

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 33с углубленным изучением отдельных предметов»
Петропавловск-Камчатского городского округа**

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ (девочки)

начальное общее образование 8 класс

(уровень образования/класс)

2022-2023 учебный год

(срок реализации программы)

количество часов 34 часа

(указать количество часов)

программа разработана в соответствии и на основе

Составлена на основе: авторской программы Симоненко В.Д., Сасова Н.Д. и др. «Технология»

ФГОС ООО, ООП НОО МАОУ «Средняя школа № 33»,

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ (девочки)

8 класс

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО КАЖДОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ РАЗДЕЛУ

Содержание разделов учебного курса.

Раздел 1. Общая технология

1. Основы производства

Ученик научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
 - уметь характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
 - называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
 - сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
 - конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
 - характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
 - осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

Ученик получит возможность научиться:

- *изучать потребности ближайшего социального окружения, на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;*
- *проводить модернизации модели швейного изделия;*
- *разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения для изделий текстиля;*
- *осуществлять знакомство с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;*
- *осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*
- *выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;*
- *составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;*
- *приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;*

- *подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.*

Общая технология

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- 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;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Ученик получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;*
- *выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.*
- *приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;*
- *называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства:.....*
- *проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;*
- *оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;*

Техника

Ученик научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

Ученик получит возможность научиться:

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники)
 - управлять моделями роботизированных устройств;
 - осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.
 - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик научится:

- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

Ученик получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в

сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Технологии получения, обработки и использования информации

Ученик научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Социально-экономические технологии

Ученик научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;

Ученик получит возможность научиться:

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.

- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Раздел 4. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- 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 технологии.
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта;
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту

Раздел 2.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Ученик научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из ткани по рисункам, эскизам и чертежам;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- *определять способа графического отображения объектов труда;*
- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
 - *выполнять несложное моделирование швейных изделий;*
 - *планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;*
 - *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*
 - *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*
 - *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*
 - *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*
 - *читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;*
 - *выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;*
 - *осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из ткани по рисункам, эскизам и чертежам;*
 - *распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;*

- *распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;*
- *определять назначение и особенности различных швейных изделий;*
- *различать основные стили в одежде и современные направления моды;*
- *отличать виды традиционных народных промыслов;*
- *выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;*

Раздел 3.

Технологии обработки пищевых продуктов

Ученик научится:

- *составлять рацион питания адекватный ситуации;*
- *обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;*
- *реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;*
- *использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;*
- *определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;*
- *составлять меню;*
- *выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;*
- *соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;*
- *оказывать первую помощь при порезах, ожогах пищевых отравлениях.*

Ученик получит возможность научиться:

- *исследовать продукты питания лабораторным способом;*
- *оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;*
- *осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *осуществлять приготовление блюд национальной кухни;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

•

Раздел 4.

Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Ученик научится:

- *планировать и выполнять учебные технологические проекты:*
- *выявлять и формулировать проблему;*
- *обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;*

- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- *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 технологии.*
- *выбирать средства реализации замысла;*
- *осуществлять технологический процесс;*
- *контролировать ход и результаты выполнения проекта;*
- *представлять результаты выполненного проекта;*
- *пользоваться основными видами проектной документации;*
- *готовить пояснительную записку к проекту*

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

8 класс

Основы производства 2 часа

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Общая технология 2 часа

Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Техника 2 часа

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 34 часа

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Чертёж и выкройка швейного изделия. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной. Требования к выполнению машинных работ. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Оборудование для влажно тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Материалы и оборудование для выполнения образца росписи ткани в технике холодного батика

Технологии обработки пищевых продуктов 12 часа

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер

Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей.

Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа

Компьютер как средство получения, обработки и записи информации. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Технологии растениеводства 4 часа

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.). Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Технологии животноводства 2 часа

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

Социально-экономические технологии 2 часа

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

Методы и средства творческой и проектной деятельности 5 часов

Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творчества в проектной деятельности. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 8 класс

№ раздела / темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего Час в разделе	Теоретические занятия В разделе	Лабораторные,п рактические занятия, экскурсии и др.	Контрольные занятия
1	РАЗДЕЛ 1. Общая технология	15	7	7	1
2	РАЗДЕЛ 2.Технологии получения, обработки, преобразования	10	4	5	1
3	РАЗДЕЛ 3.Технология обработки пищевых продуктов	6	3	2	1
4	РАЗДЕЛ 4.Методы и средства творческой и проектной деятельности	3	2		1
	ИТОГО:	34	16	14	4

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

8 класс

№ урока	дата		Название темы (раздела), тема урока (занятия)	Виды учебной деятельности*	Примечания**
	по плану	факт.			
РАЗДЕЛ 1 Общая технология (3 час.)					
1	1 нед сентября		Современное производство и профессиональное образование	Познакомится со сферами материального производства и производством нематериальных благ и оказанием услуг. Отрасли производства	
2	2 нед сентября		Сферы производства и разделение труда	Ориентироваться сферах и отраслях производства Познакомится со сферами материального производства и производством нематериальных благ и оказанием услуг. Отрасли производства	
3	3 нед сентября		Понятие о профессии, специальности 1 ч.	Познакомиться с понятиями о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные качества личности и их д Различать профессиональные качества личности и их диагностику; значение понятий профессия, специальность, квалификация и факторов, влияющих на зарплату.иагностика.	
РАЗДЕЛ 2. Технология получения, обработки, преобразования материалов (7 час)					
4	4 нед сентября		Вязание на спицах Набор петель 1 ч.	Познакомится с ассортиментом изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Характеристикой шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей	

