

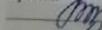
**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования и науки Пермского края

Администрация Кунгурского муниципального округа

МАОУ "СОШ № 10"

РАССМОТРЕНО  
на заседании методического  
объединения учителей технологии,  
физической культуры, ИЗО, ОБЖ и  
музыки

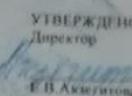
 М.А.Брылунова

Протокол №1

от "29" августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО  
на Педагогическом совете  
Протокол №1  
физической культуры, ИЗО, ОБЖ и  
музыки



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
  
Е.В.Ахеитова

"30" августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета  
«Технология»

для 8 класса основного общего образования  
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Брылунова Мария Александровна, учитель  
технологии, высшая категория

## 1. Пояснительная записка

Элементы	Содержание элементов
1. Роль и место дисциплины в образовательном процессе	<p>Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.</p> <p>Основным предназначением образовательной области «Технология» в школе на базовом уровне является: формирования культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение профессиональных и жизненных планов в условиях рынка труда.</p> <p>Программа включают в себя разделы «Производство, труд и технологии», «Технологии проектирования и создания материальных объектов и услуг», «Проектная деятельность».</p> <p>В программе нашли отражение современные требования к уровню подготовки учащихся в технологическом образовании, которые предполагают переход от простой суммы знаний к интегративным результатам, включающим межпредметные связи. Обучение ставит своей целью не просто передачу учащимся некоего запаса знаний, но формирование мотивированной к самообразованию личности, обладающей навыками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.</p>
2. Нормативные акты и учебно-методические документы, на основании которых разработана учебная программа	<p>Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 № 273-ФЗ).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 № 1897).</li> <li>2. Приказ Министерства просвещения России от 28 декабря 2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»</li> <li>3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 мая 2019 г. № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющихся государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»</li> <li>4. Учебный план МАОУ «СОШ №10» г. Кунгур на 2022-2023 учебный год.</li> <li>5. Примерная рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома), 8 класс к УМК В.Д.</li> </ol>

	Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров (М.: Вентана-Граф)
3. Реализация рабочей программы	<p>1. Технология. Технология ведения дома: 8 класс В.Д, Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров (М.: Вентана-Граф), 2019</p> <p>2. Информационно-образовательный портал. Методические материалы. Советы учителю.</p> <p>3.Форум учителей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="http://www.klyaksa.net/">http://www.klyaksa.net/</a></li> </ul> <p>4. Педагогическое сообщество <a href="http://pedsovet.su">http://pedsovet.su</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="http://uchitel.moy.su/">http://uchitel.moy.su/</a></li> <li>- <a href="http://www.openclass.ru/">http://www.openclass.ru/</a></li> <li>- <a href="http://festival.1september.ru/">http://festival.1september.ru/</a></li> </ul> <p>Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома),8 класс к УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко по <u>технологии</u> рассчитана на <u>70</u> часов (<u>2</u> часа в неделю). Согласно годовому календарному учебному графику и учебному плану МАОУ «СОШ № 10» на 2022-2023 учебный год.</p>
3. Цели и задачи программы	<p>Целями изучения предмета «Технология» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-формирование представлений о составляющих техносфера, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;</li> <li>-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;</li> <li>-владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных профессиональных планов, безопасными приемами труда;</li> <li>-развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</li> <li>-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предпримчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатом их труда;</li> <li>-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.</li> </ul> <p>Задачами изучения предмета «Технология» являются:</p>

	<p>-освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно и общественно значимых изделий;</p> <p>-освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).</p>
4. Специфика программы курса	<p>Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.</p> <p>Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Проектная деятельность», «Оформление интерьера». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.</p> <p>Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программыдается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдывают в качестве творческой идеи.</p> <p>Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и</p>

	<p>эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.</p> <p>Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.</p>
По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:	<p>По завершении учебного года обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;</li> <li>• характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;</li> <li>• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;</li> <li>• называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;</li> <li>• характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;</li> <li>• перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;</li> <li>• характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);</li> <li>• объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;</li> <li>• разъясняет функции модели и принципы моделирования;</li> <li>• создает модель, адекватную практической задаче;</li> <li>• отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;</li> <li>• составляет рацион питания, адекватный ситуации;</li> <li>• планирует продвижение продукта;</li> <li>• регламентирует заданный процесс в заданной форме;</li> <li>• проводит оценку и испытание полученного продукта;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li> <li>• получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;</li> <li>• получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;</li> <li>• получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства; <ul style="list-style-type: none"> <li>• получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;</li> <li>• получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;</li> <li>• получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;</li> <li>• получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;</li> <li>• получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;</li> <li>• получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.</li> </ul> </li> </ul>
--	---

