

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 256
городского округа ЗАТО Фокино»

«Рассмотрено»
на заседании МО учителей
физкультуры, технологии, ОБЖ
от «27» августа 2020 г.



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 256
Н.В.Маркова
Приказ № 48
от « 31 » 08 2020 г.

Рабочие программы
по учебному предмету
«Технология (девочки)»
5-8 классы

Составила учитель технологии
Ильичева С.В.

2020– 2021 учебный год

ТЕХНОЛОГИЯ (девочки)

Рабочая программа основного курса по Технологии составлена на основе Федерального Закона №273ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации», Федерального государственного стандарта основного общего образования второго поколения и авторской программы Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семеновой Г.Ю., 2015г. Москва Издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ», отвечающей требованиям Федерального государственного стандарта основного (среднего) общего образования по технологии, рекомендованной министерством образования Российской Федерации, отражающих требования к модернизации содержания обучения методик преподавания технологии на основной (средней) ступени обучения.

Данная программа ориентирована на учащихся 5 - 7 классов, рассчитана на 2 часа в неделю, 68ч. в год и на учащихся 8 классов, рассчитана на 1 час в неделю, 34 ч. В неделю.

Планируемые результаты.

1. Личностные:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

2. Метапредметные:

Познавательные:

- Умение выстраивать из полученной информации общую картину и достраивать ее;
- Умение преобразовывать действительность через исследовательскую деятельность;
- Умение воспринимать информацию из различных источников;
- Умение перерабатывать информацию;
- Умение применять знания на практике

Коммуникативные:

- Умение выстраивать речь, ориентированную на других и понятную другим;
- Умение сопоставлять информацию, полученную от другого с собственным знанием, умением и позицией;
- Умение уважать представления и мнения окружающих;
- Умение договариваться о совместных действиях и принимать решения в группе

Регулятивные:

- Целеполагание;
- Планирование;
- Восприятие правила, алгоритма, на который следует ориентироваться при выполнении действия по готовому образцу или алгоритму;
- Построение собственного ориентира при отсутствии готового
- Соотнесение с ориентиром в процессе выполнения действия

3. Предметные:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработка плана продвижения продукта;
- проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.
- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

5 класс

Содержание курса.

Тема 1. Основы производства (2 ч.)	<p>Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий.</p> <p>Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как</p>
---	--

	<p>предметы труда.</p> <p>Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.</p>
<p>Тема 2. Общая технология (2 ч.)</p>	<p>Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Цикл жизни технологии. Классификация технологий по разным основаниям. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат.</p> <p>Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов.</p>
<p>Тема 3. Техника (4 ч.)</p>	<p>Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.</p> <p>Понятие технической системы.</p> <p>Технологические машины как технические системы.</p> <p>Конструирование транспортных средств. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.</p> <p>Моделирование транспортных средств.</p> <p>Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.</p> <p><i>Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.</i></p>
<p>Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(30ч.)</p>	<p>Ткацкие переплетения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и производства и в домашних условиях.</p> <p>Натуральные волокна животного тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p>Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p> <p><i>Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и</i></p>

	<p><i>изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.</i></p> <p>Ручная обработка текстильных материалов Размер стежков. Терминология.</p> <p>Оборудование для ВТО. Значение ВТО. Правила утюжительной обработки ткани. Основные операции влажно – тепловых работ</p> <p>Одежда. Виды рабочей одежды. Требования к одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.</p> <p>Общие правила построения и оформления чертежа.</p> <p>Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Расчетные формулы. Построение чертежа в М 1:4.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Припуски на обработку швов. Подготовка края к обработке</p> <p>Обработка прямых и косоугольных срезов косынки швом вподгибку с закрытым срезом.</p> <p>Разновидности карманов. Способы обработки накладных карманов</p> <p>Обработка верхнего среза фартука и соединение бретели с фартуком.</p> <p>Определение месторасположения карманов. Накладной шов.</p> <p>Обработка боковых и нижнего среза фартука краевым швом.</p> <p>ВТО, контроль качества готового изделия</p> <p>Ручная вышивка. Традиции края. Инструменты, материалы. Простейшие ручные швы.</p> <p>Технология выполнения простейших ручных швов. ТБ, рабочая поза. Заключительная отделка вышитых изделий.</p>
<p>Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.</p> <p>Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.</p>

