20.09 | Производство потребительских благ. | Стр. 10 |
| 6 | 20.09 | Общая характеристика производства.  **Практическая работа № 1** | Стр. 12 |
|  |  | **Методы и средства творческой и проектной деятельности. (2 часа)** |  |
| 7 | 27.09 | Проектная деятельность. | Стр. 16 |
| 8 | 27.09 | Что такое творчество.  **Практическая работа № 2** | Стр.18 |
|  |  | **Технология.( 2 часа)** |  |
| 9 | 04.10 | Что такое технология. | Стр. 24 |
| 10 | 04.10 | Классификация производств и технологий.  **Практическая работа № 3** | Стр.26 |
|  |  | **Техника. ( 2 часа)** |  |
| 11 | 11.10 | Что такое техника. | Стр. 30 |
| 12 | 11.10 | Инструменты, механизмы и технические устройства. **Практическая работа № 4** | Стр. 32 |
|  |  | **Компьютерная графика, черчение (8 часов)** |  |
| 13 | 18.10 | Чертеж, эскиз и технический рисунок. | конспект |
| 14 | 18.10 | Компьютерная графика. | конспект |
| 15 | 25.10 | Основы дизайна. | конспект |
| 16 | 25.10 | **Практическая работа № 5**  «Изготовление шаблона к творческой работе. Технологическая карта изделия. | конспект |
| **2 четверть.** | | | | |
| 17 | 08.11 | Механические свойства  конструкционных материалов. | Стр. 62 |
| 18 | 08.11 | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. | Стр. 64 |
| 19 | 15.11 | Технология механической обработки материалов. | Стр. 70 |
| 20 | 15.11 | Графическое отображение формы предмета.**Практическая работа № 6** | Стр. 74 |
|  |  | **Технологии обработки пищевых продуктов. (12 часов)** |  |
| 21 | 22.11 | Кулинария. | Стр. 84 |
| 22 | 22.11 | Основы рационального питания. | Стр. 84 |
| 23 | 29.11 | Витамины и их значение в питании. | Стр. 86 |
| 24 | 29.11 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. | Стр. 88 |
| 25 | 06.12 | Овощи в питании человека. | Стр.96 |
| 26 | 06.12 | Овощи в питании человека. | Конспект. |
| 27 | 13.12 | Технологии механической кулинарной обработки овощей. *Лабораторная работа №1* | Стр.98 |
| 28 | 13.12 | Украшение блюд. Фигурная нарезка  овощей. **Практическая работа № 7** | Стр.100 |
| 29 | 20.12 | Украшение блюд. Фигурная нарезка  овощей. | конспект |
| 30 | 20.12 | **Тест «Кулинария».** | Стр. 84-101 |
| 31 | 27.12 | Технологии тепловой обработки овощей. | Стр. 102 |
| 32 | 27.12 | Технологии тепловой обработки овощей. | конспект |
| **3 четверть**  **Технологии получения, преобразования и использования энергии. ( 4 часа)** | | | | |
| 33 | 10.01 | Что такое энергия. | Стр. 108 |
| 34 | 10.01 | Виды энергии. | Стр.110 |
| 35 | 17.01 | Накопление механической энергии. | Стр. 112 |
| 36 | 17.01 | Накопление механической энергии.  **Практическая работа №8.** Изготовление игрушки «Йо-Йо» | Стр.113 |
|  |  | **Робототехника ( 4 часа)** |  |
| 37 | 24.01 | Введение в робототехнику | Конспект. |
| 38 | 24.01 | Конструирование и моделирование роботов | Конспект. |
| 39 | 31.01 | Программирование роботов | Конспект. |
| 40 | 31.01 | Программирование роботов | Конспект. |
|  |  | **Технологии растениеводства.**  **(10 часов)** |  |
| 41 | 07.02 | Растения как объект технологии. | Стр. 126 |
| 42 | 07.02 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. | Стр.128 |
| 43 | 14.02 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. *Лабораторная работа № 2* | Конспект. |
| 44 | 14.02 | Общая характеристика и классификация культурных растений. | Стр. 130 |
| 45 | 21.02 | Общая характеристика и классификация культурных растений. *Лабораторная работа № 3* | Конспект. |
| 46 | 21.02 | Исследования культурных растений или опыты с ними. | Стр. 134 |
| 47 | 28.02 | Исследования культурных растений или опыты с ними. | конспект |
| 48 | 28.02 | **Тест «Растениеводство»** | конспект |
