

Муниципальный район «Верхневиллоуский улус (район)»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кырыкыйская основная общеобразовательная школа имени С.Е.Дадаскинова»

Адрес: ул. Советская 4, село Кырыкый, Верхневиллоуский район, Республика Саха (Якутия),
678235, тел.: 8-41133-24126, E-mail: koosh08@mail.ru

Рассмотрена на заседании МО <u>нач. массов</u> Протокол № <u>1</u> « <u>21</u> » <u>августа</u> 2021г.	Согласовано: Заместитель директора по УР <u>Федорова А.А.</u> « <u>2</u> » <u>сентября</u> 2021г.	Утверждено: Директор МБОУ «КООШ им.С.Е.Дадаскинова» <u>Федоров В.В.</u> Приказ № <u>4</u> от « <u>2</u> » <u>сентября</u> 2021г.
---	--	---

Рабочая программа
по предмету:
Технология
8 класс
на 2020-2021 учебный год

Составитель:
Григорьева Пелагея Николаевна,
учитель технологии
МБОУ «Кырыкыйская ООШ
им.С.Е.Дадаскинова»
высшая квалификационная категория

с. Кырыкый, 2021

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» разработано на основе следующих нормативных документов:

- ФЗ №273 от 29 декабря 2012г. «Об образовании РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (вариант 5);
- Устав МБОУ «Кырыкыйская основная общеобразовательная школа им.С.Е.Дадаскинова»;
- Примерная образовательная программа по «Технология»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы основного общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2021-2022 учебный год;
- Образовательная программа основного общего образования МБОУ «Кырыкыйская основная общеобразовательная школа им.С.Е.Дадаскинова» на 2021-2022 учебный год;
- Учебный план МБОУ «Кырыкыйская основная общеобразовательная школа им.С.Е.Дадаскинова» на 2021-2022 учебный год ;
- Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» для 8-х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения. Программа соответствует учебнику: « Технология » 8 класс. Казакевич В.М.,Пичугина Г.В.,Семёнова Г.Ю. «Просвещение», 2020,Москва

Технология – это построенный по алгоритму комплекс организационных мер, операций и методов воздействия на вещество, энергию, информацию, объекты живой природы или социальной среды, состав и структура которого предопределяются имеющимися материальными и интеллектуальными средствами, уровнем научных знаний и квалификации работников, инфраструктурой, и который обеспечивает возможность стереотипного получения желаемых конечных результатов труда, обладающих потребительной стоимостью: материальных объектов, энергии или работы, материализованных сведений, нематериальных услуг, выполненных обязательств.

Цели:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса.

Задачи:

- Обеспечить понимание обучающимися сущности современных материальных и социальных технологий;
- Формировать технологическую культуру и проектно-технологическое мышление на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности;
- Формировать распространенные общетрудовые и специальные умения, необходимые для проектирования и создания продуктов труда;
- Формировать необходимые в повседневной жизни базовые (безопасные) приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- Формировать общетрудовые и специальные умения, необходимые для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные способности;
- Воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда

2.Общая характеристика учебного предмета.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» желательно организовать для обучающихся летнюю (или осеннюю) технологическую практику за счёт времени из компонента образовательной организации. В период практики школьники под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций, выполнять сельскохозяйственные работы и др. Особенно это целесообразно по технологиям растениеводства и животноводства.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

3.Описание места предмета в учебном плане.

На изучение предмета «Технология» в 8 классе согласно учебному плану отводится 1 час в неделю, по годовому календарному графику МБОУ «Кырыкыйская основная общеобразовательная школа им.С.Е.Дадаскинова» на 2020-2021 учебный год –70 часов,34,5 недель. По рабочей программе-69 часов, т.к. 1 час совпадает с праздничным днём (8 марта)

Учебно-методический комплект по технологии: « Технология » 8 класс. Казакевич В.М.,Пичугина Г.В.,Семёнова Г.Ю. «Просвещение», 2020,Москва

4..Личностные,метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета.

Предметные результаты

Обучающиеся научатся:

пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
ориентироваться 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;
ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;
использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
владеть способами графического представления технической документации;
владеть методами творческой деятельности;
применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Обучающиеся получают возможность научиться:

планировать технологический процесс и процесс труда;
организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;
проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;
подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;
анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;
разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;
проверять промежуточные и конечные результаты труда.

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты:

познавательные:

- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- 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.