	<p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Сервировка стола. Правила этикета. <i>Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.</i> <i>Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.</i></p>
<p>Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)</p>	<p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Работа и энергия. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.</p> <p><i>Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.</i></p>
<p>Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)</p>	<p>Информация и ее виды. Современные информационные технологии. Объективная информация. Субъективная информация.</p> <p>Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации.</p> <p><i>Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.</i></p>
<p>Тема 8. Технологии растениеводства (6ч.)</p>	<p>Технологии сельского хозяйства. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.</p> <p><i>Определение основных групп культурных растений. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.</i></p>
<p>Тема 9. Технологии животноводства (2ч.)</p>	<p>Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.</p> <p><i>Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.</i></p>
<p>Тема 10.</p>	<p>Сущность и специфика социальных технологий. Человек как объект</p>

Социально-экономические технологии (4ч.)	социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии общения. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.
Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)	<p>Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.</p> <p>Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.</p> <p>Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.</p> <p>Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.</p>

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений
2. Программа по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования, на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.
3. Методические рекомендации по оборудованию мастерской.

Тематическое планирование.

Номер урока	Тема урока	Кол-во часов
	Тема 1. Основы производства (2 ч.)	
1-2	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Производство и труд как его основа. Современные средства труда	2
	Тема 2. Общая технология (2 ч.)	
3-4	Сущность технологии в производстве. Виды технологий. Характеристика технологии и технологическая документация.	2
	Тема 3. Техника (4 ч.)	
5-6	Техника и её классификация. Рабочие органы техники.	2
7-8	Конструирование техники. Моделирование техники.	2
	Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (30ч.)	
9-10	Виды и особенности свойств текстильных материалов.	2
11-12	Виды и особенности свойств текстильных материалов.	2
13-14	Ручная обработка текстильных материалов.	2
15-16	Влажно – тепловая обработка текстильных материалов.	2
17-18	Техническое конструирование и моделирование.	2
19-20	Техническое конструирование и моделирование.	2
21-22	Технология раскроя.	2
23-24	Технология обработки мелких деталей изделия.	2
25-26	Технология обработки накладного кармана.	2
27-28	Технология обработки верхнего среза изделия.	2
29-30	Соединение карманов с изделием.	2
31-32	Технология обработки срезов изделия	2

33-34	Технология обработки косынки.	2
35-36	Заключительная обработка изделия	2
37-38	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи.	2
	Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)	
39-40	Основы рационального питания. Сервировка стола. Правила этикета.	2
41-42	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков.	2
43-44	Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.	2
45-46	Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов) Виды тепловой обработки продуктов.	2
	Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)	
47-48	Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.	2
	Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)	
49-50	Информация и ее виды. Объективная информация.	2
51-52	Субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.	2
	Тема 8. Технологии растениеводства (6ч.)	
53-54	Характеристика и классификация культурных растений.	2
55-56	Общая технология выращивания культурных растений.	2
57-58	Технологии использования дикорастущих растений.	2
	РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)	
59-60	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.	2
	РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (4ч.)	
61-62	Сущность и особенности социальных технологий.	2
63-64	Виды социальных технологий.	2
	РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)	
65-66	Сущность творчества и проектной деятельности.	2
67-68	Этапы проектной деятельности.	2

6 класс.

Содержание курса.