| 49 | 07.03 | **Административный контроль** | повторение |
| 50 | 07.03 | Защита проекта «Растениеводство» | конспект |
|  |  | **4 четверть**  **Технологии животноводства.**  **( 10 часов)** |  |
| 51 | 14.03 | Животные и технологии XXI века. | Стр. 142 |
| 52 | 14.03 | Животные и материальные потребности человека. | Стр. 144 |
| 53 | 21.03 | Сельскохозяйственные животные и животноводство. **Практическая работа № 9** | Стр. 148 |
| 54 | 21.03 | Сельскохозяйственные животные и животноводство. | конспект |
| 55 | 04.04 | Животные — помощники человека. | Стр. 154 |
| 56 | 04.04 | Животные — помощники человека. | конспект |
| 57 | 11.04 | Животные на службе безопасности жизни человека. **Практическая работа № 10** | Стр. 158 |
| 58 | 11.04 | Животные на службе безопасности жизни человека. | Конспект. |
| 59 | 18.04 | Животные для спорта, охоты, цирка и науки. | Стр. 160 |
| 60 | 18.04 | Животные для спорта, охоты, цирка и науки. **Практическая работа № 11** | конспект |
|  |  | **Социальные технологии. ( 8 часов)** |  |
| 61 | 25.04 | Человек как объект технологии. | Стр. 166 |
| 62 | 25.04 | Потребности людей. | Стр. 168 |
| 63 | 16.05 | Содержание социальных технологий. | Стр. 170 |
| 64 | 16.05 | Содержание социальных технологий. | конспект |
| 65 | 23.05 | **Итоговая контрольная работа** |  |
| 66 | 23.05 | Защита творческого проекта. | конспект |
| 67 | 30.05 | Защита творческого проекта. | повторение |
| 68 | 30.05 | Защита творческого проекта. | повторение |

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Домашнее задание** | |
| **1 четверть**  **Методы и средства творческой и проектной деятельности. ( 8 часа)** | | | | |
| 1 | 07.09 | Введение. Вводный и первичный инструктаж по т.б. на рабочем месте. |  | |
| 2 | 07.09 | Введение в творческий проект. | Стр. 6 | |
| 3 | 14.09 | **Диагностическая контрольная работа**. |  | |
| 4 | 14.09 | Подготовительный этап. | Стр. 8 | |
| 5 | 21.09 | Конструкторский этап. | Стр. 10 | |
| 6 | 21.09 | Технологический этап. | Стр. 12 | |
| 7 | 28.09 | Этап изготовления изделия. | Стр. 14 | |
| 8 | 28.09 | Заключительный этап. Практическая работа №1 | Стр.16 | |
|  |  | **Производство. ( 8 часов)** |  | |
| 9 | 05.10 | Труд как основа производства. | Стр. 20 | |
| 10 | 05.10 | Предметы труда. | Стр.22 | |
| 11 | 12.10 | Сырьё как предмет труда. | Стр. 24 | |
| 12 | 12.10 | Промышленное сырьё. Практическая работа №2 | Стр. 26 | |
| 13 | 19.10 | Сельскохозяйственное и  растительное сырьё. **Тест** | Стр. 28 | |
| 14 | 19.10 | Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. | Стр.30-32 | |
| 15 | 26.10 | Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. | Стр. 34-36 | |
| 16 | 26.10 | Объекты социальных технологий как предмет труда. | Стр.40 | |
| **2 четверть Технология.( 3 часа)** | | | | |
| 17 | 09.11 | Основные признаки технологии. | Стр. 44 | |
| 18 | 09.11 | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. | Стр. 46 | |
| 19 | 16.11 | Техническая и технологическая  Документация. Практическая работа №3 | Стр. 48 | |
|  |  | **Техника. ( 5 часов)** |  | |
| 20 | 16.11 | Понятие о технической системе. | Стр. 54 | |
| 21 | 23.11 | Рабочие органы технических систем (машин). | Стр. 56 | |
| 22 | 23.11 | Двигатели технических систем (машин). | Стр. 58 | |
| 23 | 30.11 | Механическая трансмиссия в технических системах. | Стр. 60 | |
| 24 | 30.11 | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Практическая работа №4 | Стр. 64 | |
|  |  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. ( 12 часов)** |  | |
| 25 | 07.12 | Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. | Стр.70-72 | |
