

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Лицей с кадетскими классами имени Г.С.Шпагина»
города Вятские Поляны Кировской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Лицей с кадетскими
классами имени Г.С. Шпагина» города
Вятские Поляны Кировской области

Е.Б. Сулова

Приказ №О-98 от 30.08.2023.

Рабочая программа
по технологии
общеобразовательный уровень
7,8 классы
на 2023-2024 учебный год

Автор-составитель:
Новикова Т.Н., учитель
технологии
Шарафутдинова С.А., учитель
технологии

Вятские Поляны 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «технология», предметная область технология, составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и с учетом примерной программы по технологии для 5-9 классов А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, с учетом рабочей программы воспитания

Рабочая программа составлена в рамках УМК по технологии, А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница издательского центра Вентана-Граф.

Рабочая программа составлена с учетом изучения предмета в объеме 2 ч в неделю в 5-7 классах, 1 час в неделю в 8 классе, в год - 68 ч в 5-7 классах, 34 часа в 8 классе.

Период обучения	Количество контрольных работ	Количество контрольных точек
1 четверть	-	1
2 четверть	-	1
3 четверть	-	1
4 четверть	-	1

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

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.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

следовать 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;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

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;

— модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

— определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

— встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

— изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

— оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

— обобщение прецедентов (опыта) получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного

продукта и её пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

— разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих:

— планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

— планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;

— разработку плана продвижения продукта; проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

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;
разъяснить 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 свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
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.

Содержание учебного предмета

7 класс

Раздел «Технологии получения современных материалов» 4ч

Тема 1. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) 1ч

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

Тема 2. Пластики и керамика 1ч

Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.

Тема 3. Композитные материалы 1ч

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.

Тема 4. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий 1ч

Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

Раздел «Современные информационные технологии» 4ч

Тема 1. Понятие об информационных технологиях 1ч

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Тема 2. Компьютерное трёхмерное проектирование 1ч

Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в

сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, СЕО-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

Тема 3. Обработка изделий на станках с ЧПУ 2ч

Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с числовым программным управлением (ЧПУ). САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ.

Раздел «Технологии в транспорте» 6ч

Тема 1. Виды транспорта. История развития транспорта 1ч

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.

Тема 2. Транспортная логистика 1ч

Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Тема 3. Регулирование транспортных потоков 2ч

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное уравнение транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

Тема 4. Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду 2ч

Безопасность транспорта (воздушного, водного, железнодорожного, автомобильного). Влияние транспорта на окружающую среду.

Раздел «Автоматизация производства» 4ч

Тема 1. Автоматизация промышленного производства 1ч

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

Тема 2. Автоматизация производства в лёгкой промышленности 1ч

Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

Тема 3. Автоматизация производства в пищевой промышленности 2ч

Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

Раздел «Материальные технологии»

Технологии обработки текстильных материалов 28ч

Тема 1. Текстильное материаловедение

Текстильные материалы животного происхождения 2ч

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Тема 2. Конструирование одежды и аксессуаров

Конструирование плечевой одежды 2ч

Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 3. Моделирование одежды

Моделирование плечевой одежды 4ч

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Тема 4. Швейная машина

Приспособления к швейным машинам 2ч

Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Машинная игла. Дефекты машинной строчки 2ч

Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине.

Технологические операции изготовления швейных изделий 2ч

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Тема 5. Технологии художественной обработки ткани

Вышивание прямыми и петлеобразными стежками 2ч

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.

Вышивание петельными стежками 2ч

Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

Вышивание крестообразными и косыми стежками 2ч

Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.

Вышивание швом крест 4ч

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.

Штриховая гладь 2ч

Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.

Французский узелок 2ч

Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» 8ч

Тема 1. Технологии приготовления блюд

Приготовление блюд из мяса 2ч

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества 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. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Блюда из птицы 2ч

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 2ч

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 1ч

Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача на стол.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду 1ч

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» 4ч

Тема 1. Растениеводство

Технологии флористики 1ч

Понятия «флористика», «флористический дизайн». Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

Комнатные растения в интерьере 1ч

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений.

Ландшафтный дизайн 2ч

Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

Тема 2. Животноводство

Кормление животных 2ч

Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность (творческий проект) 8ч

Тема 3. Разработка и реализация творческого проекта

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.

8 класс

Раздел «Технологии в энергетике» 3ч

Тема 1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология 1ч

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.

Тема 2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии.

Устройства для накопления энергии 1ч

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).