<p>Тема 1. Основы производства (2 ч.)</p>	<p>Общая характеристика производства. Труд как основа производства.</p> <p>Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.</p> <p>Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.</p> <p>Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.</p> <p><i>Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.</i></p>
--	--

	<p><i>Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.</i></p>
<p>Тема 2. Общая технология (2 ч.)</p>	<p>Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.</p> <p>Культура производства. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.</p> <p><i>Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда.</i></p>
<p>Тема 3. Техника (4 ч.)</p>	<p>Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Моделирование транспортных средств.</p> <p><i>Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники</i></p> <p><i>Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.</i></p> <p><i>Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.</i></p>
<p>Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(30ч.)</p>	<p>Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.</p> <p>Устранение дефектов машинной строчки.</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Упражнение на швейной машине. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.</p> <p>Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>Техники проектирования, конструирования, моделирования. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации.</p> <p>Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.</p> <p>Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.</p>

	<p>Правила безопасной работы ножницами.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Проведение влажно-тепловых работ.</p> <p>Технологии термической обработки текстильных материалов. Применение технологий термической обработки текстильных материалов в швейной обработке.</p> <p>Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p> <p>Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи.</p>
<p>Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)</p>	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.</p> <p>Сервировка стола. Правила этикета. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Приготовление блюда из мяса или птицы. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p>Технология приготовления первых блюд. Сервировка обеденного стола. Набор столового белья, приборов и посуды.</p> <p>Культура потребления: выбор продукта / услуги.</p>
<p>Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)</p>	<p>Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.</p> <p><i>Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.</i></p>
<p>Тема 7. Технологии получения, обработки и</p>	<p>Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и</p>

<p>использования информации (4ч.)</p>	<p>представления информации разными средствами.</p> <p>Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.</p>
<p>Тема 8. Технологии растениеводства (6ч.)</p>	<p>Технология посева и посадки культурных растений.</p> <p>Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву.</p> <p>Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p> <p><i>Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).</i></p>
<p>Тема 9. Технологии животноводства (2ч.)</p>	<p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p> <p>Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.</p> <p><i>Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</i></p>
<p>Тема 10. Социально-экономические технологии (4ч.)</p>	<p>Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</p> <p>Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.</p> <p><i>Влияние транспорта на окружающую среду.</i></p>
<p>Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)</p>	<p>Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей.</p> <p>Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей.</p> <p>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»):</p> <p>реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).</p>

	<p>Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).</p> <p>Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы.</p>
--	---

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений
2. Программа по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования, на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.
3. Методические рекомендации по оборудованию мастерской.

7. Тематическое планирование.

Номер урока	Тема урока	Кол-во часов
	Тема 1. Основы производства (2 ч.)	
1-2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда Продукт труда	2
	Тема 2. Общая технология (2 ч.)	
3-4	Характеристика технологии и технологическая документация. Технологическая культура производства и культура труда	2
	Тема 3. Техника (4 ч.)	
5-6	Двигатели и передаточные механизмы. Органы управления и системы управления техникой.	2
7-8	Конструирование техники. Моделирование техники.	2
	Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(30ч.)	
9-10	Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Устранение дефектов машинной строчки.	2
11-12	Выполнение машинных работ.	2
13-14	Снятие мерок.	2
15-16	Моделирование выкройки проектного изделия.	2
17-18	Чертёж и выкройка швейного изделия.	2
19-20	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Выкраивание деталей проектного изделия.	2
21-22	Раскрой. Подготовка к примерке.	2
23-24	Примерка внесение изменений.	2
25-26	Обработка плечевых швов.	2
27-28	Обработка горловины.	2
29-30	Обработка низа рукавов.	2
31-32	Обработка боковых швов.	2
33-34	Обработка низа изделия.	2
35-36	Отделка готового изделия тесьмой, кружевом.	2
37-38	Окончательная отделка. ВТО.	2
	Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)	
39-40	Технология сервировки стола. Правила этикета. Технологии обработки круп и макаронных изделий.	2
41-42	Технологии обработки рыбы и морепродуктов.	2
43-44	Технологии обработки мясных продуктов.	2
45-46	Технология приготовления первых блюд.	2

	Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)	
47-48	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии.	2
	Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)	
49-50	Способы отображения информации.	2
51-52	Способы отображения информации.	2
	Тема 8. Технологии растениеводства (6ч.)	
53-54	Технологии посева и посадки культурных растений.	2
55-56	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая.	2
57-58	Технологии использования дикорастущих растений.	2
	Тема 9. Технологии животноводства (2ч.)	
59-60	Содержание домашних животных.	2
	Тема 10. Социально-экономические технологии (4ч.)	
61-62	Методы сбора информации в социальных технологиях.	2
63-64	Методы сбора информации в социальных технологиях	2
	Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)	
65-66	Этапы проектной деятельности.	2
67-68	Методика научного познания и проектной деятельности.	2

7 класс

Содержание курса.