| 26 | 07.12 | Основные технологии обработки древесных материалов  ручными инструментами. | Стр.74 | |
| 27 | 14.12 | Основные технологии обработки металлов и пластмасс  ручными инструментами. | Стр.78 | |
| 28 | 14.12 | Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Практическая работа №5 | Стр.82 | |
| 29 | 21.12 | Технологии механического  соединения деталей из древесных материалов и металлов. | Стр.90 | |
| 30 | 21.12 | Технологии соединения деталей с помощью клея. **Тест** | Стр. 92 | |
| 31 | 28.12 | **Административный контроль** | повторение | |
| 32 | 28.12 | Особенности технологий  соединения деталей из текстильных материалов и кожи. | Стр.96 | |
| **3 четверть** | | | | |
| 33 | 11.01 | Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. | | Стр. 98 |
| 34 | 11.01 | Технологии наклеивания покрытий. | | Стр.104 |
| 35 | 18.01 | Технологии окрашивания и лакирования.  Практическая работа №6 | | Стр. 106 |
| 36 | 18.01 | Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Проект. | | Стр.108 |
|  |  | **Технологии обработки пищевых продуктов. (6 часов)** | |  |
| 37 | 25.01 | Основы рационального (здорового) питания. | | Стр. 114 |
| 38 | 25.01 | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Практическая работа №7 | | Стр.116 |
| 39 | 01.02 | Технология производства  кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Проект. | | Стр. 118 |
| 40 | 01.02 | Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. | | Стр.120 |
| 41 | 08.02 | Технология приготовления  блюд из круп и бобовых культур.  Практическая работа №8 | | Стр. 122 |
| 42 | 08.02 | Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. Лабораторная работа №1 | | Стр.124 |
|  |  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии. ( 5 часов)** | |  |
| 43 | 15.02 | Что такое тепловая энергия. | | Стр.132 |
| 44 | 15.02 | Методы и средства получения тепловой энергии. | | Стр. 134 |
| 45 | 22.02 | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. | | Стр.136 |
| 46 | 22.02 | Передача тепловой энергии. Лабораторная работа №2 | | Стр. 138 |
| 47 | 01.03 | Аккумулирование тепловой энергии. **Тест.** | | Стр.140 |
|  |  | **Технологии получения, обработки и использования информации.**  **( 4 часа)** | |  |
| 48 | 01.03 | Восприятие информации. | | Стр.144 |
| 49 | 15.03 | Кодирование информации при передаче сведений. | | Стр.146 |
| 50 | 15.03 | Сигналы и знаки при кодировании информации. | | Стр.148 |
|  |  | **4 четверть** | |  |
| 51 | 22.03 | Символы как средство кодирования информации. Практическая работа №9 | | Стр. 150 |
|  |  | **Технологии растениеводства.(5часов)** | |  |
| 52 | 22.03 | Дикорастущие растения, используемые человеком. | | Стр. 154 |
| 53 | 05.04 | Заготовка сырья дикорастущих растений. Практическая работа №10 | | Стр. 158 |
| 54 | 05.04 | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. | | Стр.160 |
| 55 | 12.04 | Влияние экологических факто- ров на урожайность дикорастущих растений. | | Стр. 162 |
| 56 | 12.04 | Условия и методы сохранения  природной среды.  Лабораторная работа №3 | | Стр.164 |
|  |  | **Технологии животноводства. ( 4 часа)** | |  |
| 57 | 19.04 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. | | Стр. 170 |
| 58 | 19.04 | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Практическая работа №11 | | Стр.172 |
| 59 | 26.04 | Содержание животных —элемент технологии производства животноводческой продукции | | Стр. 174 |
| 60 | 26.04 | Содержание животных —элемент технологии производства животноводческой продукции. Практическая работа №12 | | Стр.176 |
|  |  | **Социальные технологии. ( 8 часов)** | |  |
| 61 | 03.05 | Виды социальных технологий. | | Стр. 184 |
