


МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак

Рассмотрено и одобрено
На заседании ШМО
Протокол № 1
«1» сентября 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

 Идрисова Ф.Э.

«01» 09 2020г



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ

 Ю.А. Собко

Приказ № 73 от 01.09.2020г

Рабочая программа
по **технологии**
для **8-а, 8-б** классов
на 2020/2021 учебный год

Составитель:
учитель технологии
Акулов Юрий Васильевич

СУДАК – 2020

Рабочая программа составлена на основе:

Программа

Авторы: В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова.

Название программы: «Технология». Рабочие программы.

Издательство, год издания: Москва, «Просвещение» 2020

Количество часов в год

8 классы – 34, 1 час в неделю, 8 практических заданий

Рабочая программа по технологии разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак с учётом Примерной программы основного общего образования по технологии. Технология. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова.

Рабочая программа ориентирована на учебники Технология. Учебник для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич и др. под ред. В.М. Казакевича, - М.: Просвещение, 2020г.

Нормативная база.

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «6» октября 2009 г. № 373
- Примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии.
- **Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию.**
- Базисный учебный план.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учащиеся получат возможность узнать:

1. общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
2. виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
3. правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
4. способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
5. виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
6. краткие сведения из истории архитектуры и интерьера; национальные традиции, связь архитектуры с природой; требования, предъявляемые к кухне, оборудование кухни и уход за ним.
7. правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
8. технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
9. эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
10. назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного в заутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
11. способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли.
12. знать безопасные приемы труда при работе на сельскохозяйственном участке;
13. иметь представление о строении почвы и ее свойствах, знать необходимые условия для роста и развития растений;
14. знать приемы обработки почвы ручными сельскохозяйственными инструментами;
15. знать виды удобрений и правила закладки компостной кучи;
16. знать правила подготовки семян и посадочного материала к посеву, правила посева и посадки овощных культур;
17. знать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута, возможности лоскутной техники;

18. материалы, инструменты и приспособления для лоскутной пластики, правила подготовки материалов к работе.

В результате обучения учащиеся получают возможность научиться:

1. работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
2. выполнять эскиз интерьера кухни; украшать интерьер тканями, росписью, различными изделиями собственного изготовления.
3. определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
4. включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
5. читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
6. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в --заутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
7. ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.
8. уметь обрабатывать почву ручными сельскохозяйственными инструментами;
9. уметь закладывать компостную кучу;
10. уметь готовить семена и посадочный материал к посеву, проводить посадку и посев овощных культур;-
11. уметь готовить материалы к работе в технике лоскутной пластики, изготавливать изделия из лоскута

Освоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и 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 позицией 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:

Регулятивные УУД:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Познавательные УУД:

1. Наблюдать конструкции и образы объектов природы и окружающего мира, результаты творчества мастеров родного края;
2. Сравнивать конструктивные и декоративные особенности предметов быта и осознавать их связь с выполняемыми утилитарными функциями, понимать особенности декоративно-прикладных изделий, называть используемые для рукотворной деятельности материалы;
3. Учиться понимать необходимость использования пробно-поисковых практических упражнений для открытия нового знания и умения;
4. Находить необходимую информацию в учебнике, в предложенных учителем словарях и энциклопедиях (в учебнике – словарь терминов, дополнительный познавательный материал);
5. С помощью учителя исследовать конструкторско-технологические и декоративно-художественные особенности объектов (графических и реальных), искать наиболее целесообразные способы решения задач из числа освоенных;
6. Самостоятельно делать простейшие обобщения и выводы.

Коммуникативные УУД:

1. Уметь слушать учителя и одноклассников, высказывать свое мнение;
2. Уметь вести небольшой познавательный диалог по теме урока, коллективно анализировать изделия;
3. Вступать в беседу и обсуждение на уроке и в жизни;
4. Учиться выполнять предлагаемые задания в паре, группе;
5. Готовность слушать собеседника и вести диалог;
6. Готовность признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
7. Излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
8. Овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты:

1. Получение представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества;
2. О мире профессий и важности правильного выбора профессии;
3. Усвоение представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека;
4. Приобретение навыков самообслуживания;

5. Овладение технологическими приемами ручной обработки материалов; Усвоение правил техники безопасности;
6. Использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач;
7. Приобретение первоначальных знаний о правилах для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач.

Цели курса.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С учетом интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления «технология».

Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:
познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
 - с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
 - с экологичностью технологий производства;
 - с эколог и к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
 - с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
 - основными методами и средствами преобразования и использования материалов;
 - умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
 - умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
 - навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
 - навыками организации рабочего места;

Программа включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. При организации творческой и проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Место предмета «технология» в базисном учебном плане.

