


РАССМОТРЕНО
на заседании МО
лица
«27» августа 2020 г.

Руководитель МО
М.А.Шепилова 
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
зам. директора по УВР

И.Ф.Гриб


(подпись)
«27» августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
И.О. директора ГБОУ
с.Хрящёвка
С.А.Мишагина



(подпись)
«27» августа 2020 г.

Рабочая программа

по технологии

5 – 8 классы

(неделимые классы)

учителя Шепиловой М.А.

с.Хрящёвка

2020 – 2021 учебный год

На изучение предмета «Технология» предметной области «Технология» на уровне основного общего образования учебным планом ГБОУ лицей с.Хрящевка отводится **238 часов** в следующем объеме:

Класс	количество		
	учебных недель	часов в год	часов в неделю
5А	34	68	2
5Б	34	68	2
6А	34	68	2
6Б	34	68	2
7А	34	68	2
7Б	34	68	2
8А	34	68	1
8Б	34	34	1

Количество часов, отводимых на освоение практической части программы

Виды практических работ и контроля	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Контрольная работа	-	-	-	1
Итоговая работа	-	-	-	3
Практическая работа	20	22	24	5
Графическая работа	-	-	6	6
Творческий проект	8	8	8	6
Итого часов	28	30	39	18

Результаты освоения учебного предмета

Личностные:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

Предметные:

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- применять на практике методики генерирования идей; методы дизайн-анализа и дизайн-исследования;
- владеть научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами проектирования, конструирования, моделирования, макетирования, прототипирования в области промышленного (индустриального) дизайна
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

В ходе изучения курса ученик

НАУЧИТСЯ:

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

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.
- **осуществлять 3-D моделирование деталей машин;**
- **и освоит спектр Hard- и Soft-компетенций на предмете промышленного дизайна через кейс-технологии.**

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

- исследовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов /параметров/ ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта; проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию 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;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- проводить разработку плана продвижения продукта;

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере, описывать тенденции их развития;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- характеризовать группы предприятий региона проживания;
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
- наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

ПОЛУЧИТ ВОЗМОЖНОСТЬ НАУЧИТЬСЯ

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

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере;*
- *работать с программами трёхмерной графики (Fusion 360).*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками, разрабатывать технологию на основе базовой технологии; технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного*

анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии;*
- *применять навыки формообразования, использования объёмов в дизайне (макеты из бумаги, картона);*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.*

Содержание учебного предмета «Технология» для учащихся основного общего образования

Современные технологии и перспективы их развития

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. **Основы скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, построение простых геометрических тел. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга. Презентация идеи продукта группой.**

Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах. Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии

нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). Энергосбережение в быту. Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

Технологии в сфере быта

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением. Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

Технологическая система

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

Материальные технологии

Технологии обработки конструкционных материалов

Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов. Виды бумаги и ее механические и физические свойства. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки металлического листа. Правила безопасной работы. Основные инструменты для ручной обработки бумаги, листового металла и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой бумаги и металла. Технология изготовления бумаги. Профессии, связанные с изготовлением бумаги. Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Понятие о технологической карте. Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из бумаги и металла. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов. Технологическая операция резания бумаги и картона ручными инструментами. Приспособления. Виды контрольно-измерительных инструментов. Профессии, связанные с контролем готовых изделий. Технология соединения деталей из бумаги, картона с помощью клея. Инструменты для соединения, биговки. Приёмы соединения деталей с помощью

двусторонних клеящих материалов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология сборки изделий из бумаги, картона. Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей. **Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.**

Технологии художественно - прикладной обработки материалов

Технология тиснения по фольге. Басма Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла) Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла.

Чеканка Чеканка, как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы. Правила безопасной работы.

Технологии обработки текстильных материалов

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Текстильные материалы растительного происхождения Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Текстильные материалы животного происхождения Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Текстильные химические материалы Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами). Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Подготовка швейной машины к работе Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. Приспособления к швейным машинам. Машинная игла. Дефекты машинной строчки. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки. Понятие о дублировании деталей. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Технологии лоскутного шитья. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и

приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков. Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Виды обработки срезов лоскутного изделия. Вышивание прямыми и петлеобразными стежками. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.

Технологии получения современных материалов

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии. Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

Современные информационные технологии

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность. Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, SEO-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

Технологии в транспорте

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта. Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов. Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное уравнение транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта (воздушного, водного, железнодорожного, автомобильного). Влияние транспорта на окружающую среду.

Автоматизация производства

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования. Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

Технологии в энергетике

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для

накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

Профессиональное самоопределение

Путь к самопознанию. Образ «Я» и профессии

Внутренний мир человека и возможности его познания. Представление о себе и о выборе профессии. Секреты выбора профессии. Профессиональный план. Интересы и склонности в выборе профессии (хочу) Возможности личности в профессиональной деятельности (могу). Профессиональная карьера и здоровье.

Психические особенности личности

Свойства нервной системы в профессиональной деятельности. Темперамент в профессиональном становлении личности. Эмоциональные состояния личности. Волевые качества личности.

Неисчерпаемость человеческих возможностей в профессиональном самоопределении

Склонность к запоминанию. Способность быть внимательным. Интеллектуальные способности и успешность профессионального труда. Человеческие ресурсы.

Многообразие мира профессий.

Труд как потребность человеческой жизни. Совершенствование человека в труде. Профессионализм. Многообразие мира профессионального труда.

Разделение труда. Содержание и характер труда

Разделение труда. Возникновение профессий и специальностей. Творчество в труде.

Анализ профессий.

Предмет труда. Цели профессионального труда. Средства труда. Коллективность, самостоятельность. Ответственность профессиональной деятельности. Особенности деловых контактов в труде.

Профессиограмма и формула профессии.

Словесные описания профессий. Формула профессии.

Рынок и его требования к профессионалу

Структурная перестройка экономики. Менеджмент, маркетинг. Предпринимательство. Основные принципы формирования рынка труда. Безработица.

Технологии обработки пищевых продуктов

Санитария и гигиена на кухне

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Виды блюд из жидкого теста

Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу.

Блюда из сырых овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

Тепловая кулинарная обработка овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.

Приготовление блюд из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Первые блюда

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача на стол. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

Изделия из пресного слоёного теста

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Праздничный этикет. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

Индустрия питания

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания.

Технологии растениеводства и животноводства

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник. Понятия «флористика», «флористический дизайн». Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер. Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека, их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Содержание домашних животных в городской квартире и вне дома (на примере содержания собаки). Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога. Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии: селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

Биотехнологии

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

«Исследовательская и созидательная деятельность»

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта. Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 5 класса

№ п/п	Тема раздела	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Вид контроля
1.	Современные технологии и перспективы их развития»	4	• изучают и анализируют потребности ближайшего социального окружения, на основе самостоятельно разработанной программы;	

			<ul style="list-style-type: none"> • анализируют развитие технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; • выполняют поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания; • осуществляют сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий; • характеризуют виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; • разрабатывают несложные технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту; • находят и предъяют информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания; • создают макеты из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковывают объекта, имитируя готовый к продаже товар. • изучают основы скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма; • создают подробный эскиз проектной разработки в технике скетчинга. 	
	2. Творческий проект	2	<ul style="list-style-type: none"> • обосновывают выбор изделия на основе личных и общественных потребностей; • находят необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет; • выбор вида изделия; • разработка и реализация изготовления изделия; • характеристика рекламы как средство формирования потребностей; 	
3.	Конструирование и моделирование	4	<ul style="list-style-type: none"> • объяснение значения понятия «машина»; • характеристика машины, 	

			<p>преобразующая энергию в вид, необходимый потребителю;</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеристика простых механизмов, типовых деталей машин и их соединения; • знакомство с профессиями машинист, водитель, наладчик 	
4. Материальные технологии	38	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. • Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. • Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. • Находить и предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей. • Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач. • Изготавливать образец ручных работ: обмётывания косыми и петельными стежками; заметывания в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом • Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. • Находить и предъявлять информацию об истории утюга • Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. • Разрабатывать узор для лоскутного шитья на 		

			<p>компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. 	
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12	<ul style="list-style-type: none"> • Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. • Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. • Изучать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. • Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. • Находить и предъявлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. • Закреплять исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. • Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды • Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы • Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие 	

			<p>напитки (чай, кофе, какао).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. • Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. • Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. • Находить и представлять информацию об истории бытовых электроприборов для кухни. • Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. • Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. • Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. • Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. • Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. • Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. • Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. • Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. • Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. • Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. 	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» 	
6.	Исследовательская и созидательная деятельность	8	<ul style="list-style-type: none"> Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта 	

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 6 класса

№ п/п	Тема раздела	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Вид контроля
1.	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	4	<ul style="list-style-type: none"> Называют актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполняют поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта. Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. 	

2.	Технологии в сфере быта	4	<ul style="list-style-type: none"> • Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. • Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера • Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. • Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий. • Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов 	
3.	Технологическая система	4	<ul style="list-style-type: none"> • Оперировать понятием «технологическая система при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. • Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни • Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. • Выполнять расчёт передаточного отношения механизма. • Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. • Выполнять модификацию механизмов (на основе 	

			технической документации) для получения заданных свойств	
4.	Технологии обработки конструкционных материалов	20	<ul style="list-style-type: none"> • Оформлять графическую документацию, читать сборочные чертежи. Вычерчивать эскизы или чертежи деталей из древесины, имеющих призматическую, цилиндрическую, коническую форму. • Контролировать качество изготовленных изделий с помощью контрольно-измерительных инструментов. • Знакомиться с профессиями слесарь механо - сборочных работ, слесарь-ремонтник, слесарь - инструментальщик • Знакомство с понятиями бумажная пластика, вытынанка, ленточная композиция. • Знакомство с правилами вырезания из бумаги. • Познакомить учащихся с историей создания венецианских масок; • Закрепление знаний при передаче пропорций лица человека. • Закрепление знаний при работе в технике папье-маше, полимерная глина • Анализ формообразования промышленного изделия на примере школьного пенала. • Сравнение разных типов пеналов (для сравнения используются пеналы обучающихся), выявление связи функции и формы. • Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга. • Выявление неудобств в пользовании пеналом. • Генерирование идей по улучшению объекта. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах. 	

			<ul style="list-style-type: none"> • Создание действующего прототипа пенала из бумаги и картона, имеющего принципиальные отличия от существующего аналога. • Испытание прототипа. Внесение изменений в макет. Презентация проекта перед аудиторией. 	
5. Технологии обработки текстильных материалов	14	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. • Оформлять результаты исследований. Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. • Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине. • Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. • Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. • Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. • Овладевать безопасными приёмами труда. • Выполнять машинные работы: обметывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом). • Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов 		

6.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. • Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания. • Дегустировать и определять качество готового блюда. • Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий • Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. • Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. • Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. • Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. • Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). • Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на 	
----	---	----	--	--

			<p>сохранение здоровья человека.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. • Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. • Определять качество термической обработки рыбных блюд. • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов 	
7.	Технологии растениеводства и животноводства	4	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с агротехническими приёмами обработки почвы. • Знакомиться с профессией агроном. • Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. • Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. • Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. • Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собаки, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированной кормушки для кошки и др. • Изучать причины появления 	

			<p>бездомных собак. Создавать информационный плакат о животных.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с профессией кинолог 	
8.	Исследовательская и созидательная деятельность	8	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать проектное изделие. • Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. • Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. • Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. • Разрабатывать варианты рекламы. • Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта 	

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 7 класса

№ п/п	Тема раздела	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Вид контроля
1.	Технологии получения современных материалов	4	<ul style="list-style-type: none"> • Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков . Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки. • Различать современные многофункциональные материалы. Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс • Характеризовать актуальные и перспективные технологии получения материалов с 	

			<p>заданными свойствами.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющие нанесённые на поверхность деталей плёнки (покрытия) с заданными свойствами 	
	Технологии в транспорте	4	<ul style="list-style-type: none"> • Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания. • Выявлять проблемы транспортной логистики населённого пункта на основе самостоятельно спланированного наблюдения • Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. • Строить графическую модель потока. • Анализировать состав транспортного потока в населённом пункте • Проводить учебный виртуальный эксперимент и строить компьютерную модель какой-либо выбранной характеристики транспортных средств 	
3.	Автоматизация производства	2	<ul style="list-style-type: none"> • Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. • Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации. • Характеризовать автоматизацию лёгкой промышленности на примере региона проживания • Характеризовать автоматизацию пищевой промышленности на примере региона проживания. 	
	Материальные технологии	42	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с конструкторской документацией. Вычерчивать чертежи деталей из 	

			<p>древесины и металла. Разрабатывать конструкцию и выполнять чертёж детали творческого проекта. Использовать компьютер для подготовки конструкторской документации.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Выполнять поиск необходимых сведений в библиотеке кабинета технологии и в сети Интернет. • Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов • Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов. • Изучение и совершенствование современных техник ДПИ - квиллинг, декупаж, плетение из бумажной лозы • Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в нашей области. • Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг. • Влияние технологий обработки материалов и возможных последствий нарушения технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека • Знакомиться со свойствами шерстяных и шёлковых тканей. • Определять сырьевой состав тканей. • Находить и предъявлять информацию о шелкоткачестве. • Знакомиться с устройством машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. • Выполнять очистку и смазку швейной машины. Находить и 	
--	--	--	---	--