| 62 | 03.05 | Технологии коммуникации. | | Стр. 186 |
| 63 | 10.05 | Структура процесса  коммуникации | | Стр. 188 |
| 64 | 10.05 | Структура процесса коммуникации.  Практическая работа №13 | | Конспект |
| 65 | 17.05 | **Итоговая контрольная работа** | |  |
| 66 | 17.05 | Кабинет и мастерская | | Стр.190 |
| 67 | 24.05 | Защита творческого проекта. | | повторение |
| 68 | 24.05 | Защита творческого проекта. | | повторение |
| 69 | 31.05 | Защита творческого проекта. | | повторение |
| 70 | 31.05 | Защита творческого проекта. | | повторение |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **\_**  **№ урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Домашнее задание** | |
| 1 | 01.09 | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Вводный инструктаж по т/б на рабочем месте. | Стр.6-8 | |
| 2 | 01.09 | Техническая документация в проекте. | Стр.8-10 | |
| 3 | 08.09 | **Диагностическая работа.** | конспект | |
| 4 | 08.09 | Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. | Стр.10-15 | |
| 5 | 15.09 | Современные средства ручного труда. | Стр.18-23 | |
| 6 | 15.09 | Средства труда и современного производства. | Стр. 24-28 | |
| 7 | 22.09 | Агрегаты и производственные линии. | Стр.28-29 | |
| 8 | 22.09 | Практическая работа №1 «Современные средства труда, применяемые в производстве» | конспект | |
| 9 | 29.09 | Культура производства. | Стр.32-33 | |
| 10 | 29.09 | Технологическая культура производства. | Стр.34-35 | |
| 11 | 06.10 | Культура труда. | Стр.36-37 | |
| 12 | **06.10** | **Проект «Правила поведения в школе»** | конспект | |
| 13 | 13.10 | Двигатели. Воздушные двигатели. | Стр.42-46 | |
| 14 | 13.10 | Гидравлические двигатели. **Тест за 1 четверть.** | Стр.46-47 | |
| 15 | 20.10 | Паровые двигатели Тепловые двигатели внутреннего сгорания. | Стр.48-53 | |
| 16 | 20.10 | Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. | Стр.54-58 | |
| 17 | 27.10 | Производство металлов. | Стр.60-61 |
| 18 | 27.10 | Производство древесных материалов | Стр.62-63 |
| 19 | 10.11 | Производство синтетических материалов и пластмасс. | Стр.64-65 |
| 20 | 10.11 | Практическая работа №2 «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины» | конспект |
| 21 | 17.11 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. | Стр. 66-67 |
| 22 | 17.11 | Работа над проектом. | конспект |
| 23 | 24.11 | Свойства искусственных волокон. | Стр.72 |
| 24 | 24.11 | Лабораторная работа №1«Определение волокнистого состава тканей» | Стр.80 |
| 25 | 01.12 | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием | Стр.72- 75 |
| 26 | 01.12 | Практическая работа №3 «Изготовление изделия с использованием сверлильного станка» | конспект |
| 27 | 08.12 | Производственные технологии пластического формования материалов. | Стр.76-77 |
| 28 | 08.12 | Практическая работа №4 «Изготовление изделия с использованием станков для обработки древесины» | конспект |
| 29 | 15.12 | Физико-химические и термические технологии обработки материалов. | Стр.78-79 |
| 30 | 15.12 | Работа над изделием из папье-маше. | конспект |
| 31 | **22.12** | **Тест за 2 четверть.** | конспект |
| 32 | 22.12 | Завершение работы над изделием из папье -маше. | повторение |
| 33 | 29.12 | Характеристики основных и пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из  теста. | Стр.84-85 | |
| 34 | **29.12** | **Проект «Сценарий праздника»** | конспект | |
| 35 | 12.01 | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. | Стр.86-87 | |
| 36 | 12.01 | Практическая работа № 5« Разработка рецептов» | конспект | |
| 37 | 19.01 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. | Стр.88-89 | |