Тема 1. Основы производства (2 ч.)	<p>Общая характеристика производств. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.</p> <p><i>Учебное управление средствами труда</i></p>
Тема 2. Общая технология (2 ч.)	<p>Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.</p> <p>Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.</p> <p>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.</p> <p>Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания</p>

	<p>обучающихся, спектр профессий.</p> <p>Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий.</p> <p><i>Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда.</i></p>
<p>Тема 3. Техника (2 ч.)</p>	<p>Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза.</p> <p>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.</p> <p><i>Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора</i></p>
<p>Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(30ч.)</p>	<p>Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.</p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Упражнение на швейной машине.</p> <p>Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.</p> <p>Конструирование изделий.</p> <p>Снятие мерок с фигуры.</p> <p>Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование выкройки проектного изделия.</p> <p>Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p>Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.</p> <p>Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.</p>

	<p>Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Проведение влажно-тепловых работ. Технологии термической обработки текстильных материалов.</p>
<p>Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)</p>	<p>Значение молока в питании человека.</p> <p>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления мучных изделий. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.</p> <p>Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p> <p>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p>Сервировка стола. Правила этикета. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья. <i>Приготовление блюд из творога.</i></p>
<p>Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4ч.)</p>	<p>Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумуляирование тепловой энергии. Отопление и тепловые потери.</p> <p>Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.</p> <p>Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.</p> <p><i>Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их</i></p>

	<i>испытание.</i>
Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)	<p>Технологии получения информации.</p> <p>Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.</p> <p>Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.</p> <p><i>Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.</i></p>
Тема 8. Технологии растениеводства (6ч.)	<p>Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями.</p> <p>Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.</p> <p>Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.</p> <p><i>Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Освоение способов хранения овощей и фруктов.</i></p>
Тема 9. Технологии животноводства (2ч.)	<p>Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных.</p> <p>Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.</p>
Тема 10. Социально-экономические технологии (4ч.)	<p>Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики.</p> <p>Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.</p> <p><i>Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.</i></p>
Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)	<p>Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.</p> <p>Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.</p> <p><i>Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества</i></p>

в проектной деятельности.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений
2. Программа по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования, на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.
3. Методические рекомендации по оборудованию мастерской.

7. Тематическое планирование.

Номер урока	Тема урока	Кол-во часов
	Тема 1. Основы производства (2 ч.)	
1-2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда. Современные средства контроля качества.	2
	Тема 2. Общая технология (2 ч.)	
3-4	Технологическая культура производства и культура труда. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии	2
	Тема 3. Техника (2 ч.)	
5-6	Конструирование техники. Моделирование техники.	2
	Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(30ч.)	
7-8	Выполнение машинных работ. Технология соединения деталей в сложных изделиях.	2
9-10	Выполнение машинных работ. Технология соединения деталей в сложных изделиях.	2
11-12	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	2
13-14	Построение чертежа прямой юбки.	2
15-16	Построение чертежа конической юбки.	2
17-18	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками.	2
19-20	Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму и текстилю.	2
21-22	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой.	2
23-24	Подготовка к примерке. Примерка. Внесение изменений.	2
25-26	Обработка застежки.	2
27-28	Обработка боковых карманов.	2
29-30	Обработка боковых швов	2
31-32	Обработка верхнего среза изделия.	2
33-34	Обработка низа изделия.	2
35-36	ВТО, основные приемы ВТО. Технологии термической обработки текстильных материалов.	2
	Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)	
37-38	Технология сервировки стола. Правила этикета. Технология приготовления мучных изделий.	2
39-40	Технология приготовления мучных изделий.	2
41-42	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.	2
43-44	Технология приготовления сладких блюд.	2
	РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования	

	энергии (4ч.)	
45-46	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей.	2
47-48	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии.	2
	РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)	
49-50	Технологии получения информации.	2
51-52	Коммуникационные технологии и связь.	2
	РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (6ч.)	
53-54	Технологии посева и посадки культурных растений.	2
55-56	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая.	2
57-58	Технологии флористики и ландшафтного дизайна.	2
	РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)	
59-60	Кормление животных и уход за животными.	2
	РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (4ч.)	
61-62	Рынок и маркетинг.	2
63-64	Исследование рынка.	2
	РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)	
65-66	Методика научного познания и проектной деятельности.	2
67-68	Дизайн при проектировании.	2

8 класс.