5.Содержание учебного предмета.

1. Методы и средства творческой проектной деятельности

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана. *Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.* Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися дизайнерской деятельностью.

2.Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. *Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

3.Технология.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. *Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.*

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

4. Техника

Знакомятся с устройством двигателей, их классификацией. Принципами работы двигателей. Знакомятся с их использованием, профессиями людей, которые создают двигатели и историей их создания.

Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда. Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

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

Ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; диагностика результатов познавательно - трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

6. Технология обработки и использования пищевых продуктов.

На уроке вы узнаете, мясо каких видов птиц используют в приготовлении различных блюд и какими полезными свойствами оно обладает, познакомитесь с технологией механической и тепловой обработки мяса разных видов птиц, научитесь правильно определять качество мяса птиц в магазине. Узнают о составе мяса, видах мяса, познакомятся с методами контроля качества мяса и мясных продуктов на всех этапах производства, научатся определять свежесть мяса органолептическим методом и методом химического анализа.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Познание видов и проявлений химической энергии позволяет людям не только эффективно использовать природные вещества, но и создавать совершенно новые материалы с уникальными свойствами. На уроке вы узнаете, что такое химическая энергия и в чём она проявляется; как и в каких технологиях используется химическая энергия; почему химическая энергия может проявляться в виде взрыва. Вы научитесь использовать химическую энергию в доступных вам технологиях обработки материалов.

8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.

До изобретения письменности информация хранилась в памяти людей, после ее появления сведения начали передаваться в знаковой форме на материальных носителях (камне, бересте, бумаге), а с развитием технического прогресса информация стала записываться на виниловых пластинках, магнитной ленте, дисках и других носителях информации. На уроке вы узнаете, на каких материальных носителях можно записывать информацию и

какие существуют средства записи информации. Вы научитесь выполнять отдельные виды записи информации с помощью современных технических средств.

9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.

Микроорганизмы (бактерии, вирусы, одноклеточные водоросли и одноклеточные грибы и др.) — это группа живых организмов, которые используются в различных технологических процессах и технологиях. На уроке вы узнаете об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов); об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях; о технологиях искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Вы научитесь: определять микроорганизмы по внешнему виду; создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей; владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов (дрожжей).

10. Технологии животноводства.

Производство продуктов питания и промышленного сырья остаётся основной целью технологий животноводства в 21-м веке. Любое производство направлено на получение продукции, которая имеет потребительскую стоимость. Чтобы получать стабильные результаты, необходимо поддерживать в рабочем состоянии все средства производства. Это справедливо и для животноводства, где основным средством производства являются сами животные. На уроке вы узнаете, какие технологии и технические устройства применяются для получения продукции на современных животноводческих фермах; как продуктивность сельскохозяйственных животных связана с их породой; как выбирать породу животных для получения нужной продукции; как оценить породные качества животных и как их улучшить. Вы научитесь анализировать и сравнивать производительность труда животноводов при использовании различных технологий производства продукции; выбирать породу животных для получения нужной продукции; оценивать породные качества животных; рассчитывать продуктивность сельскохозяйственных животных.

11. Социальные технологии. Маркетинг.

На уроке вы познакомитесь с основными категориями рыночной экономики, такими как «нужда», «потребность», «товар», «рынок», «сделка», «деньги». Вы узнаете о том, что такое рынок, как спрос влияет на обмен и заключение сделок в современной экономике. Вы научитесь сами определять функции рынков и устанавливать их классификацию. Узнаете, что такое маркетинг. Мы с Вами разберёмся в чем разница между маркетингом и рекламой. Вы научитесь классифицировать виды спроса и определять элементы формирования розничных цен. Также вы сможете познакомиться с основными видами рыночных исследований.