| 38 | 19.01 | Практическая работа №6 «Приготовление кондитерских изделий из пресного теста» | конспект | |
| 39 | 26.01 | Переработка рыбного сырья. | Стр.96-98 | |
| 40 | 26.01 | Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. | Стр.98-100 | |
| 41 | 02.02 | Пищевая ценность рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. | Стр.100-103 | |
| 42 | 02.02 | Лабораторная работа №2 «Определении доброкачественности рыбы органолептическим методом» | конспект | |
| 43 | 09.02 | Энергия магнитного поля. | Стр.112-113 | |
| 44 | 09.02 | Энергия электрического тока. | Стр.114-119 | |
| 45 | 16.02 | Энергия электромагнитного поля. | Стр.120-121 | |
| 46 | 16.02 | Практическая работа № 7«Наблюдение и исследование свойств магнитного поля». | конспект | |
| 47 | 02.03 | Источники и каналы получения информации. | Стр.126-127 | |
| 48 | 02.03 | Метод наблюдения в получении новой информации. | Стр.128-130 | |
| 49 | 09.03 | Технические средства проведения наблюдений. Тест за 3 четверть. | конспект | |
| 50 | 09.03 | Практическая работа № 8«Провести наблюдение по составленному протоколу» | Стр.134 | |
| 51 | 16.03 | Опыты или эксперименты для получения новой информации. | Стр.132-134 | |
| 52 | **16.03** | **Проект «Наблюдение за домашним животным»** | конспект | |
| 53 | 06.04 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. | Стр.136-142 | |
| 54 | 06.04 | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и  вёшенок. | Стр.143-147 | |
| 55 | 13.04 | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов. | Стр.148-151 | |
| 56 | 13.04 | Лабораторная работа №3 «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду» | Стр.153 | |
| 57 | 20.04 | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. | Стр.156-169 | |
| 58 | 20.04 | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. | Стр.170-173 | |
| 59 | 27.04 | Практическая работа № 9«Изучение состава готовых сухих кормов для кошек или собак» | Стр.174 | |
| 60 | **27.04** | **Творческий проект «Сравнение рационов питания различных домашних животных»** | Стр.175 | |
| 61 | 04.05 | Назначение социологических исследований. | Стр.179-183 | |
| 62 | 04.05 | Технология опроса: анкетирование. | Стр.184-185 | |
| 63 | 11.05 | Технология опроса: интервью. Практическая работа № 10  «Создание анкеты для опроса» | Стр.186-188 | |
| 64 | **11.05** | **Итоговая контрольная работа.** | конспект | |
| 65 | 18.05 | Защита творческого проекта. | конспект | |
| 66 | 18.05 | Защита творческого проекта. | конспект | |
| 67 | 25.05 | Резервный урок |  | |
| 68 | 25.05 | Резервный урок |  | |

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Домашнее задание** |
| **1 четверть Производство. ( 4 часов)** | | | | |
| 1 | 03.09 | Введение. Вводный и первичный инструктаж по т.б. на рабочем месте. | конспект |
| 2 | 03.09 | **Диагностическая контрольная работа**. |  |
| 3 | 10.09 | Продукт труда. | Стр. 16 |
| 4 | 10.09 | Стандарты производства продуктов труда. | Стр. 18 |
| 5 | 17.09 | Качества продуктов труда | Стр. 20 |
| 6 | 17.09 | Измерительные приборы и контроль | Стр. 22 |
|  |  | **Методы и средства творческой проектной деятельности. ( 4 часа)** |  |
| 7 | 24.09 | Проектная деятельность | Стр. 5 |
| 8 | 24.09 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда | Стр. 6 |
| 9 | 01.10 | Методы дизайнерской деятельности | Стр.8 |
| 10 | 01.10 | Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа №1 | Стр.10 |
|  |  | **Технология. 4 часа)** |  |
| 11 | 08.10 | Классификация технологий. | Стр. 28 |
| 12 | 08.10 | Технологии материального производства | Стр. 30 |
| 13 | 15.10 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. | Стр. 32 |