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология».

Содержание тем учебного курса: 8 класс

Раздел 1. Методы и средства творческой деятельности – (4 часа)

Теоретические сведения

Подготовительный этап: выбор и обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы.

Конструкторский этап: дизайнерская задача, конструкторская документация.

Технологический этап: технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснование, форма рекламы изделия, выводы по итогам работы, отчет по проекту, защита проекта.

Практические работы

Выбор объекта проектирования, выявление потребности в изделии и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической и технической справок. Анализ существующего состояния, выбор рациональной конструкции изделия, составление композиции, разработка конструкторской документации на проектируемое изделие. Разработка технологической документации. Изготовление изделия. Экономическое обоснование проекта; экологическое обоснование, выбор формы рекламы изделия. Выводы по итогам работы, оформление отчета о проделанной работе, защита проекта.

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

(2 часа)

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда (5 класс). 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. Технология – (4 часа)

Теоретические сведения

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.

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий. (8 класс).

Практическая работа

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Раздел 4. Техника – (4 часа)

Теоретические сведения

Преобразование энергии и ее эффективное использование. Энергетические машины. Классификация двигателей. Действие сил в машинах.

Практическая работа

Решение технических задач.

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – (6 часов)

Теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

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.

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).

Практическая работа

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Раздел 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов – (2 час)

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

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.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

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. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Практическая работа

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия – (2 часа)

Теоретические сведения

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии.(6 класс) 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 работа

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

Раздел 8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации – (2 часа)

Теоретические сведения

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Практическая работа

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Раздел 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве – (2 часа)

Теоретические сведения

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений.

Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Практическая работа

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).

Раздел 10. Технологии животноводства – (2 часа)

Теоретические сведения

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Практическая работа

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

Раздел 11. Социальные технологии. Маркетинг – (4 часов)

Теоретические сведения

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Потребительский кредит. Как правильно распорядиться свободными средствами.

Практическая работа

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.

Планирование расходов семьи с учетом ее состава на неделю, месяц, год.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Тематическое планирование 8-а, 8-б классов

| Раздел | Кол-во часов |
|---|-----------------------|
| Раздел 1. Методы и средства творческой деятельности | 4 |
| Раздел 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства | 2 |
| Раздел 3. Технология | 4 |
| Раздел 4. Техника | 4 |
| Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 6 |
| Раздел 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов | 2 |
| Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия | 2 |
| Раздел 8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации | 2 |
| Раздел 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве | 2 |
| Раздел 10. Технологии животноводства | 2 |
| Раздел 11. Социальные технологии. Маркетинг | 4 |
| | Итого: 34 часа |

Календарно – тематическое планирование

8 – а класс

| № урока | Номер урока Дата по программе | Дата коррекции | Раздел (количество часов) Тема урока | Количество часов, отводимых на изучение темы |
|--|--|---------------------------|--|---|
| Раздел 1. Методы и средства творческой деятельности – (4 часа) | | | | |
| 1 | | | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности | 1 |
| 2 | | | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 1 |
| 3 | | | Практическая работа « Разработка сувенира почётным гостям школы» | 1 |
| 4 | | | Практическая работа « Разработка изделия на основе метода фокальных объектов» | 1 |
| Раздел 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства- (2 часа) | | | | |
| 5 | | | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда | 1 |
| 6 | | | Практическая работа « Ознакомление с контрольно – измерительными инструментами и измерительными приборами» | 1 |
| Раздел 3. Технология – (4 часа) | | | | |
| 7 | | | Классификация технологий | 1 |
| 8 | | | Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия | 1 |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| 9 | | | Классификация информационных технологий | 1 |
| 10 | | | Практическая работа « Разработка современной технологии» | 1 |
| Раздел 4. Техника – (4 часа) | | | | |
| 11 | | | Органы управления технологическими машинами. Системы управления | 1 |
| 12 | | | Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматике | 1 |
| 13 | | | Автоматизация производства | 1 |
| 14 | | | Практическая работа « Устройство и работа автоматического выключателя в сети переменного тока» | 1 |
| Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – (6 часов) | | | | |
| 15 | | | Плавление материалов и отливка изделий. Пайка материалов | 1 |
| 16 | | | Сварка материалов. Закалка материалов | 1 |
| 17 | | | Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов | 1 |
| 18 | | | Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов | 1 |
| 19 | | | Особенности технологий обработки жидкостей и газов | 1 |
| 20 | | | Практическая работа « Отливка новогодних свечей из парафина» | 1 |
| Раздел 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов – (2 час) | | | | |
| 21 | | | Мясо животных | 1 |
| 22 | | | Мясо птицы. | 1 |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия – (2 часа) | | | | |
| 23 | | | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ | 1 |
| 24 | | | Практическая работа « Получение раствора серной кислоты для заливки кислотного аккумулятора» | 1 |
| Раздел 8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации – (2 часа) | | | | |
| 25 | | | Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации | 1 |
| 26 | | | Современные технологии записи и хранения информации | 1 |
| Раздел 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве – (2 часа) | | | | |
| 27 | | | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях | 1 |
| 28 | | | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях | 1 |
| Раздел 10. Технологии животноводства – (2 часа) | | | | |
| 29 | | | Получение продукции животноводства | 1 |
| 30 | | | Разведение животных, их породы и продуктивность | 1 |
| Раздел 11. Социальные технологии. Маркетинг – (4 часов) | | | | |
| 31 | | | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок | 1 |
| 32 | | | Методы стимулирования сбыта | 1 |
| 33 | | | Методы исследования рынка. | 1 |
| 34 | | | Практическая работа « Оценка эффективности рекламы» | 1 |
| Итого: 34 часа | | | | |