Тема 3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы 1ч

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

Раздел «Материальные технологии»

Технологии обработки текстильных материалов 15ч

Тема 1. Текстильное материаловедение

Текстильные химические материалы 2ч

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Тема 2. Конструирование одежды и аксессуаров

Конструирование поясной одежды 2ч

Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Тема 3. Моделирование одежды

Моделирование поясной одежды 2ч

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

Тема 4. Технологические операции изготовления швейных изделий

Ручные швейные работы. Подшивание вручную 2ч

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Тема 5. Швейная машина

Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной 2ч

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.

Тема 6. Технологии художественной обработки ткани

Вышивка атласными лентами 5ч

Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Тема 1. Индустрия питания 2ч

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.

Тема 2. Технологии приготовления блюд

Изделия из пресного слоёного теста 2ч

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет 2ч

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. 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.

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» 4ч

Тема 1. Биотехнологии

Понятие биотехнологии 2ч

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.

Сферы применения биотехнологий 1ч

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.

Тема 2. Животноводство

Технологии разведения животных 1ч

Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии: селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность (творческий проект)»

Тема 1. Разработка и реализация специализированного проекта 6ч

Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг.

Тематическое планирование создано с учетом рабочей программы воспитания лица. Реализация школьными педагогами воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

-установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

-привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

-применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных, деловых, ситуационных игр, стимулирующих познавательную мотивацию

школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми.

Тематическое планирование 7 класс

Название раздела (темы)	Количество часов, отводимых на освоение раздела (темы)	Примерные сроки, отводимые на освоение раздела(темы)
Технологии получения современных материалов	4 часа	Сентябрь
Современные информационные технологии	4 часа	Сентябрь
Технологии в транспорте	6 часов	Октябрь
Автоматизация производства	4 часа	Октябрь-ноябрь
Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий.	28 часов	Ноябрь-февраль
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	8 часов	Февраль-март
Технологии растениеводства и животноводства	6 часов	Апрель
Исследовательская и созидательная деятельность	8 часов	Апрель-май

Тематическое планирование 8 класс

Название раздела (темы)	Количество часов, отводимых на освоение раздела (темы)	Примерные сроки, отводимые на освоение раздела(темы)
Технологии в энергетике	3 часов	Сентябрь
Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий.	15 часов	Сентябрь-январь
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6 часов	Январь-март
Технологии растениеводства и животноводства	4 часа	Март-апрель
Исследовательская и созидательная деятельность	6 часов	Апрель-май

Поурочное планирование 7 класс

Название раздела(темы)	Количество часов, отводимых на освоение раздела(темы)
Темы уроков	Количество часов отводимые на освоение

	темы
Технологии получения современных материалов	4 часа
Правила учебных кабинетов. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)	1
Пластики и керамика	1
Композитные материалы	1
Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий	1
Современные информационные технологии	4 часа
Понятие об информационных технологиях	1
Компьютерное трёхмерное проектирование	1
Обработка изделий на станках с ЧПУ	1
Обработка изделий на станках с ЧПУ	1
Технологии в транспорте	6 часов
Виды транспорта. История развития транспорта	1
Транспортная логистика	1
Регулирование транспортных потоков	1
Регулирование транспортных потоков	1
Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду	1
Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду	1
Автоматизация производства	4 часа
Автоматизация промышленного производства	1
Автоматизация производства в лёгкой промышленности	1
Автоматизация производства в пищевой промышленности	1
Автоматизация производства в пищевой промышленности	1
Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий.	28 часов
Текстильные материалы животного происхождения	1
Текстильные материалы животного происхождения	1
Конструирование плечевой одежды	1
Конструирование плечевой одежды	1
Моделирование плечевой одежды	1
Моделирование плечевой одежды	1
Моделирование плечевой одежды	1
Моделирование плечевой одежды	1
Приспособления к швейным машинам	1
Приспособления к швейным машинам	1
Машинная игла. Дефекты машинной	1

строчки	
Машинная игла. Дефекты машинной строчки	1
Технологические операции изготовления швейных изделий	1
Технологические операции изготовления швейных изделий	1
Вышивание прямыми и петлеобразными стежками	1
Вышивание прямыми и петлеобразными стежками	1
Вышивание петельными стежками	1
Вышивание петельными стежками	1
Вышивание крестообразными и косыми стежками	1
Вышивание крестообразными и косыми стежками	1
Вышивание швом крест	1
Вышивание швом крест	1
Вышивание швом крест	1
Вышивание швом крест	1
Штриховая гладь	1
Штриховая гладь	1
Французский узелок	1
Французский узелок	1
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	8 часов
Приготовление блюд из мяса	1
Приготовление блюд из мяса	1
Блюда из птицы	1
Блюда из птицы	1
Первые блюда	1
Первые блюда	1
Сладости, десерты, напитки	1
Меню обеда. Сервировка стола к обеду.	1
Технологии растениеводства и животноводства	6 часов
Технологии флористики	1
Комнатные растения в интерьере квартиры	1
Ландшафтный дизайн	1
Ландшафтный дизайн	1
Кормление животных	1
Кормление животных	1
Исследовательская и созидательная деятельность	8 часов
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1

Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
ИТОГО	68 часов

Поурочное планирование 8 класс

Название раздела(темы)	Количество часов, отводимых на освоение раздела(темы)
Темы уроков	Количество часов отводимые на освоение темы
Технологии в энергетике	3 часа
Правила учебных кабинетов. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1
Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	1
Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	1
Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий.	15 часов
Текстильные химические материалы	1
Текстильные химические материалы	1
Конструирование поясной одежды	1
Конструирование поясной одежды	1
Моделирование поясной одежды	1
Моделирование поясной одежды	1
Ручные швейные работы. Подшивание вручную	1
Ручные швейные работы. Подшивание вручную	1
Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной	1
Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной	1
Вышивание лентами	1
Вышивание лентами	1

Вышивание лентами	1
Вышивание лентами	1
Вышивание лентами	1
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6 часов
Индустрия питания	1
Индустрия питания	1
Изделия из пресного слоеного теста	1
Изделия из пресного слоеного теста	1
Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет	1
Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет	1
Технологии растениеводства и животноводства	4 часа
Понятие биотехнологии	1
Понятие биотехнологии	1
Сферы применения биотехнологий	1
Технологии разведения животных	1
Исследовательская и созидательная деятельность	6 часов
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
Разработка и реализация творческого проекта	1
ИТОГО	34 часа

Список используемой литературы

1. Технология: 7 класс: учебник/ А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница. - 2-е изд., стереотип. - М.: Вентана - Граф, 2021
2. Технология: 8-9 классы: учебник/ А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница. - 2-е изд., стереотип. - М.: Вентана - Граф, 2021

Контрольные точки

7класс

Контрольная точка №1 «Технологии получения современных материалов. Современные информационные технологии. Технологии в транспорте»

1. Чем основной материал отличается от вспомогательного?
2. Установить соответствие между современными материалами и их характеристиками.

	Современные материалы		Характеристики современных материалов
1	Металлокерамика	А	Органические материалы, основой которых являются синтетические или природные высокомолекулярные соединения (полимеры).
2	Пластики	Б	Искусственно созданный неоднородный сплошной материал, состоящий из нескольких компонентов (с различными физическими и химическими свойствами) с четкой границей раздела между ними.
3	Керамика	В	Искусственный материал, представляющий соединение металлов (или сплавов) с неметаллами (керамикой).
4	Композитные материалы	Г	Материал, полученный из порошка, состоящего из соединений металлов с кислородом, азотом или углеродом, уплотненного в пресс-форме и нагретого до 2000 °С в специальной печи.

3. Перечислить не менее трех информационных технологий, используемых в быту?
4. Выбрать правильный ответ. Транспортная логистика - это
 - а) составление расписания движения товарных поездов на железной дороге;
 - б) наука о планировании, управлении и контроле движения материальных, информационных и финансовых ресурсов в различных системах;
 - в) система по организации доставки каких-либо материальных предметов, веществ, товаров и др. из одной точки в другую по оптимальному маршруту.
5. Выбрать правильные ответы. Основные показатели транспортного потока
 - а) интенсивность потока;
 - б) время движения потока;
 - в) средняя скорость;
 - г) плотность потока;
 - д) количество перевезенных пассажиров

Контрольная точка №2 «Автоматизация производства. Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий»

1. Установить соответствие между видами автоматизации производства и их характеристиками.

	Виды автоматизации производства		Характеристики видов автоматизации производства
1	Частичная автоматизация	А	Применение автоматических устройств в рамках производственного цеха, завода в целом.
2	Комплексная автоматизация	Б	Все функции управления и контроля выполняют автоматические системы.
3	Полная автоматизация	В	Автоматизация отдельных производственных операций.

1. Выбери правильный ответ. Волокна натурального шелка получают:
 - а) из коконов бабочки тутового шелкопряда;
 - б) из коробочек хлопчатника;
 - в) искусственным путем

2. Выбрать правильные ответы. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом:

- а) Ст;
- б) Сш;
- в) Шг;
- г) СтЗ;
- д) Дст;
- е) Оп;
- ж) Др

3. Деталь служит для обработки срезов. Если деталь повторяет форму обрабатываемого среза, она называется подкройной. О какой детали идет речь?