| 14 | 15.10 | Классификация информационных технологий. | Стр. 38 |
| **Техника. ( 5 часов)** | | | | |
| 15 | 22.10 | Органы управления технологическими машинами. | Стр. 42 |
| 16 | 22.10 | Системы управления. **Тест** | Стр. 44 |
| 17 | 29.10 | Автоматическое управление устройствами и машинами. | Стр. 46 |
| 18 | 29.10 | Основные элементы автоматики. Практическая работа №2 | Стр.48 |
| 19 | 12.11 | Автоматизация производства | Стр.50 |
|  |  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. ( 9 часов)** |  |
| 20 | 12.11 | Плавление материалов и отливка изделий. | Стр. 56 |
| 21 | 19.11 | Пайка металлов. | Стр.60 |
| 22 | 19.11 | Сварка материалов. | Стр. 62 |
| 23 | 26.11 | Закалка материалов. | Стр. 64 |
| 24 | 26.11 | Электроискровая обработка материалов. | Стр.66 |
| 25 | 03.12 | Электрохимическая обработка металлов. | Стр.67 |
| 26 | 03.12 | Ультразвуковая обработка материалов. Практическая работа №3 | Стр.68 |
| 27 | 10.12 | Лучевые методы обработки материалов. **Тест.** | Стр. 70 |
| 28 | 10.12 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов | Стр. 72 |
| **Технологии обработки пищевых продуктов. (2 часа)** | | | | |
| 29 | 17.12 | Мясо птицы. Лабораторная работа №1 | Стр. 80 |
| 30 | 17.12 | Мясо животных. Лабораторная работа №2 | Стр. 82 |
|  |  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии.( 2 часа)** |  |
| 31 | 24.12 | Выделение энергии при химических реакциях. | Стр. 90 |
| 32 | 24.12 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ. | Стр.92 |
|  |  | **Технологии получения, обработки и использования информации.**  **(3 часа)** |  |
| 33 | 14.01 | Материальные формы представления информации для хранения | Стр.98 |
| 34 | 14.01 | Средства записи информации. **Тест** | Стр.100 |
| 35 | 21.01 | Современные технологии записи и хранения информации. Практическая работа №4 | Стр. 102 |
|  |  | **Технологии растениеводства.**  **(4 часа)** |  |
| 36 | 21.01 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. | Стр. 108 |
| 37 | 28.01 | Бактерии и вирусы в биотехнологиях. | Стр. 110 |
| 38 | 28.01 | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. | Стр. 112 |
| 39 | 04.02 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Тест «Растениеводство» | Стр. 114 |
|  |  | **Технологии животноводства.**  **( 2 часа)** |  |
| 40 | 04.02 | Получение продукции животноводства. Защита проекта. | Стр. 118 |
| 41 | 11.02 | Разведение животных, их породы и продуктивность | Стр. 122 |
|  |  | **Социальные технологии. Маркетинг ( 10 часов)** |  |
| 42 | 11.02 | Основные категории рыночной экономики. | Стр. 128 |
| 43 | 18.02 | Что такое рынок. | Стр. 132 |
| 44 | 18.02 | Маркетинг как технология управления рынком | Стр. 136 |
| 45 | 25.02 | Методы стимулирования сбыта. | Стр. 140 |
| 46 | 25.02 | Методы исследования рынка | Стр.142 |
| 47 | 04.03 | Социальные технологии | Стр.127 |
| 48 | 04.03 | Оценка эффективности рекламы. Практическая работа №5 | Стр. 145 |
| 49 | 11.03 | **контрольная работа** | повторение |
| 50 | 11.03 | Подготовка к творческому проекту | конспект |
| 51 | 18.03 | Назначение социологических исследований | конспект |
| 52 | 18.03 | Технологии опроса, анкетирование | конспект |
| 53 | 08.04 | Технологии опроса, интервью | конспект |
| 54 | 08.04 | Практическая работа №6 | повторение |
| 55 | 15.04 | Подготовка к творческому проекту | конспект |
| 56 | 15.04 | Методы и средства творческой проектной деятельности | конспект |
| 57 | 22.04 | Создание новых идей методом фокальных объектов | конспект |
| 58 | 22.04 | Техническая документация в проекте | конспект |
| 59 | 29.04 | Конструкторская документация | конспект |
| 60 | 29.04 | Технологическая документация в проекте | конспект |