			<p>предъявлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Определять вид дефекта строчки по её виду.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. • Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине. • Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. • Выполнять правила безопасной работы утюгом и на швейной машине • Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий • Знакомиться с профессией художник по костюму • Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми и петлеобразными стежками. • Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками • Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки крестообразными и косыми стежками. • Выполнять образцы и эскизы вышивки крестообразными и косыми ручными стежками. • Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки швом крест. Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. • Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). • Знакомство с видами графической документации. • Оформление формата А4 и основной надписи. 	
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> • Выполнение основных линий чертежа. • Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. • Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. • Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. • Создание объёмно-пространственной композиции в программе Fusion 360. 	
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	4	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. • Изучить механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. • Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. • Определять качество птицы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций. • Научатся соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. • Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы. • Определять качество продуктов для приготовления супа. Определять консистенцию 	

			<ul style="list-style-type: none"> • супа. Узнавать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. • Читать технологическую документацию. • Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. • Находить и предъявлять информацию о различных супах. • Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. • Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. • Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. • Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления 	
6.	Технологии растениеводства и животноводства	4	<ul style="list-style-type: none"> • Овладевать приёмами аранжировки цветов. Создавать цветочную композицию. • Знакомиться с профессией фитодизайнер. • Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. • Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении понятий, связанных с уходом за растениями. • Разрабатывать паспорт по уходу за цветочно - декоративной культурой, газоном • Разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели • Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного 	

			<p>животного.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с рационом питания домашнего животного. 	
7.	Исследовательская и созидательная деятельность	8	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать проектное изделие. • Находить необходимую информацию с использованием Интернета. • Выполнять эскизы деталей изделия. • Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. • Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество. • Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. • Разрабатывать варианты рекламы. • Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. • Проводить презентацию проекта 	

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности учащихся 8 класса

№ п/п	Тема раздела	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Вид контроля
1.	Технологии в энергетике	4	<ul style="list-style-type: none"> • Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю • Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии • Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения 	

			энергосберегающих или светодиодных ламп.	
2.	Материальные технологии	16	<ul style="list-style-type: none"> • Разрабатывать эскизы изделий для ручного тиснения по фольге с учётом эстетических свойств. Изготавливать изделия ручным тиснением по фольге. • Разрабатывать эскизы декоративных изделий из проволоки. Изготавливать декоративные ажурные изделия из металла • Знакомиться с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки. • Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон • Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. • Выбор главного вида и масштаба изображения. • Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. • Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали. • Выполнение технического рисунка по чертежу. • Выполнение эскиза детали с натуры. • Чтение простой электрической и кинематической схемы. • Деление отрезка и окружности на равные части. • Построение и деление углов. • Построение овала. Сопряжения. • Создание объёмно - пространственной композиции в программе Fusion 360. 	
3.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	4	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. • Знакомиться с 	

			<p>современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. • Знакомиться с профессиями в индустрии питания • Знакомиться с видами теста. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. • Знакомиться с профессиями кондитерского производства. • Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. • Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. • Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант 	
4.	Технологии растениеводства и животноводства	4	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с историей развития биотехнологий. • Изучать объект биотехнологии (на примере дрожжевых грибков) • Изучить технологию изготовления кисломолочного продукта (на примере йогурта). • Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий. • Знакомиться с методами улучшения пород домашних животных. • Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. • Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных 	
5.	Исследовательская и созидательная деятельность	6	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием 	

			<p>сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. • Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. • Разрабатывать варианты рекламы. • Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. 	
--	--	--	---	--

Учебное оборудование кабинета технологии

Наименование	Код	Комплектация, назначение
Учебно-практическое оборудование		
Персональный компьютер		Для учителя
Медиапроектор		Для демонстрации электронных образовательных ресурсов
Машина швейная		Для практических работ
Комплект звуковоспроизводящей аппаратуры (микрофоны, усилители звука, динамики)		
Инструменты для ручного шитья		
Инструменты для обработки конструкционных материалов (бумаги, картона, фольги)		
Оборудование для ВТО (гладильная доска утюг)		