## 2. Содержание учебного предмета, курса

Разделы	Содержание раздела
Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч.	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Самооценка и оценка.
Домашняя экономика – 8 ч.	Семья и бизнес. Потребности семьи. Бюджет, расходная и доходные части бюджета. Маркетинг в введении домашнего хозяйства.
Производство - 4 часа	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Измерительные приборы и контроль стандартизованных характеристик продуктов труда. Инновационные предприятия

Технология – 6 часов	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Биотехнологии. Экология жилья. Технологии содержания жилья.
Техника – 6 часов	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 18 часов	Конструирование. Практическая работа: «Снятие мерок». Расчет конструкции по формулам. Практическая работа: Построение чертежа изделия в М 1: 4 по своим меркам. Построение выкройки в натуральную величину. Раскрой изделия. Охрана труда. Подготовка изделия к 1 примерке. Исправление дефектов после 1-ой примерки. Обработка боковых швов и вытачек. Обработка горловины и бортов. Способы обработки проймы. Обработка проймы изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО
Технологии обработки пищевых продуктов – 12 часов	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Виды мяса. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса. Виды домашней птицы. Блюда из птицы. Супы. Виды. Значение супов в питании. Приготовление обеда. Практическая работа «Сервировка стола к обеду». Калорийность готовых блюд. Практическая работа «Расчет калорийности готовых блюд»
Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часов	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.
Технологии получения, обработки и использования информации – 4 часа	Материальные формы Представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации
Социальные технологии – 6 часов	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Реклама. Принципы организации рекламы. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка

--	--

3. Планируемые результаты освоения учебного предмета

№	Разделы	Формируемые УУД, деятельность учащихся
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч.	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа
2	Домашняя экономика – 8 ч.	Получить более полное представление о потребностях семьи, о семейном бюджете и его расходах и доходах. Познакомиться с таким понятием, как маркетинг в введении домашнего хозяйства.
3	Производство - 4 часа	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей.
4	Технология – 6 часов	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий
5	Техника – 6 часов	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора
6	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 18 часов	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и

		построение выкройки. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали крова. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок
7	Технологии обработки пищевых продуктов – 12 часов	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 часов	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат
9	Технологии получения, обработки и использования информации – 4 часа	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации
10	Социальные технологии – 8 часов	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта

#### 4. Формы и виды контроля

Раздел учебного курса

Наименование контроля

Методы и средства творческой и проектной деятельности.	Проектная работа
Домашняя экономика	Тест Практическая работа
Производство	Проектная работа
Технология	Практическая работа
Техника	Сообщения
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	Практическая работа Тест Проектная работа
Технологии обработки пищевых продуктов	Практическая работа Тест Проектная работа
Технологии получения, преобразования и использования энергии	Практическая работа Сообщения
Технологии получения, обработки и использования информации	Практическая работа Сообщения
Социальные технологии	Практическая работа Сообщения

## 5. Календарно-поурочное планирование

№	Тема урока	Формирование УУД	Дата	Дата

урока			проведения по плану	проведения по факту
1-2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	Получит представление об особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект.		
3-4	Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	Познакомится с понятиями: модернизация, дизайн в процессе проектирования продукта труда, методами дизайнерской деятельности и методом мозгового штурма при создании инноваций		
5-6	Семья и бизнес. Потребности семьи.	Получить более полное представление о потребностях семьи, о семейном бюджете и его расходах и доходах.		
7-8	Бюджет семьи. Расходная и доходная части бюджета.	Получить более полное представление о потребностях семьи, о семейном бюджете и его расходах и доходах		
9-10	Трудовые отношения в семье.	Познакомиться с принципами организации труда в семье.		
11-12	Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара.	Познакомиться с таким понятием, как маркетинг в введении домашнего хозяйства.		
13-14	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве.	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.		
15-16	Измерительные приборы и контроль стандартизованных характеристик продуктов труда. Инновационные предприятия	Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве		

		современных продуктов.		
17-18	Классификация технологий. Технологии материального производства.	<p>Познакомиться с различными видами технологий. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.</p> <p>Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.</p> <p>Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Производственные технологии автоматизированного производства. Биотехнологии.</p> <p>Экология жилья. Технологии содержания жилья.</p> <p>Взаимодействие со службами ЖКХ</p>		
19-20	Управление в технологических системах. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.		
21-22	Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Простейшие роботы. Обратная связь.	Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.		
23-24	Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе	Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора.		
25-26	Конструирование. Практическая работа: «Снятие мерок». Расчет конструкции по формулам	<p>Познакомиться с видами женского легкого платья.</p> <p>Зрительные иллюзии в одежде. Правила снятия мерок для плечевого изделия.</p> <p>Формулы, применяемы для построения чертежа основы.</p> <p>Тематика творческих проектов и этапы их</p>		

		выполнения.		
27-28	Практическая работа: Построение чертежа изделия в М 1: 4 по своим меркам.	Знать последовательность построения чертежа основы плечевого изделия в М 1:4.		
29- 30	Построение выкройки в натуральную величину. Раскрой изделия. Охрана труда	Знать построение чертежа халата по своим меркам. Знать особенности моделирования на деталях плечевых изделий. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях края. Изготовление выкройки швейного изделия. Расчет количества ткани. Подготовка ткани к раскрою.		
31-34	Подготовка изделия к 1 примерке. Исправление дефектов после 1-ой примерки	Уметь производить раскладку деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Скалывание и сметывание деталей края. Проведение примерки. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов. Стачивание деталей изделия. ВТО		
35-38	Обработка боковых швов и вытачек. Обработка горловины и бортов	Знать способы обработки горловины и бортов изделия в зависимости от модели и ткани.		
39-40	Способы обработки проймы. Обработка проймы изделия.	Знать способы обработки пройм.		
41-42	Окончательная обработка изделия. ВТО	Уметь выполнять ВТО готового изделия.		
43-44	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	Познакомиться с современным производством пищевой сферы.		
45-46	Виды мяса. Тепловая обработка мяса. Блюда из	Уметь определять качество мяса органолептическими		

	мяса	методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.		
47-48	Виды домашней птицы. Блюда из птицы.	Уметь определять качества птицы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.		
49-50	Супы. Виды. Значение супов в питании.	Уметь определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Оформлять заправочный суп. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.		
51-52	Приготовление обеда. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	Уметь подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда.		
53-54	Калорийность готовых блюд. Практическая работа «Расчет калорийности готовых блюд»	Познакомиться с понятием калорийности блюд. Необходимое и достаточное количество калорий для разных возрастных категорий. Выполнить практическую работу по расчёту калорий.		
55-56	Материальные формы Представления информации для хранения.	Познакомиться с современными технологиями записи и хранения информации и способами представления технической и технологической информации.		
57-58	. Материальные формы	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств		

	Представления информации для хранения.	записи и хранения информации и анализировать полученные сведения.		
59-60	Средства записи информации.	Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.		
61-62	Современные технологии записи и хранения информации.	Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации		
63-64	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.		
65-66	Реклама. Принципы организации рекламы.	Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги		
67-68	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	Получать представление о качестве и характеристиках рекламы.		
69-70	Итоговый урок	Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта. Защитить проект.		

## 7. Приложения к программе

Оснащенность образовательного процесса учебным оборудованием  
для выполнения практических видов работ по технологии.

Раздел  Тема практических или лабораторных работ	Наименование оборудования (в расчете 1 комплект на 1 чел)
--	--

<p>Ручные работы</p> <p>№1.Знакомство с инструментами и приспособлениями при выполнении ручных работ</p> <p>№2.Терминология, применяемая при выполнении ручных работ и ВТО</p> <p>№3.Выполнение ручных стежков и строчек.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Игольница</li> <li>• Наперсток</li> <li>• Ножницы</li> <li>• Ножницы для раскroя ткани</li> <li>• Утюг электрический</li> <li>• Доска гладильная</li> </ul>
<p>Элементы машиноведения</p> <p>№1.Знакомство с историей создания швейной машины</p> <p>№2.Знакомство с бытовой швейной машиной и ее составными частями</p> <p>№3.Подготовка швейной машины к работе.</p> <p>№4.Знакомство с терминологией при выполнении машинных работ.</p> <p>№5.Выполнение машинных швов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Игольница</li> <li>• Наперсток</li> <li>• Ножницы</li> <li>• Утюг электрический</li> <li>• Доска гладильная</li> <li>• Машина швейная с электроприводом</li> <li>• Краеобметочная швейная машина бытовая</li> </ul>
<p>Технология обработки ткани.</p> <p>Конструирование. Моделирование</p> <p>№1.Снятие мерок и запись результатов измерений.</p> <p>№2.Построение чертежа в масштабе 1:4.</p> <p>№3.Построение чертежа в натуральную величину.</p> <p>№4.Моделирование изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Игольница</li> <li>• Наперсток</li> <li>• Ножницы</li> <li>• Линейка закройщика</li> <li>• Угольник пластмассовый</li> <li>• Манекен учебный</li> <li>• Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования</li> <li>• Лента сантиметровая</li> </ul>