Содержание курса.

<p>Тема 1. Основы производства (2 ч.)</p>	<p>Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.</p> <p>Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.</p> <p><i>Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств</i></p>
<p>Тема 2. Общая технология (2 ч.)</p>	<p>Перспективные технологии XXI века. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.</p> <p>Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры.</p> <p>Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата.</p> <p>Персонализированная вакцина. Геновая инженерия как технология</p>

	<p>ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.</p> <p><i>Подготовка рефератов.</i></p>
<p>Тема 3. Техника (2 ч.)</p>	<p>Моделирование транспортных средств.</p> <p>Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.</p> <p><i>Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.</i></p>
<p>Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(6ч.)</p>	<p>Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».</p> <p>Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.</p> <p>Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии.</p> <p>Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).</p> <p>Разработка вспомогательной технологии. Разработка оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.</p>
<p>Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (4ч.)</p>	<p>Система рационального питания и кулинария. Современная индустрия обработки продуктов питания.</p> <p>Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>
<p>Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (8ч.)</p>	<p>Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. Бытовые электроинструменты.</p> <p>Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.</p> <p>Ядерная и термоядерная энергия. Области применения термоядерной энергии.</p>
<p>Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)</p>	<p>Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации.</p> <p>Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.</p> <p><i>Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.</i></p>

Тема 8. Технологии растениеводства (2ч.)	<p>Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.</p> <p>Биотехнологии в растениеводстве.</p> <p><i>Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений).</i></p>
Тема 9. Технологии животноводства (2ч.)	<p>Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.</p> <p>Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.</p> <p><i>Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.</i></p>
Тема 10. Социально- экономические технологии (2ч.)	<p>Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.</p> <p>Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы влияния людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.</p> <p><i>Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.</i></p>
Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2ч.)	<p>Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.</p>

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений
2. Программа по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования, на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.
3. Методические рекомендации по оборудованию мастерской.

7. Тематическое планирование.

Номер урока	Тема урока	Кол-во часов
	Тема 1. Основы производства (2 ч.)	
1-2	Механизация, автоматизация и роботизация современного производства	2
	Тема 2. Общая технология (2 ч.)	
3-4	Современные и перспективные технологии XXI века	2
	Тема 3. Техника (2 ч.)	
5	Конструирование и моделирование техники.	1
6	Роботы и перспективы робототехники.	1
	Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.(6ч.)	
7-8	Технологии обработки и применения жидкостей и газов.	2
9-12	Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии.	4

	Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов (4ч.)	
13-14	Системы рационального питания и кулинария.	2
15-16	Современная индустрия обработки продуктов питания.	2
	Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (8ч.)	
17-18	Тепловая энергия.	2
19-20	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	2
21-22	Бытовые электроинструменты	2
23-24	Химическая энергия	2
	Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации (2ч.)	
25-26	Технологии записи и хранения информации.	2
	РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)	
27	Технологии флористики и ландшафтного дизайна.	1
28	Биотехнологии.	1
	Тема 9. Технологии животноводства (2ч.)	
29-30	Разведение животных.	2
	Тема 10. Социально-экономические технологии (2ч.)	
31	Особенности предпринимательской деятельности.	1
32	Технологии менеджмента	1
	Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2ч.)	
33	Дизайн при проектировании	1
34	Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.	1

Средства контроля

1. Устная проверка

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. При выполнении тестов, контрольных работ

<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	90 - 100 % работы
<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	70 - 89 % работы
<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	30 - 69 % работы
<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	до 30 % работы