4. Выбрать правильный ответ. Если строчка петляет сверху, необходимо

- а) ослабить натяжение верхней нитки;
- б) усилить натяжение верхней нитки;
- в) ослабить натяжение нижней нитки

5. Выбрать правильное утверждение:

- а) чем игла тоньше, тем номер меньше;
- б) чем игла толще, тем номер меньше;
- в) чем игла тоньше, тем номер больше

Контрольная точка №3 «Технологии изготовления текстильных изделий»

1. Распределить виды вышивки (из предложенного списка) на пять групп, в зависимости от вида стежков, которыми они выполняются.

Виды стежков				
прямые	петлеобразные	петельные	косые	крестообразные

Шов «вперед иголку», бархатный шов, шов «назад иголку», шов «козлик», петельный шов, тамбурный шов, «петля с прикрепом», стебельчатый шов, шов «зигзаг»

2. Какую ткань используют для вышивки счетными швами и почему?

3. Определить последовательность подготовки ткани к вышивке

- а) определить центр канвы;
- б) обработать края канвы;
- в) натянуть канву на пяльцы;
- г) разметить центральные линии прямыми стежками нитками контрастного цвета или специальным маркером

4. От чего зависит толщина ниток в вышивке?

5. Установить соответствие между видами вышивки и их характеристиками.

	Виды вышивки		Характеристики видов вышивки
1	Художественная гладь	А	Вышивку выполняют стежками различной длины и направления, длина стежков не должна превышать 7 мм. Данную вышивку чаще всего сочетают с другими видами вышивки.
2	Белая гладь	Б	Вышивка состоит из крупных мотивов, узоры выполняются крупными стежками толстыми нитками красного цвета с небольшими вкраплениями синего,

			зеленого и желтого цветов.
3	Владимирская гладь	В	Вышивку выполняют на тонких белых прозрачных тканях белыми нитками.
4	Штриховая гладь	Г	Для вышивки характерна фактурная «буклированная» поверхность.
5	Шов французский узелок	Д	Вышивку характеризуют плавные цветовые переходы и реалистичность изображения.

Контрольная точка №4 «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологии растениеводства и животноводства. Исследовательская и созидательная деятельность»

1. Какой прием первичной обработки оттаивание или размораживание лучше применять для мяса? Почему?
2. Определить последовательность разделки птицы
 - а) отрезать ножки;
 - б) разрезать спинку поперек на две части;
 - в) разрезать ножки по суставу на голень и бедро;
 - г) отделить спинку от грудки;
 - д) разрезать грудку вдоль на две половинки;
 - е) отрезать крылья
3. Установить соответствие между видом супа и его характеристикой

	Вид супов		Характеристики супов
1	Заправочные	А	Супы готовят на квасе, свекольных или фруктовых отварах.
2	Прозрачные	Б	Супы готовят на молоке, смеси молока и воды. Плотной частью могут быть крупы, макаронные изделия или овощи.
3	Супы-пюре	В	Супы состоят из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга.
4	Сладкие супы	Г	Супы готовят из птицы, печени, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых. Продукты протирают, чтобы суп имел однородную нежную консистенцию.
5	Холодные супы	Д	Супы, при приготовлении которых в бульоне (отваре) варят до готовности овощи, макаронные изделия, крупы, бобовые. Заправляют пассерованными овощами.
6	Молочные супы	Е	Супы готовят на основе отваров из свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод.

4. Выбрать правильный ответ. Мороженое, компоты, кисели, кремы подают
 - а) в бокалах;
 - б) в вазочках на подставных тарелках;
 - в) в тарелках
5. Чем отличается ландшафтный дизайн от садово-огородных работ?
6. Чем различается кормление сельскохозяйственных и домашних животных?

Контрольная точка №1 «Технологии в энергетике»

1. Выбрать правильный ответ. Энергетика -
 - а) область хозяйственно-экономической деятельности человека по передаче электроэнергии от электростанции к потребителю;
 - б) область хозяйственно-экономической деятельности человека по использованию технологий для преобразования, распределения и использования всех видов энергетических ресурсов;
 - в) область хозяйственно-экономической деятельности человека, заключающаяся в использовании технологии преобразования энергии водного потока в электрическую энергию
2. Перечислить не менее трех альтернативных источников электроэнергии.
3. С помощью какого прибора и как рассчитать затраты на электроэнергию в квартире за один месяц.
4. Чем аккумулятор отличается от батарейки?
5. Основой этих ламп являются светодиоды - специальные низковольтные электрические приборы небольшого размера. Лампа является одним из самых экологически чистых источников света. Лампа долговечная и пожаробезопасная с низким энергопотреблением. О какой лампе идет речь?