Лист коррекции рабочей программы

| № п/п | Название раздела, темы | Дата проведения по плану | Причина корректировки | Корректирующие мероприятия | Дата проведения по факту |
|------------------|-------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Календарно – тематическое планирование

8 – б класс

| № урока | Номер урока Дата по программе | Дата коррекции | Раздел (количество часов) Тема урока | Количество часов |
|--|--|---------------------------|--|-----------------------------|
| Раздел 1. Методы и средства творческой деятельности – (4 часа) | | | | |
| 1 | | | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности | 1 |
| 2 | | | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 1 |
| 3 | | | Практическая работа « Разработка сувенира почётным гостям школы» | 1 |
| 4 | | | Практическая работа « Разработка изделия на основе метода фокальных объектов» | 1 |
| Раздел 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства- (2 часа) | | | | |
| 5 | | | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда | 1 |
| 6 | | | Практическая работа « Ознакомление с контрольно – измерительными инструментами и измерительными приборами» | 1 |
| Раздел 3. Технология – (4 часа) | | | | |
| 7 | | | Классификация технологий | 1 |
| 8 | | | Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия | 1 |
| 9 | | | Классификация информационных технологий | 1 |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| 10 | | | Практическая работа « Разработка современной технологии» | 1 |
| Раздел 4. Техника – (4 часа) | | | | |
| 11 | | | Органы управления технологическими машинами. Системы управления | 1 |
| 12 | | | Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики | 1 |
| 13 | | | Автоматизация производства | 1 |
| 14 | | | Практическая работа « Устройство и работа автоматического выключателя в сети переменного тока» | 1 |
| Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – (6 часов) | | | | |
| 15 | | | Плавление материалов и отливка изделий. Пайка материалов | 1 |
| 16 | | | Сварка материалов. Закалка материалов | 1 |
| 17 | | | Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов | 1 |
| 18 | | | Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов | 1 |
| 19 | | | Особенности технологий обработки жидкостей и газов | 1 |
| 20 | | | Практическая работа « Отливка новогодних свечей из парафина» | 1 |
| Раздел 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов – (2 час) | | | | |
| 21 | | | Мясо животных | 1 |
| 22 | | | Мясо птицы. | 1 |
| Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия – (2 часа) | | | | |
| 23 | | | Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка | 1 |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | | материалов и получение новых веществ | |
| 24 | | | Практическая работа « Получение раствора серной кислоты для заливки кислотного аккумулятора» | 1 |
| Раздел 8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации – (2 часа) | | | | |
| 25 | | | Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации | 1 |
| 26 | | | Современные технологии записи и хранения информации | 1 |
| Раздел 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве – (2 часа) | | | | |
| 27 | | | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях | 1 |
| 28 | | | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях | 1 |
| Раздел 10. Технологии животноводства – (2 часа) | | | | |
| 29 | | | Получение продукции животноводства | 1 |
| 30 | | | Разведение животных, их породы и продуктивность | 1 |
| Раздел 11. Социальные технологии. Маркетинг – (4 часов) | | | | |
| 31 | | | Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок | 1 |
| 32 | | | Методы стимулирования сбыта | 1 |
| 33 | | | Методы исследования рынка. | 1 |
| 34 | | | Практическая работа « Оценка эффективности рекламы» | 1 |
| Итого: 34 часа | | | | |

Лист коррекции рабочей программы

| № п/п | Название раздела, темы | Дата проведения по плану | Причина корректировки | Корректирующие мероприятия | Дата проведения по факту |
|------------------|-------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |