

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа п. Молодежный»

РАССМОТРЕНО:

на заседании  
методического объединения  
протокол № 1  
от «28» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора по  
учебной работе  
Шамордина Т.И.  
« 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа**

по технологии

7-8 классы

**Разработчик:** Подгаевская А.А.  
учитель технологии

(соответствие должности)

2020 г.

## 2. Планируемые результаты изучения предмета технология

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» в 7 - 8 классе учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися 7 класса межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно- преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно- преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

#### *Регулятивные*

Обучающиеся научатся *или получат возможность научиться*:

- планировать своё высказывание (продумывать, что сказать вначале, а что потом);
- планировать свои действия на отдельных этапах урока (целеполагание, проблемная ситуация, работа с информацией и пр. по усмотрению учителя);
- осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;
- фиксировать в конце урока удовлетворённость/неудовлетворённость своей работой на уроке (с помощью средств, предложенных учителем), позитивно относиться к своим успехам/неуспехам.

#### *Познавательные*

Обучающиеся научатся *или получат возможность научиться*:

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- *составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).*

В сфере развития познавательных УУД ученики 7-8 классе научатся:

- использовать знаково-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

#### *Коммуникативные*

*Обучающиеся научатся или получают возможность научиться:*

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- *формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).*

В сфере коммуникативных УУД ученики 7-8 класса смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

#### *ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ*

##### **Раздел 1. Основы производства**

###### ***Выпускник научится:***

- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;

- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;

- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,

- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

###### ***Получит возможность научиться:***

- *осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

##### **Раздел 2. Общая технология**

###### ***Выпускник научится:***

- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

**Раздел 3. Техника**

**Выпускник научится:**

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**Выпускник научится:**

- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов**

**Выпускник научится:**

- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

## **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

### **Выпускник научится:**

- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.*

## **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

### **Выпускник научится:**

- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;*
- *осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.*

## **Раздел 8. Технологии растениеводства.**

### **Выпускник научится:**

- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
- *выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);*
- *применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.*

## **Раздел 9. Технологии животноводства**

### **Выпускник научится:**

- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- *исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

## **Раздел 10. Социально-экономические технологии**

**Выпускник научится:**

- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий. ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте

**Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.****Выпускник научится:**

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
  - пользоваться основными видами проектной документации;
  - готовить пояснительную записку к проекту;
  - оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Получит возможность научиться:**

оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Используемый учебно - методический комплект.****Печатные пособия:**

1. Технология 7 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.
2. В. М. Казакевич Технология. 8 класс (учебник) 2020 год
3. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2018. — 58 с.

**Формы итогового контроля:**

практическая работа  
проектная работа  
проверочная работа, тест.

**Сводная таблица по видам контроля 7 класс**

Виды контроля	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть	Итого
Практическая работа		3	4		7
Проектная работа				1	1
Проверочная	1	1	1		3

работа

Сводная таблица по видам контроля 8 класс

Виды контроля	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть	Итого
Практическая работа	3	3	4		7
Проектная работа				1	1
Проверочная работа	1	1	1		3

## Содержание программы. 7 класс

### Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Теоретические сведения

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.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

### Раздел 2. Основы производства

Теоретические сведения

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практическая деятельность

Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

### **Раздел 3. Общая технология**

Теоретические сведения

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нано технологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

Практическая деятельность

Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

### **Раздел 4. Техника**

Теоретические сведения

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. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств.

Моделирование транспортных средств.

Практическая деятельность

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

### **Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

древесина

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

Практическая деятельность

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

металлы и пластмассы



Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления.

Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

Практическая деятельность

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки.

Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

текстильные материалы и кожа

Теоретические сведения

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практическая деятельность

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

## **Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей.

Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).  
Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей.  
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. Поддача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.  
Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.  
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.  
Практическая деятельность  
Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.  
Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.  
Использование различных приёмов при обработке рыбы.  
Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

#### **Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Теоретические сведения  
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.  
Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.  
  
Практическая деятельность  
Изготовление игрушки «йо-йо».  
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 испытание.  
Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.  
Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

#### **Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

Теоретические сведения  
Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.  
Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.  
Практическая деятельность  
Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.  
Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.  
Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

### **Раздел 9. Технологии растениеводства**

Теоретические сведения

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Практическая деятельность

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. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций.

Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

### **Раздел 10. Технологии животноводства**

Теоретические сведения

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.

Кормление животных, как элемент технологии их преобразования в интересах человека.

Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные (проблема своего микрорайона).

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

### **Раздел 12. Социально-экономические технологии**

Теоретические сведения

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Практическая деятельность

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам.

Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара.

Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

### Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
2.	Производство	2
3.	Технология	6
4.	Техника	2
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	5
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	14
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	6
9.	Технологии растениеводства	10
10.	Технологии животноводства	6
11.	Социально-экономические технологии	7
	Итого:	68

### Календарно – тематическое планирование. 7 класс

№ п/п	Содержание	Общее количество часов	Планируемые сроки	Дата по факту
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа</b>				
1	Создание новых идей при помощи метода	1	02.09-06.09	

	фокальных объектов.			
2	Техническая документация в проекте.	1	02.09-06.09	
3	Конструкторская документация.	1	09.09-13.09	
4	Технологическая документация в проекте	1	09.09-13.09	
<b>Производство 2 часа</b>				
5-6	Агрегаты и производственные линии	2	16.09-20.09	
<b>Технология 6 часов</b>				
7-8	Культура производства.	2	23.09-27.09	
9-10	Технологическая культура производства.	2	30.09-04.10	
11-12	Культура труда	2	07.10-11.10	
<b>Техника 2 часа</b>				
13-14	Двигатели. Проверочная работа №1 по темам «Производство. Технология».	2	14.10-18.10	
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 5 часов</b>				
15	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	21.10-25.10	
16-17	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	2	21.10-25.10 05.11-08.11	
18-19	Свойства искусственных волокон. Пр. р №1 «Свойства искусственных волокон».	2	05.11-08.11 11.11-15.11	
<b>Технологии обработки пищевых продуктов 14 часов</b>				
20-21	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	2	11.11-15.11 18.11- 22.11	
22-23	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2	18.11-22.11 25.11-29.11	
24-25-26-27	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Пр.р.№2-3 «Приготовление изделий из теста»	4	25.11-29.11  02.12-06.12  09.12-13.12	
28-29	Переработка рыбного сырья.	2	09.12-13.12	

			16.12-20.12	
30-31	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	2	16.12-20.12 23.12-27.12	
32-33	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Пр.р. №4 «Приготовление салата из рыбы» Проверочная работа №2 по теме «Технология обработки пищевых продуктов»	2	23.12-27.12 13.01-17.01	
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов</b>				
34-35	Энергия магнитного поля.	2	13.01-17.01 20.01-24.01	
36-37	Энергия электрического тока. Пр.р. №5 «Энергия электрического тока»	2	20.01-24.01 27.01-31.01	
38-39	Энергия электромагнитного поля. Пр.р. №6 «Энергия электромагнитного поля»	2	27.01-31.01 03.02-07.02	
<b>Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов</b>				
40	Источники и каналы получения информации.	1	03.02-07.02	
41	Метод наблюдения в получении новой информации.	1	10.02-14.02	
42-43	Технические средства проведения наблюдений.	2	10.02-14.02 17.02-21.02	
44-45	Опыты или эксперименты для получения новой информации Пр.р. №7 «Опыты или эксперименты для получения новой информации».	2	17.02-21.02 24.02-28.02	
<b>Технологии растениеводства 10 часов</b>				
46-47	Грибы. Их значение в природе и жизни человека.	2	24.02-28.02 02.03-06.03	

48-49	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2	02.03-06.03 09.03-13.03	
50-51	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2	09.03-13.03 16.03-20.03	
52-53	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	2	16.03-20.03 30.03-03.04	
54-55	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.  Проверочная работа №3 «Технология растениеводства»	2	30.03-03.04 06.04-10.04	
<b>Технологии животноводства 6 часов</b>				
56-57	Корма для животных.	2	06.04-10.04 13.04-17.04	
58-59	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	2	13.04-17.04 20.04-24.04	
60-61	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	2	20.04-24.04 27.04-01.05	
<b>Социально-экономические технологии 7 часов</b>				
62-63	Назначение социологических исследований.	2	27.04-01.05 04.05-08.05	
64-65	Технология опроса: анкетирование.  Технология опроса: интервью	2	04.05-08.05 11.05-15.05	
66-67-68	Проектная работа «Социально-экологическое исследование»	3	11.05-15.05 18.05-22.05	
<b>Итого</b>		<b>68</b>		

**Содержание учебного предмета 8 класс.**

**Введение. Инструктаж**

## **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

## **Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда**

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда

Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда

## **Технология**

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

## **Техника**

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства

## **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

## **Технологии производства и обработки пищевых продуктов**

Мясо птицы. Мясо животных. Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.

Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных.

Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.

Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных

## **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

## **Технологии получения, обработки и использования информации**

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации

Современные технологии записи и хранения информации

## **Технологии растениеводства**

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

## **Технологии животноводства**

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



### Социальные технологии. Менеджмент

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.

### 3. Тематическое планирование с указанием количества часов.

№ п/п	Название модуля	Количество часов
1.	Введение.	1
2.	Технология творческой и опытнической деятельности	1
3.	Управление в современном производстве.	2
4.	Классификация технологий.	3
5.	Техника.	7
6.	Технология обработки материалов.	12
7.	Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	4
8.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	7
9.	Информационные технологии.	6
10.	Технологии растениеводства	7
11	Технологии животноводства	6
12	Социальные технологии	12
Итого		68

### 4. Календарно-тематическое планирование 8 класс 2020-2021

№ п/п	Раздел Тема урока	Дата проведения	Характеристика вида деятельности учащихся
1.	<b>1. Введение 1 час.</b>	3.09.20	
	1. Введение. Предмет «Технология» Дизайн в процессе проектирования продукта труда.		Соблюдать правила поведения и безопасной работы в мастерской, задач курса «Технология » 8 класс. Воспринимать анализировать и запоминать информацию
	<b>2. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>1ч</b>	

	штурма при создании инноваций.		дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества и проектной деятельности. Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа.
	<b>3.Управление в современном производстве.2 час.</b>	<b>2ч</b>	
3.	Продукт труда. Стандарты производства труда.	10.09.20	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.
4.	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	12.09.20	Усваивать знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью инструментов. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных инструментах. Подготовить реферат о качестве современных продуктах труда разных производств.
<b>4.Классификация технологий. 3ч.</b>			
5	Классификация технологий. Технологии материального производства.	17.09.20	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств.
6.	Технологии сельскохозяйственного производства.	19.09.20	Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий.
7.	Классификация информационных технологий. Практическая работа №1 «Разработка современных технологий»	23.09.20	
<b>5. Техника. 7ч.</b>			
8.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	26.09.20	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях
9.	Автоматическое управление устройствами и машинами.	30.09.20	автоматизированной техники, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой.
10.	Основные элементы автоматизики.	03.10.20	Выполнять сборку простых автоматизированных устройств из деталей специального конструктора.
11.	Основные элементы автоматизики. Пр.р.№2	07.10.20	

	«Автоматизация производства.»		
12.	Конструирование простых систем с обратной связью.	10.10.20	
13.	Автоматизация производства.	14.10.20	
14.	ПР.Р.№3 Устройство автоматического регулятора температур в электроутиле.	17.10.20	
<b>6.Технология обработки материалов. 12ч.</b>			
15.	Современные материалы.	21.10.20	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления, литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья.
16.	Плавление материалов и отливка изделий.	24.10.20	
17.	Пайка металлов.	28.10.20	
18.	Сварка материалов.	31.10.20	
19.	Закалка материалов		
20.	Электроискровая обработка материалов.	.20	
21.	Электрохимическая обработка металлов.	5.12.20	
22.	Ультразвуковая обработка материалов.	12.12.20	
23.	Лучевые методы обработки материалов.	12.12.20	
24.	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	19.12.20	
25-26.	Пр.р.№4 «Отливка новогодних свечей из парафина».		
<b>7.Современные промышленные технологии получения продуктов питания. 4 час.</b>			
27.	Мясо птицы. Способы обработки.	19.12.20	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и
28.	Мясо животных. Способы обработки	26.12.20	
29.	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	26.12.20	
30.	Пр.р.№5 «Органолептическая оценка качества мяса»	16.01.21	

			животных.
	<b>4. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 7 час.</b>		
31.	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	16.01.21	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии тепловую. Сбирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии. Анализировать полученные сведения. Подготовить реферат.
32.	Выделение энергии при химических реакциях.	23.01.21	
33.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	23.01.21	
34.	Машины для преобразования энергии.	30.01.21	
35.	Устройства для накопления и передачи энергии.	30.01.21	
36.	Производство и потребление энергии в регионе.	6.02.21	
37.	Профессии в сфере энергетики.	6.02.21	
	<b>9. Информационные технологии. 6ч.</b>		
38.	Современные информационные технологии.	13.02.21	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своем классе с применением различных технологий записи и хранения информации.
39.	Материальные формы представления информации для хранения.	13.02.21	
40.	Средства записи информации.	20.02.20	
41.	Компьютерное моделирование.	20.02.20	
42.	Промышленные технологии 3D-печати	27.02.20	
43.	3D-моделирование изделий из материалов с заданными свойствами	27.02.20	
	<b>10. Технологии растениеводства, микроорганизмы в с/х производстве. 7ч.</b>		
44.	Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства.	6.03.21	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов. Получать
45.	Микроорганизмы, их строение и значение для	6.03.21	

	человека.		информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий.
46.	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	13.03.21	
47.	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	13.03.21	
48.	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	3.04.21	
49.	Пр.р.№6 «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей»		
50.	Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков.	3.04.21	
<b>11. Технологии животноводства. 6 час.</b>			Узнавать о получении продукции животноводства и птицеводства, овцеводства и скотоводства. Ознакомиться с необходимостью обновления стада. Усвоить представление об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учетом того, что все породы созданы и совершенствуются путем отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных(кошки и собаки) и оценке их экстерьера.
51.	Разведение животных, их породы и продуктивность.	17.04.21	
52.	Современные технологии обработки продуктов питания.	24.04.21	
53.	Основы маркетинга	24.04.21	
54.	Индустрия питания.	8.05.21	
55.	Ключевые отрасли животноводства и перспективы их развития в регионе проживания.	8.05.21	
56.	Экскурсия на ферму.		
<b>12. Социальные технологии. 12ч.</b>			Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах
57.	Реклама. Принципы организации рекламы.	15.05.21	
58.	Основные категории рыночной экономики.	15.05.21	
59.	Что такое рынок.		

60.	Маркетинг как технология управления рынком.	22.05.21	<p>стимулирования сбыта.</p> <p>Осваивать характеристики и особенности маркетинга.</p> <p>Ознакомиться с понятиями: потребительская стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы.</p> <p>Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта.</p>
61.	Методы стимулирования сбыта.		
62.	Методы исследования рынка.	22.05.21	
63.	Реализации интересов потребителей в процессе проектной деятельности.		
64.	Презентация результатов проектной деятельности. Контрольное тестирование.	29.05.21.	
65.	Современные социальные технологии и средства коммуникации.	29.05.21.	
66.	Пр.р.№ 7«Оценка эффективности рекламы»		
67.	Деловая игра. «Прием специалиста на работу на предприятие «Мещевская агрофирма»		
68.	Обобщающий урок.		

### Оценочные материалы.

#### Форма и виды контроля.

В процессе реализации программы используются следующие формы и методы контроля:

Виды контроля	Цель организации контроля	Формы организа
Предварительное выявление уровня знаний и умений	Выявление знаний, умений и навыков учащихся по курсу, который они будут изучать	Индивидуальный устный Тест, опрос
Текущий контроль	Осуществляется в повседневной работе с целью проверки усвоения предыдущего материала и выявления пробелов в знаниях учащихся	Устный фронтальный ко Тест, презента проект
Тематический контроль	Осуществляется периодически по мере прохождения нового раздела и имеет целью систематизации знаний учащихся	Комбинированный конт Тестирование, изделие
Итоговый контроль	Проводится по окончании каждого года обучения с целью выявления уровня знаний учащихся	Индивидуальный контро Проект, исследовательская ра изделия.

**В процессе реализации программы учитываются следующие критерии оценок успешного её усвоения:**

Почти каждая тема завершается подведением итогов по данной теме. Это могут быть конкурсы, выставки.

При оценке готовых изделий необходимо обращать внимание на:

- оригинальность;

- степень проявления мастерства, технологически верное исполнение, аккуратность, чистота исполнения

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575975
Владелец	Колосов Александр Петрович
Действителен	С 29.04.2021 по 29.04.2022