Контрольная точка №2 «Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий»

6. Выбрать правильные ответы.

К химическим волокнам относятся:

- а) искусственные;
- б) минеральные;
- в) растительного происхождения;
- г) синтетические.

7. Выбрать правильный ответ.

Сырьем для производства синтетических волокон служит:

- а) целлюлоза;
- б) газы - продукты переработки каменного угля и нефти;
- в) волокна льна.

8. Почему ткани из полиэстера не рекомендуют для производства полотенец?

9. Выбрать правильные ответы. Мерки, необходимые для построения чертежа прямой юбки:

- а) Ст;
- б) Ди;
- в) Шг;
- г) Сб;
- д) Дст;
- е) Оп;
- ж) Др

10. Перечислить методы, применяемые при моделировании юбок со складками.

Контрольная точка №3 «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

1. Установить соответствие между способом тепловой обработки и характеристикой.

	Способы тепловой обработки		Характеристика способов тепловой обработки
1	Варка основным способом	А	Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.
2	Припускание	Б	Продукт полностью погружается в жир, нагретый до 160-180 °С
3	Варка паром атмосферного и повышенного давления	В	Продукты нагреваются инфракрасным излучением, нагретыми газами и воздухом. Для жарки используют мангалы, шашлычные печи, электрогрили.
4	Жарка с малым количеством жира	Г	Для варки используют сетчатые вкладыши в варочные котлы или специальные пароварочные шкафы.
5	Жарка во фритюре	Д	Продукт нагревается с двух сторон до образования румяной корочки.
6	Жарка в жарочных шкафах	Е	Продукт погружается в жидкость так, чтобы он полностью был покрыт ею.
7	Жарка на открытом огне	Ж	Продукт нагревается за счет контакта с нагретой посудой, нагретым воздухом и теплового излучения от горячих стенок шкафа.

2. Перечислить методы исследования пищевого сырья и готовых изделий.
3. Установить соответствие между названием теста и его составом.

Название теста		Состав теста	
А	Бисквитное	1	Масло, сахар, яйца, сода, гашенная уксусом.
Б	Слоеное	2	Вода, соль, масло сливочное, мука, яйца.
В	Песочное	3	Мука, сахар, яйца.
Г	Заварное	4	Мука, сливочное масло, яйца, вода, уксусная кислота, соль.

Ответ: А-; Б-; В-; Г-..... .

4. Выберите правильные утверждения
а) температура жидкости при приготовлении дрожжевого теста - 24-30 °С;
б) изделия из песочного теста легкие, мягкие, пышные;
в) заварное тесто получают путем заваривания муки с водой, сливочным маслом, солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц;
г) в дрожжевом тесте дрожжи можно заменить содой;
д) песочное тесто после замеса ставят в теплое место на 1,5 - 2 часа
5. Как называется совместный прием пищи, когда приглашенные едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживают себя самостоятельно...

Контрольная точка №4 «Технологии растениеводства и животноводства»

1. Выбрать правильный ответ. Биотехнология изучает
а) пути и методы изменения окружающей человека природной среды в соответствии с его потребностями с помощью развития химической промышленности;
б) изменение климата в следствии хозяйственной деятельности человека;
в) пути и методы изменения природной среды, окружающей человека, в соответствии с его потребностями с помощью биологических объектов, включённых в технологические процессы.
2. Выбрать правильные ответы. Основные направления биотехнологии:

- а) развитие химической промышленности при производстве лекарственных препаратов;
- б) производство при помощи микроорганизмов и культивируемых эукариотических клеток лекарственных препаратов (антибиотиков, вакцин, сывороток и др., биологически активных соединений (ферментов, гормональных препаратов и др.;
- в) применение химических методов борьбы с загрязнением окружающей среды и для защиты растений от вредителей и болезней
- г) создание новых полезных штаммов микроорганизмов, сортов растений, пород животных;
- д) применение биологических методов борьбы с загрязнением окружающей среды и для защиты растений от вредителей и болезней

3. Перечислить не менее трех сфер применения биотехнологий.

4. Выбрать правильные ответы. В чем преимущество применения биотехнологий в растениеводстве?

- а) препараты, используемые для защиты растений от вредителей и болезней безопасны для человека и окружающей среды;
- б) снижается плодородие почвы, урожайность;
- в) усиливается сопротивление сельскохозяйственных культур болезням и вредителям;
- г) производится безвирусный посадочный материал, создаются высокопродуктивные сорта гибридов

5. В чем состоят мероприятия по ветеринарной защите животных?