<p>Технология изготовления изделия.</p> <p>№1. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>№2. Экономная раскладка выкройки.</p> <p>№3. Прокладывание контрольных и контурных линий на деталях кроя.</p> <p>№4. Технологическая обработка деталей изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Игольница</li> <li>• Наперсток</li> <li>• Ножницы</li> <li>• Ножницы для раскroя ткани</li> <li>• Утюг электрический</li> <li>• Доска гладильная</li> <li>• Машина швейная с электроприводом</li> <li>• Краеобметочная швейная машина бытовая (оверлог)</li> </ul>
<p>Технология приготовления пищи</p> <p>№1. Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток</p> <p>№2. Определение доброкачественности мяса по внешнему виду.</p> <p>№3. Приготовление блюд из мяса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ваза</li> <li>• Вилки столовые</li> <li>• Губка для мытья посуды</li> <li>• Дуршлаг</li> <li>• Доски разделочные</li> <li>• Комплект прихваток из 2 штук</li> <li>• Столовые приборы</li> <li>• Тарелки</li> <li>• Кастрюля эмалированная на 1,5 л</li> <li>• Кастрюля эмалированная на 3л</li> <li>• Ложка чайная</li> <li>• Ложка столовая</li> <li>• Миска эмалированная большая</li> <li>• Миска эмалированная маленькая</li> <li>• Мыльница</li> <li>• Набор столовый для специй</li> <li>• Набор кухонных ножей</li> <li>• Плита электрическая</li> <li>• Полотенце кухонное</li> <li>• Салатница</li> <li>• Сервиз чайный</li> <li>• Стакан для салфеток</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Терка комбинированная</li> <li>• Холодильник</li> <li>• Чайник</li> <li>• Чашка с блюдцем</li> <li>• Шумовка</li> <li>• Таблицы «работа с пищевыми продуктами»</li> <li>• Таблицы «Сервировка стола»</li> </ul>
--	--

## 8. Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
9. Дополнительная литература для учителя

Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6

Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.

Дополнительная литература для ученика

Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб.для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.

Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 2004..

Перечень ресурсов по «Технологии».

Ресурсы, включенные в раздел, содержат учебный и справочный материал, тесты, интерактивные модели, красочные иллюстрации, готовые разработки, тренажеры и другие учебно-методические материалы, содержащиеся в ресурсах раздела.

<http://masterica.narod.ru/index.htm> - "Мастерица". Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства.

Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ.

<http://www.cooking.ru/> - Сайт посвящен кулинарии и содержит каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.

10. Тест по теме «Семейная экономика», 8 класс

Вопрос № 1

Разница между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство называется ...

- 1) доходом;
- 2) себестоимостью;
- 3) прибылью.

#### Вопрос № 2

Потребитель электрической энергии оплачивает ...

- 1) расход электроэнергии на каждого члена семьи;
- 2) время использования электроэнергии;
- 3) общую мощность используемых электроприборов;
- 4) расход энергии за определенное время.

#### Вопрос № 3

К экономному расходованию средств бюджета приводят следующие меры:

- 1) использование энергосберегающих приборов;
- 2) организация правильного питания без излишеств;
- 3) питание членов семьи в общественной столовой;
- 4) установка индивидуальных счетчиков на воду.

#### Вопрос № 4

Бюджет, когда расходы равны доходам, называется ...

- 1) дефицитным;
- 2) сбалансированным;
- 3) профицитным.

#### Вопрос № 5

Деньги бывают:

- 1) электронные
- 2) бумажные
- 3) номинальные
- 4) государственные

#### Вопрос № 6

Духовными потребностями являются:

- 1) потребность в курении;
- 2) потребность в жилье;
- 3) потребность в общении;
- 4) потребность в искусстве;
- 5) потребность в одежде

#### Вопрос № 7

К средствам прямой рекламы относятся:

- 1) посылка рекламных писем;
- 2) реклама по телефону;
- 3) радиопрограмма;
- 4) статья в газете
- 5) телевизионная программа;
- 6) рассылка SMS сообщений.

#### Вопрос № 8

Материальными потребностями являются:

- 1) потребность в одежде;
- 2) потребность в жилье;
- 3) потребность в искусстве;
- 4) потребность в курении;
- 5) потребность в общении

#### Вопрос № 9

Предпринимательский бизнес - это ...

- 1) деятельность по продаже товаров и услуг и извлечение в процессе этого прибыли;
- 2) деятельность по созданию товаров и услуг, их реализации и получению прибыли;
- 3) деятельность с ценными бумагами (деньги, акции, чеки, облигации) и получение прибыли.

Вопрос № 10

К обязательным платежам относятся:

- 1) оплата штрафа;
- 2) погашение кредита;
- 3) оплата стоимости спортивного костюма;
- 4) оплата билета в театр;
- 5) транспортные расходы

Вопрос № 11

Какие цифры штрихкода говорят о стране, где зарегистрировано предприятие?

Вопрос № 12

Что составляет человеческий капитал ?