| 61 | 06.05 | Практическая работа №7 | повторение |
| 62 | 06.05 | Итоговая контрольная работа | повторение |
| 63 | 13.05 | Защита творческого проекта | презентация |
| 64 | 13.05 | Защита творческого проекта | презентация |
| 65 | 20.05 | Защита творческого проекта | презентация |
| 66 | 20.05 | Защита творческого проекта | презентация |
| 67 | 27.05 | Защита творческого проекта | презентация |
| 68 | 27.05 | Защита творческого проекта | презентация |

**9 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Домашнее задание** |
| **1 четверть Методы и средства проекта. ( 4 часов)** | | | | |
| 1 | 04.09 | Введение. Вводный и первичный инструктаж по т.б. на рабочем месте. |  |
| 2 | 11.09 | **Диагностическая контрольная работа**. | повторение |
| 3 | 18.09 | Экономическая оценка проекта | Стр. 148 |
| 4 | 25.09 | Разработка бизнес-плана. Практическая работа №1 | Стр. 152 |
|  |  | **Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда ( 2 часа)** |  |
| 5 | 02.10 | Транспортные средства в процессе производства | Стр. 156 |
| 6 | 09.10 | Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ | Стр. 160 |
|  |  | **Технология.( 2 часа)** |  |
| 7 | 16.10 | Технологии современного производства | Стр. 164 |
| 8 | 23.10 | Перспективные технологии 21-го века | Стр. 166 |
| **2 четверть. Техника. ( 2 часа)** | | | | |
| 9 | 30.10 | Роботы и робототехника | Стр. 170 |
| 10 | 13.11 | Классификация роботов | Стр. 172 |
|  |  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования синтетических текстильных материалов. ( 4 часа)** |  |
| 11 | 20.11 | Технология производства синтетических волокон | Стр. 178 |
| 12 | 27.11 | Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон | Стр. 180 |
| 13 | 04.12 | Технологии производствам искусственной кожи и ее свойства | Стр.182 |
| 14 | 11.12 | Современные конструкционные материалы | Стр.186 |
| 15 | 18.12 | Кабинет и мастерская. тест | повторение |
| 16 | 25.12 | Практическая работа №2 | повторение |
| **3 четверть. Технологии обработки пищевых продуктов. (2 часа)** | | | | |
| 17 | 15.01 | Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. | Стр. 190 |
| 18 | 22.01 | Рациональное питание современного человека. Практическая работа №3 | Стр. 194 |
|  |  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии.( 1 час)** |  |
| 19 | 29.01 | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. | Стр. 198 |
|  |  | **Технологии получения, обработки и использования информации.**  **(2 часа)** |  |
| 20 | 05.02 | Структура процесса коммуникации | Стр.208 |
| 21 | 12.02 | Современные технологии записи и хранения информации. Практическая работа №4 | Стр. 210 |
|  |  | **Технологии растениеводства.**  **(4 часа)** |  |
| 22 | 19.02 | Растительная ткань и клетка как объекты технологии | Стр. 216 |
| 23 | 26.02 | Технологии клеточной инженерии | Стр. 218 |
| 24 | 05.03 | Технология клонального микроразмножения растений | Стр. 220 |
| 25 | 12.03 | Технологии генной инженерии. Тест «Растениеводство» | Стр.222 |
|  |  | **Технологии животноводства.**  **( 2 часа)** |  |
| 26 | 19.03 | Получение продукции животноводства. Защита проекта. | Стр.225 |
|  |  | **4 четверть** |  |
| 27 | 09.04 | Заболевания животных и их предупреждение | Стр. 226 |
|  |  | **Социальные технологии. Менеджмент( 8 часов)** |  |
| 28 | 16.04 | Что такое организация | Стр. 232 |
| 29 | 23.04 | Управления организацией | Стр. 235 |
| 30 | 30.04 | Менеджмент. Практическая работа №5 | Стр. 239 |
| 31 | 07.05 | Менеджер и его работа | Стр. 241 |
| 32 | 14.05 | Методы управления в менеджменте | Стр. 243 |
| 33 | 21.05 | **Итоговая контрольная работа** | конспект |