Учебно-тематическое планирование

Раздел	Кол-во часов
Методы и средства творческой проектной деятельности	4
Основы производства	4
Технология	4
Техника	5
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	9
Технология обработки и использования пищевых продуктов	11
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
Технологии обработки информации	3
Технологии растениеводства	10
Технологии животноводства	.8
Социальные технологии	9
Всего	69

--

№ ур	Дата	Тема урока	Тип урока	Личностные	Предметные	Метапредметные		
						регулятивные	познавательные	Коммуникативные
1 2	03.09 07.09	Введение .Дизайн в процесс проектирования,. Методы деятельности.	УОНЗ	личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	Знать: Виды исследования, выполнение дизайн – анализа. Уметь: формулировать задачу проекта	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	систематизация; мыслительный эксперимент;	умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
3 4	10.09 14.09	.Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа. «Творческий проект»	УМН УРК	личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	Знать: Виды исследования, выполнение дизайн – анализа. Уметь: формулировать задачу проекта	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда;	анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; усвоение информации с помощью компьютера;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
5 6 7 8	17.09 21.09 24.09 28.09	.Продукт труда, стандарты производства. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы.	УОНЗ	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	планирование технологического процесса; подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
9 10 11 12	01.10 05.10 08.10 12.10	.Классификация технологий. Технологии материального, сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация Информационных технологий.	УОНЗ	самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
13 14 15 16 17	15.10 19.10 22.10 26.10 29.10	Органы и системы управления технологическими машинами. Автоматическое управление. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства.	УОНЗ	самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение

18 19 20 21 22 23	09.11 12.11 16.11 19.11 23.11 26.11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка металлов. Электрохимическая обработка металлов.	УОНЗ	самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	Знать: виды соединений. Уметь: различать разъёмные и неразъёмные соединения.	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места; выполнение правил гигиены учебного труда.	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
24 25 26	30.11 02.12 06.12	Ультразвуковые методы обработки материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	УМН	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	планирование технологического процесса; подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности; соблюдение норм и правил безопасности,	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места; выполнение правил гигиены учебного труда.	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места; выполнение правил гигиены	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. умение выделять главное из прочитанного; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37	09.12 13.12 16.12 20.12 23.12 11.01 14.01 18.01 21.01 25.01 28.01	Мясо птицы. Мясо животных. Мясо птиц и Животных, мясо в кулинарии. Обработка мяса птиц. Практическое задание №1. Блюда из птиц. Практическое задание №2. Блюда из птиц.. Обработка мяса животных. Практическое задание №1. Блюда из мяса животных. Практическое задание №2. Блюда из мяса животных. Влияние на здоровье человека	УМН УРК	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	Знать: виды соединений. Уметь: различать разъёмные и неразъёмные соединения.	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение

		полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц. Влияние на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе животных						
38 39	01.02 04.02	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка.	УОНЗ	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
40 41 42	08.02 11.02 15.02	Материальные формы представления информации для хранения. Средства и технологии записи. Хранение информации.	УОНЗ	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	Знать: последовательность выполнения разметки. Уметь: выполнять соединения	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
43 44	18.02 22.02	Микроорганизмы, и их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	УОНЗ	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
45 46 47 48 49 50	25.02 01.03 04.03 11.03 15.03 18.03	Культивирование одноклеточные зелёных водорослей. Использование одноклеточные грибов в биотехнологиях. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного	УМН УРК	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	Знать: последовательность выполнения разметки. Уметь: выполнять соединения с помощью нагеля.	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение

		выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Сбор лекарственных трав.						
51 52	29.03 01.03	Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции. Практическое задание. Блюда из кисломолочных продуктов	УОНЗ	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
53 54	05.04 08.04	Получение продукции животноводства. Разведение животных.	УОНЗ	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
55 56 57 58 59 60	12.04 15.04 19.04 22.04 26.04 29.04	Животные и их породы и продуктивность. Составление рационов для домашних животных, птиц. Молочные продукты. Практическая работа. №1. Блюда из молочных продуктов. Практическая работа. №2. Блюда из молочных продуктов. Практическое задание: Сбор	УРК	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	Знать: последовательность выполнения разметки. Уметь: выполнять соединения с помощью нагеля.	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение

		информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.						
61 62 63	03.05 06.05 10.05	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок? Маркетинг как технология управления рынком.	УОНЗ	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
64 65	13.05 17.05	Методы стимулирования сбыта и методы исследования рынка.	УМН	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
66	20.05	Разработка	УРК	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	организация рабочего места;	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение
67 68 69	24.05 27.05 31.05	Итоговый тест. .Подведение итогов.	УРК УР	самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности	контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;	принятие учебной цели; выбор способов деятельности; планирование организации контроля труда; организация рабочего места; выполнение правил гигиены учебного труда.	сравнение; анализ; систематизация; мыслительный эксперимент; практическая работа;	умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; слушать и слышать собеседника, учителя; задавать вопросы на понимание, обобщение