				<p>Пользоваться материалами и инструментами.</p> <p>Научиться выполнять набор петель</p>	
5	1 нед октября		<p>Набор петель.</p> <p>Лицевые и изнаночные петли 1 ч.</p>	<p>Лицевые и изнаночные петли</p> <p>Научиться набирать петли и провязывать их на спицах</p>	
6	2 нед октября		<p>Убавление, прибавление и закрытие петель.</p> <p>Закрытие петель 1 ч.</p>	<p>Изучить технику прибавления, убавления и закрытия петель при вязании на спицах</p>	
7	3 нед октября		<p>Вязание спицами, выполнение образцов в технике вязания на спицах 1 ч.</p>	<p>Научиться пользоваться схемами, использовать навыки выполнения петель разными способами</p>	
8	4 нед октября		<p>Изготовление поздравительной открытки.</p> <p>Скрапбукинг 1 ч.</p>	<p>Познакомится с особенностями изготовления открыток в разной технике.</p> <p>Пользоваться материалами и инструментами для выполнения открыток</p>	
РАЗДЕЛ 3. Технология обработки пищевых продуктов (6 час)					
9	1 нед ноября		<p>Физиология</p>	<p>Познакомится с диетическим питанием</p> <p>Калорийность продуктов питания.</p>	

			питания 1ч.	Пользоваться таблицей калорийности продуктов питания	
10	2 нед ноября		Заготовка продуктов. 1ч.	Познакомится со способами консервирования плодов и ягод Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Научиться консервировать плоды и овощи	
11	3 нед ноября		Технология приготовления дрожжевого теста 1ч.	Особенности приготовления теста и начинки, используемые разрыхлители Порядок приготовления изделий из дрожжевого теста. Готовить изделия из дрожжевого теста блины, оладьи, пирожки, кулебяки, булочки, ватрушки, открытые пироги с разными начинками и т. д.	
12	4 нед ноября		Приготовление дрожжевого теста, презентация своих изделий		
13	1 нед декабря		Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу (карвинг) 1 ч.	Познакомится с вариантами украшения готовых блюд при подаче к столу. Способы фигурной нарезки овощей и фруктов при использовании специальных приспособлений и ножей. Украшать готовые блюда; выполнять различные виды нарезок плодов и овощей	

14			Блюда национальных кухонь 1 ч.	Блюда национальных кухонь Готовить блюда национальной кухни	
15	2 нед декабря		Правила поведения за столом и правила приема гостей 1 ч.	Правила поведения за столом и приема гостей Контрольная работа по теме "Составление суточного меню" Использовать правила, как дарить и принимать подарки и цветы.	
РАЗДЕЛ 1. Общая технология (12 час.)					
16	3 нед декабря		Брюки в народном и современном костюме 1 ч.	Краткая история появления брюк в мужской и женской одежде. Основные направления современной моды. Выбирать ткань для изготовления брюк разной формы	
17	4 нед декабря		Мерки и прибавки для построения основы чертежа брюк (шорт) 1ч.	Учиться снимать мерки, необходимые для построения чертежа брюк или шорт. Снимать мерки с учетом особенностей фигуры	
18	2 нед января		Расчет и построение чертежа основы в М:1:4 1 ч.	Изучить последовательность расчета и построения чертежа основы в М:1:4 Производить расчеты и чертить основу чертежа брюк (шорт) М:1:4	
19	3 нед января		Моделирование шорт 1 ч. Контрольная работа по теме "Конструирование и моделирование"	Учимся моделировать шорты (изменение формы, длины, использование дополнительных элементов) Изучить конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Моделировать чертеж основы брюк или шорт Применять художественное	

				оформление изделия.	
20	4нед января		Построение чертежа основы в М:1:1 1 ч.	Расчитывать и строить чертеж основы в М:1:1 Производить расчеты и чертить основу чертежа брюк (шорт) М:1:1	
21	1недфевра ля		Подготовка выкройки и ткани к раскрою, раскрой изделия 1 ч.	Изучить последовательность подготовки выкройки и ткани к раскрою, раскрой изделия. Проводить примерки, выявлять и исправлять дефекты.	
22	2нед февраля		Подготовка деталей кроя к обработке 1 ч.	Использовать приемы обработки деталей кроя. Применять методы обработки деталей кроя	
23	3нед февраля		Подготовка изделия к примерке, примерка, исправление дефектов 1ч.	Выполнять последовательность подготовки изделия к примерке Готовить изделие к примерке, примерять, исправлять дефекты	
24	4нед февраля		Сборка швейного изделия 1ч.	Научиться применению складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток, боковых и шаговых срезов, соединения основных деталей брюк Пользоваться приемами обработки швейного изделия после примерки	
25	1недмарта		Обработка верхнего среза брюк (шорт)	Выполнять обработку верхнего края притачным поясом или с применением эластичной тесьмы, кулиски Пользоваться приемами обработки верхнего края брюк (шорт)	
26	2нед марта		Обработка нижнего среза брюк (шорт) Контрольная работа по теме "Технология изготовления поясного изделия" 1ч.	Познакомится с режимами влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Пользоваться приемами обработки нижнего среза брюк (шорт) Контроль и оценка качества готового изделия.	

27	3нед марта		Окончательная отделка шорт 1ч.	Выполнить влажно-тепловую обработку. Контроль и оценка качества выполненного изделия	
28	1недпреля		Окончательная отделка шорт 1ч.	Выполнить влажно-тепловую обработку. Контроль и оценка качества выполненного изделия. Выполнить отделку изделия по собственному замыслу	
РАЗДЕЛ 2. Технология получения, обработки, преобразования материалов (3 час)					
29	2недапреля		Права потребителей и их защита Контрольная работа по теме "Технология ведения дома"1ч.	Познакомится с правами потребителей и их защита. Применять полученные знания в быту	
30	3нед апреля		Штрихкоды на товарах. Определение потребностей 1ч.	Умение распознавать по штрих коду страны производителя. Определять подлинность товаров	
31	4нед апреля		Потребности и потребители (индекс Е) 1ч.	Умение распознавать по № Е полезные и вредные товары	
32	1нед мая		Окончательная оценка проекта. Способы презентации проекта 1ч.	Выполнять последовательность планирования Составлять план проекта; Изготовления изделия Выполнять требования к изготовлению изделия и к качеству изделия Оформлению документации Делать выводы по работе, анализ и оценка изделия, положительные и отрицательные стороны изделия.	
33	2нед мая		Защита проекта 1ч.	Выполнять требования к изготовлению изделия и к качеству изделия Оформлению документации Делать выводы по работе, анализ и оценка изделия, положительные и отрицательные стороны изделия.	
34	3 нед		Защита проекта 1ч.	Окончательная оценка проекта Способы презентации проекта Оценивать свой проект и работы других	

	мая			учащихся	
--	------------	--	--	-----------------	--

Приложение I

Виды деятельности учащихся, направленные на достижение результата представлены в КТП по каждому разделу

Общая технология

Сущность технологии в производстве. Виды технологий

Характеристика технологии и технологическая документация

Техника

Техника и её классификация. Рабочие органы техники

История техники

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок

Виды и особенности свойств текстильных материалов

Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов

Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи

Технологии обработки пищевых продуктов

Основы рационального питания

Бутерброды и горячие напитки

Технологии обработки овощей и фруктов

Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов

Технология сервировки стола. Правила этикета

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Работа и энергия. Виды энергии

Механическая энергия

Технологии получения, обработки и использования информации

Информация и её виды

Социально-экономические технологии

Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий

Методы сбора информации в социальных технологиях

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Сущность творчества и проектной деятельности

Этапы проектной деятельности

Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.

Приложение II

Примерный перечень тем проектов для учащихся 8-х классов

1. Детская одежда
2. Современная одежда
3. Плечевое изделие своими руками
4. Брюки своими руками
5. История развития моды
6. Одежда для дома
7. Подарок для друга
8. Предметы интерьера
9. Блюдо национальных кухонь
10. Оформление и украшение готовых блюд
11. Виды теста
12. Вязание на спицах
13. Способы заготовок продуктов
14. Брюки в национальном и современном костюме
15. Права потребителей и их защита
16. Рациональное планирование расходов в семье
17. Правила приема гостей (этикет)
18. Сферы производства и разделение труда

Приложение III

Оценка предметных результатов

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения учащимся планируемых результатов по отдельным предметам.

Формирование этих результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным **объектом** оценки предметных результатов в соответствии с требованиями Стандарта является способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий.

Система оценки предметных результатов освоения учебных программ с учётом уровневого подхода, принятого в ФГОС ООО, предполагает **выделение базового уровня достижений как точки отсчёта** при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Реальные достижения учащихся могут соответствовать базовому уровню, а могут отличаться от него как в сторону превышения, так и в сторону недостижения.

Для описания достижений учащихся используются следующие пять уровней.

Базовый уровень достижений — уровень, который демонстрирует освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Овладение базовым уровнем является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени образования, но не по профильному направлению. Достижению базового уровня соответствует отметка «удовлетворительно» (или отметка «3», отметка «зачтено»).

Превышение базового уровня свидетельствует об усвоении опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, а также о кругозоре, широте (или избирательности) интересов. Целесообразно выделить следующие два уровня, **превышающие базовый:**

повышенный уровень достижения планируемых результатов, оценка «хорошо» (отметка «4»);

высокий уровень достижения планируемых результатов, оценка «отлично» (отметка «5»).

Повышенный и высокий уровни достижения отличаются по полноте освоения планируемых результатов, уровню овладения учебными действиями и сформированностью интересов к данной предметной области.

Индивидуальные траектории обучения учающихся, демонстрирующих повышенный и высокий уровни достижений, целесообразно формировать с учётом интересов этих обучающихся и их планов на будущее. При наличии устойчивых интересов к учебному предмету и основательной подготовки по нему такие обучающиеся могут быть вовлечены в проектную деятельность по предмету и сориентированы на продолжение обучения в старших классах по данному профилю.

Для описания подготовки учащихся, уровень достижений которых **ниже базового**, целесообразно выделить также два уровня:

пониженный уровень достижений, оценка «неудовлетворительно» (отметка «2»);

низкий уровень достижений, оценка «плохо» (отметка «1»).

Недостижение базового уровня (пониженный и низкий уровни достижений) фиксируется в зависимости от объёма и уровня освоенного и неосвоенного содержания предмета.

Как правило, **пониженный уровень** достижений свидетельствует об отсутствии систематической базовой подготовки, о том, что учащимся не освоено даже и половины планируемых результатов, которые осваивает большинство обучающихся, о том, что имеются значительные пробелы в знаниях, дальнейшее обучение затруднено. При этом обучающийся может выполнять отдельные задания повышенного уровня. Данная группа обучающихся (в среднем в ходе обучения составляющая около 10%) требует специальной диагностики затруднений в обучении, пробелов в системе знаний и оказании целенаправленной помощи в достижении базового уровня.

Низкий уровень освоения планируемых результатов свидетельствует о наличии только отдельных фрагментарных знаний по предмету, дальнейшее обучение практически невозможно. Обучающимся, которые демонстрируют низкий уровень достижений, требуется специальная помощь не только по учебному предмету, но и по формированию мотивации к обучению, развитию интереса к изучаемой предметной области, пониманию значимости предмета для жизни и др. Только наличие положительной мотивации может стать основой ликвидации пробелов в обучении для данной группы обучающихся.

Для оценки динамики формирования предметных результатов в системе внутришкольного мониторинга образовательных достижений целесообразно фиксировать и анализировать данные о сформированности умений и навыков, способствующих **освоению систематических знаний**, в том числе:

- первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;
- выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;
- выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами.

При этом обязательными составляющими системы накопленной оценки являются материалы:

- стартовой диагностики;
- тематических и итоговых проверочных работ по всем учебным предметам;
- творческих работ, включая учебные исследования и учебные проекты.

Решение о достижении или недостижении планируемых результатов или об освоении или неосвоении учебного материала принимается на основе результатов выполнения заданий базового уровня. В период введения ФГОС ООО критерий достижения/освоения учебного материала задаётся как выполнение не менее 50% заданий базового уровня или получение 50% от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Критерии и нормы оценивания:

1. Исследовательской работы:

№ п/п	Критерии оценки исследовательской работы	Кол-во баллов (40 баллов максимально)
1	Актуальность поставленной задачи. Имеет большой практический и теоретический интерес. Носит вспомогательный характер. Степень актуальности определить сложно. Неактуальна.	5 3 1 0
2	Новизна полученных результатов. Получены новые теоретические и практические результаты Имеется новый подход к решению известной проблемы. Имеются элементы новизны Ничего нового нет	5 3 1 0
3	Уровень проработанности исследования Полный цикл исследования, включающий подготовку программы, натурные наблюдения, или проведение эксперимента, отработку и анализ полученного материала, создание продукта. Исследование с привлечением первичных наблюдений, выполненных другими авторами, собственная обработка, анализ. Исследование, проведенное на основе литературных источников, опубликованных работ и т.п.	5 3 2

	Имеются элементы исследования или обобщения, реферативная работа со свертыванием известной информации. Элементарная компилятивная работа, изложение известных фактов, истин.	1 0
4	Достижения автора Собственная постановка проблемы или задачи, непосредственное участие в эксперименте, использование в работе аналитических методов и т.д. и т.п. Собственная разработка отдельных вопросов, глубокая проработка имеющихся источников. Усвоение и ретрансляция знаний сверх учебной программы, достаточное представление о предыдущих достижениях. Общее или слабое ориентирование в заданной области.	5 3 1 0
5	Владение автором научным аппаратом. Владеет свободно Владеет некоторыми понятиями Не владеет	5 3 3 0
6	Научное и практическое значение результатов работы Результаты заслуживают опубликования и могут быть использованы в практической деятельности. Исследование имеет частичный прикладной характер. Имеет значение только для автора. Не заслуживают внимания	5 3 1 0
7	Оформление исследовательской работы. Выдержана композиция работы (введение, постановка цели, задачи, основное содержание, выводы, список литературы), объем и требования к оформлению. Допущены незначительные отклонения от требований к композиции и оформлению работы. Отсутствуют стройность и последовательность изложения, слабо просматриваются цели, задачи, выводы.	5 3 1
8	Умение представить свою работу и защитить её. Четкость и ясность изложения проблемы, цели и задач исследования, убедительность рассуждений, логика перехода от концепции к выводам, оригинальность мышления. Автор формулирует цели и задачи исследования, но отсутствует логика изложения. Цели и задачи исследования не выделены, рассуждения не убедительны, нет логического перехода от концепции к выводам.	5 3 0
	ИТОГО	Максимально - 40

«5» - 37 – 40 баллов

«4» - 30 – 36 баллов

«3» - 20 – 29 баллов

«2» - 10-19 баллов

«1»- менее 10 баллов

Критерии и нормы оценивания реферата:

№ п/п	Критерии оценки реферата	Кол-во баллов
1	Новизна текста.	
	Актуальность темы исследования.	1
	Новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных).	1
	Умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал.	1
	Ясность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений. Стилевое единство текста, единство жанровых черт	1
2	Степень раскрытия сущности вопроса.	
	Соответствие плана теме реферата.	1
	Соответствие содержания теме и плану реферата	1
	Полнота и глубина знаний по теме.	1
	Обоснованность способов и методов работы с материалом. Умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).	1
3	Обоснованность выбора источников.	1
	Оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).	
4	Соблюдение требований к оформлению	1
	Насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы.	1
	Оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией.	
	Соблюдение требований к объёму реферата.	1
	Итого:	14

«5» - 12 – 14 баллов

«4» - 9 – 11 баллов

«3» - 6 – 8 баллов

«2» - 6 – 4 баллов.

«1» - менее 4 баллов

2. Проекта:

№ п/п	Критерии оценки проекта	Кол-во баллов
-------	-------------------------	---------------

1	Оценка работы по подготовке проекта. Обоснованность выбора темы. Полнота раскрытия темы, самостоятельность, завершенность деятельности по проекту. Структурированность информации. Новизна в раскрытии темы. Актуальность. Ссылки на источники информации (цитируемость используемой литературы), Интернет-ресурсы. Экскурсия, встреча, выставка (фото-, видеоотчеты, письменный анализ полученной информации)	1 1 1 1 1 1 1
2	Оценка результата проекта. Практическая направленность проекта (наличие результата). Качество отчета: эстетичность оформления; структурированность информации; соответствие стандартным требованиям.	1 1
3	Оценка презентации проекта. Соответствие представленного материала проблеме проекта. Качество подачи материала (полнота раскрытия темы, самостоятельность, аргументированность). Степень осмысленности владения информационными технологиями (соответствие выбранных технологий поставленным задачам по Проекту, дизайну, форме подачи материала). Уровень владения проблемой, темой (ответы на вопросы). Степень доступности восприятия материала аудиторией. Ссылки на источники информации, Интернет-ресурсы, Интернет-ресурсы	1 1 1 1 1 1 1
	Итого:	16

«5» - 14 – 16 баллов

«4» - 11 – 13 баллов

«3» - 8 – 10 баллов

«2» - 5-7 баллов

«1»- менее 4 баллов

3. Текста:

За каждое верно выполненное задание с выбором ответа - 1 балл; за каждое верно выполненное задание с ответом (без решения) – 2 балла, за каждое верно выполненное задание творческого характера или с развернутым решением – 3 балла.

Перевод баллов в отметку:

81%-100% - «5»;

66%- 80% - «4»;

51%-65% – «3»;

30%-50%– «2»;

менее 30%- «1»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учащиеся должны знать:

- назначении различных швейных изделий;
- основные силуэты в одежде и современные направления моды;
- виды традиционных народных промыслов;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- основные виды бытовых домашних работ;

Учащиеся должны уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека, проводить примерку изделия;
- строить чертежи простых поясных швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- заготавливать на зиму овощи и фрукты;

Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения

в практической деятельности и повседневной жизни:

- консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд;
- выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. *Министерство Образования Российской Федерации. Сборник нормативных документов. Технология. «Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план». ДРОФА Москва. 2006.*
2. *Хотунцев Ю.Л., Симоненко В.Д. «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы, Программы общеобразовательных учреждений. М. «Просвещение», 2008*
3. *Попова Г.П. «Технология», поурочные планы по учебнику Симоненко В.Д., Крупской Ю.В., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., под ред. Симоненко В.Д. Технология (вариант для девочек) Волгоград «Учитель», 2007.*
4. *Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2006.*
5. *Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы, М: «Экзамен» 2008.*
6. *Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф, 2003*
7. *Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф, 2003*
8. *Сасова И.А. «Технология 6 класс», Учебное пособие для уч-ся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) Москва, Вентана-Граф, 2004*
9. *Киселева Е.А., Павлова О. В., Попова Г.П., Иванова Е. А. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе Симоненко В.Д. Волгоград «Учитель», 2009.*
10. *Сасова И.А. Тетрадь творческих заданий по технологии, 6 кл., Москва, Вентана-Граф, 2007*
11. *Симоненко В.Д. «Технология» Учебник для уч-ся бкл. общеобразовательной школы (вариант для девочек) Москва, Вентана-Граф, 2007*

контрольные работы

Контрольная работа № 1

8 класс.

I часть

1. Выбери правильный ответ. Какую роль в государстве имеет семья?

- а) стабилизирующую; б) индивидуальную в) коммуникативную;
г) экономическую, д) регулирующую; е) предпринимательскую
ж) физиологическую

2. Отметь соответствие.

1. Ресурсы

а) — умение разобраться со своими потребностями, выбрать оптимальные эффективные средства для их удовлетворения.

2. Семейная экономика

б) — вид инициативной деятельности человека

3. Потребности

в) — это запасы, средства, которыми обладает государство, общество, предприятие, отдельный человек или семья.

г) — это осознанная необходимость иметь что-либо, материальное или духовное.

3. Отметь соответствие.

1. Прибыль

а) — в одиночку, без регистрации фирмы или предприятия;

2. Личное предпринимательство

б) — дающих право на проведение некоторых видов единоличного предпринимательства.

3. Лицензия

в) — разница между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство

4. Патент

г) — индивидуальная трудовая деятельность, имеющая постоянную форму и носящая систематический характер

4. Отметь соответствие:

1. ложные 2. материальные 3. духовные

- а) наслаждение искусством, б) жилье, в) культура, г) одежда, д) общение, ж) еда,
з) алкоголь, и) наркотики, к) курении, л) знания, м) чрезмерное употребление сладкого.

5. Отметь соответствие.

1. Штрихкод

а) — контроль качества продукции и ее соответствие заданному образцу.

2. Вкладыш

б) — документом, удостоверяющим качество товара;

3. Сертификация

в) — это комплекс обозначений, состоящий из текста, отдельных графических, цветовых символов и их комбинаций, наносимых на изделие, упаковку, ярлык или этикетку

4. Маркировка

г) — детальная инструкция с указаниями о мерах предосторожности для сложной или опасной продукции;

5. Этикетка

д) — содержит фирменное название продукции, символ компании, состав, рекламные материалы и инструкции для пользователя.

6. Сертификат

е) — деятельность по обнаружению и подтверждению соответствия продукции установленным требованиям

6. Отметь соответствие:

1. Постоянные расходы — а) — включают в себя периодические и единовременные, например покупка домашних животных, компьютерных игр и пр.

2. Переменные расходы —

б) — это те, которые невозможно учесть, например, сломались часы, потерялась ручка и т. п.

3. Непредвиденные расходы —

в) — это расходы, не меняющиеся в течение года: плата за кружок или музыкальную школу, плата за завтраки в столовой и т. д.

7. Отметь соответствие:

1. **Расход** -

а) это структура всех ее доходов и расходов за определенный период времени (месяц или год).

2. **Доход** -

б) это земля и имущество, связанное с землей

3. **Бюджет семьи** —

в) это затраты на изготовление, содержание, ремонт, обслуживание каких-либо изделий или услуг.

4. **Недвижимость** -

г) деньги или материальные ценности, получаемые в виде заработной платы, вознаграждения или подарка от государства, предприятия, отдельного лица за выполненную работу, услугу или какую-либо другую деятельность.

5. **Бюджет сбалансированный.**

д) расходы превышают доходы,

6. **Бюджет избыточный.**

е) расходы равны доходам

7. **Бюджет дефицитный** ж) доходы больше расходов

II часть

1. Выбери правильный ответ.

Соланин - это а) удобрение, б) яд накапливающийся в овощах при неправильном хранении и использовании, в) название экзотического фрукта.

2. Выбери правильный ответ.

Для уменьшения влияния нитратов при использовании продуктов рекомендуется:

- а) снять пенку с молока, б) вымыть горячей водой, в) использовать только при консервировании, г) увеличить толщину очищаемой кожуры, д) увеличить продолжительность варки.

3. Выбери правильный ответ

В состав песочного теста входит:

- а) мука, б) вода, в) соль, г) сахар, д) маргарин, е) яйца, ж) сода, з) картофельный крахмал (25%), и) сметана.

4. Дать правильный ответ: что обозначает этот символ на одежде?



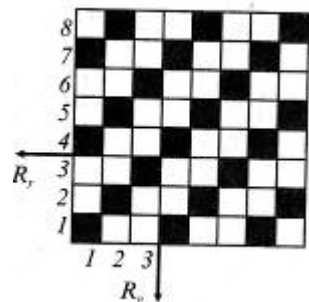
5. Допиши правильный ответ: рациональное питание - это

6. Выбери правильный ответ:

Ткацкие переплетения делятся на четыре класса:

- а) крупноузорчатые, б) сложные, в) сатиновые, г) мелкоузорчатые, д) простые (гладкие), е) саржевые, и) полотняные.

7. Дать правильный ответ: Как называется это переплетение.



1	2	3	4	5
полотняное	атласное	репсовое	саржевое	рогожка

8. Дать правильный ответ: отделкой изделия являются:

- а) блески, б) стразы, в) кожа, г) пуговицы, д) молнии,
ж) тесьма, з) съемные воротники, и) кокетка.

9. Выбери правильный ответ:

прокладочные материалы -

- а) флизелин, б) синтепон, в) прокламелин, г) капрон, д) дублерин.

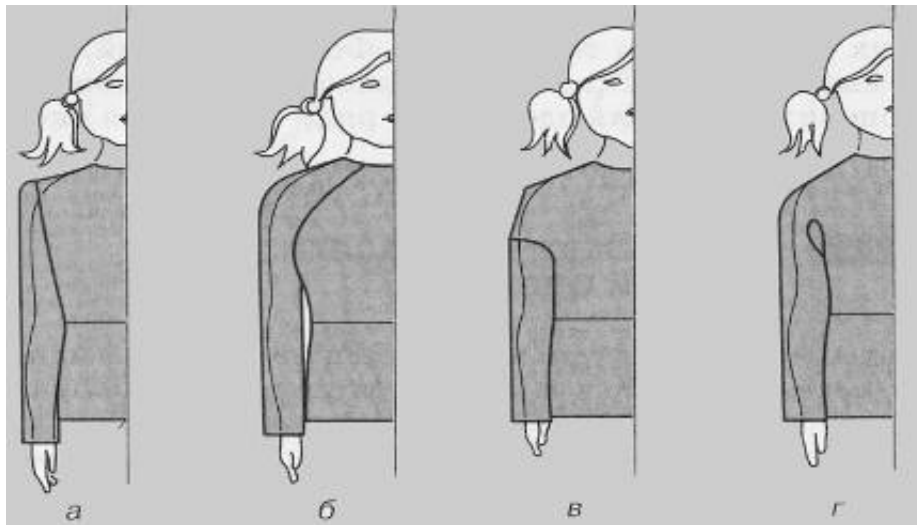
10. Выбери правильный ответ:

1. хроматические цвета а) красный, б) черный, в) желтый,
2. ахроматические цвета г) синий; д) серый, е) белый,

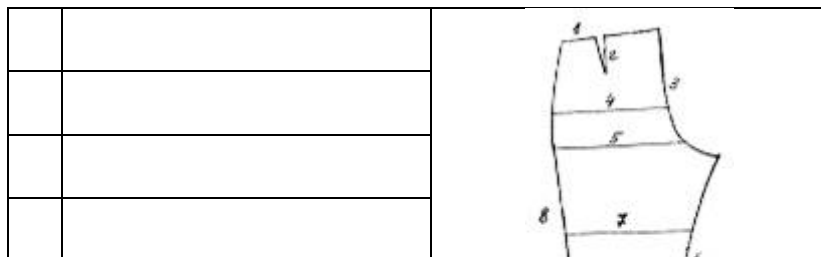
11. **Впиши пропущенные слова:** При вязании орнамента спицами на схеме все нечетные ряды отображаютсторону работы и читаются....., а четные – и читаются

12. **Впиши пропущенные слова:** При круговом вязании все лицевые петли вяжем за дольки.


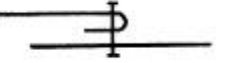

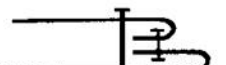

13. **На рисунке изображены покрои рукава:** *рубашечный, втачной, реглан, цельнокроеный*. Установите соответствие, подписав под каждым рисунком название покроя рукава.



14. **Впишите конструктивные срезы и линии на задней половинке брюк:**



15. Установите соответствие между названием шва и его условным обозначением

1	расстрочной	а	
2	двойной	б	
3	накладной с закрытым срезом	в	
4	обтачной в кант	г	
5	настрочной с открытыми срезами	д	

16. Как называются машины, служащие для изготовления различной продукции (изделий)?

- А) транспортные;
- Б) технологические;
- В) энергетические;
- Г) транспортирующие.

17. Выполнение проекта завершается:

- А) изготовлением изделия;
- Б) оформлением описания проекта;
- В) презентацией (защитой) проекта;

Г) оценкой и самооценкой проекта.

Ответы: I часть

1 б) яд накапливающийся в овощах при неправильном хранении и использовании,

2.а, б, г, д; 3. а, г, д, е, и; 4. утюжка запрещена, 5. рациональное питание,

6.а, б, г, д, 7. 4 саржевое, 8. а, б, в, г, ж, з,

9. прокладочные материалы - а, в, д; 10. 1/а, в, г; 2/б, д, е; 11 лицевую, справа налево, – изнаночную, слева направо.

12. верхние (передние). 13. в-рубашечный, а-втачной, б-реглан, г-цельнокроеный;

Срез талии	
Линия вытачки	
Срез задний	
Линия бедер	
Линия ягодиц	
Срез шага	
Линия колена	
Срез бока	
Срез низа	

15. 1-д, 2-а,3-в, 4-г, 5-б. 16. Б) технологические

Ответы: I часть

1 б) яд накапливающийся в овощах при неправильном хранении и использовании,

2.а, б, г, д; 3. а, г, д, е, и; 4. утюжка запрещена, 5. рациональное питание,

6.а, б, г, д, 7. 4 саржевое, 8. а, б, в, г, ж, з,

9. прокладочные материалы - а, в, д; 10. 1/а, в, г; 2/б, д, е; 11 лицевую, справа налево, – изнаночную, слева направо.

12. верхние (передние). 13. в-рубашечный, а-втачной, б-реглан, г-цельнокроеный;

Срез талии	
Линия вытачки	
Срез задний	
Линия бедер	
Линия ягодиц	
Срез шага	

	<i>Линия колена</i>	
	<i>Срез бока</i>	
	<i>Срез низа</i>	

15. 1-д, 2-а,3-в, 4-г, 5-б. **16.** Б) технологические

Контрольная работа № 2

Тестовые задания по разделу кулинария 8 класс.

Задания данного теста представляют раздел кулинария за 7 класс. Тест может быть использован учащимися для самопроверки, а учителями - для контроля знаний в конце модуля кулинария. К каждому заданию несколько вариантов ответа, из которых правильным может быть один. Цель теста - проверка умений семиклассников применять правила и другие теоретические сведения, полученные на уроках технологии. Ко многим заданиям даются пояснения, облегчающие выбор правильного варианта. Перед тем как перейти к выбору правильного варианта, следует внимательно прочитать задания.

1. Пищевые инфекции имеют второе название?

- А. отравление
- Б. болезнь грязных рук
- В. инфекция

Ответ _____

2. Главное условие при выполнении кулинарных работ?

- А. чистота помещения
- Б. чистые полы
- В. оказание первой помощи

Ответ _____

3. Сохранение продуктов на длительный срок?

- А. тушение
- Б. припускание
- В. консервирование

Ответ _____

4. Фрукты, протертые сахаром называют?

- А. джем
- Б. конфитюр
- В. цукатом

Ответ _____

5. Самый простой способ обезвоживания продукта?

- А. стерилизация
- Б. консервирование
- В. сушка

Ответ _____

6. Продукт, сваренный в сахарном сиропе?

- А. варенье
- Б. цукат
- В. мармелад

Ответ _____

7. Процесс подготовки к консервированию?

- А. механический
- Б. технический
- В. ручной

Ответ _____

8. Мера и масса сахара в гр. на 1 литр (банка)?

- А. 200
- Б. 400
- В. 800

Ответ _____

9. Взбитое в пену желе?

- А. суфле
- Б. мусс
- В. крем

Ответ _____

10. Это плоды оливкового дерева?

- А. ананас
- Б. маслины
- В. сливы

Ответ _____

11. К какой группе относится абрикос?

- А. семечковые
- Б. ореховые
- В. косточковые

Ответ _____

12. Какое тесто называют пресным? Отметь лишнее.

- А. слоенное
- Б. слоенное
- В. сдобное

Ответ _____

13. Какой продукт проходит процесс брожения?

- А. протокваша

Б. чай

В. компот

Ответ _____

14. Переносчиками пищевых инфекций являются?

А. тараканы

Б. мухи

В. все ответы верны

Ответ _____

15. Приготовление пищи требует соблюдение правил?

А. санитарии

В. гигиены

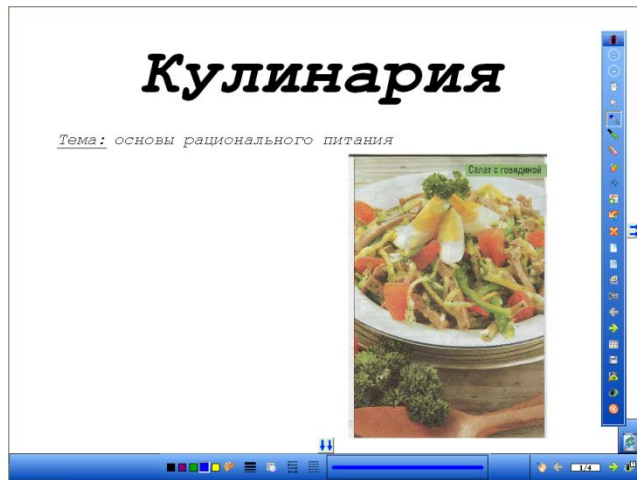
В. все ответы верны

Ответ _____

Контрольная работа № 3

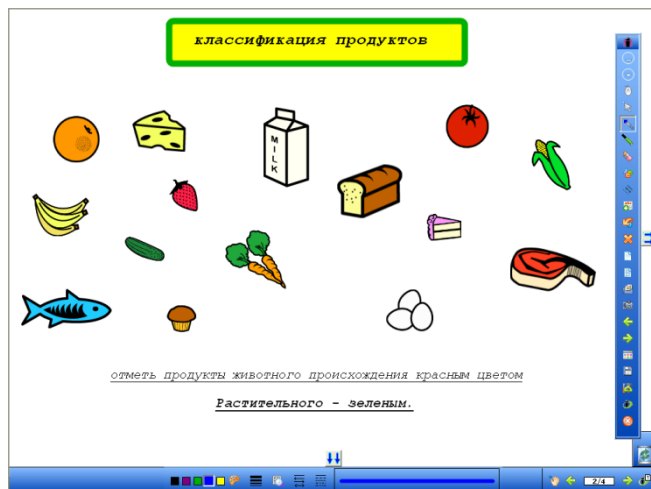
Тема: "Основы рационального питания."

Цель: проверить знания по данной теме.



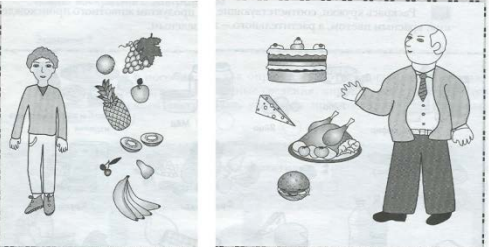
Задание № 1. Рассмотрите внимательно картинки. Вспомните классификацию продуктов по происхождению. Отметь красным цветом продукты животного происхождения, зеленым _ растительного. Зачеркнуть продукты не относящиеся к этой классификации.

Цель: Выявить знания по умению классифицировать продукты по группам.



Задание № 2 Основа питания мальчика- фрукты, он считает, что этого достаточно для его организма. Папа питается продуктами богатыми белками и углеводами. Кто из них прав?

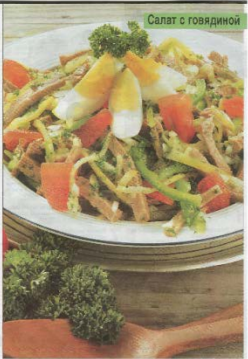
Какую пищу должен употреблять человек, чтобы быть здоровым?



Напиши, кто из них прав.

The illustration shows two scenarios. On the left, a young boy stands next to a variety of fresh fruits including grapes, an apple, a banana, and a pineapple. On the right, a man in a suit stands next to a plate of food consisting of a whole roasted chicken, a slice of pie, a wedge of cheese, and a tomato. The background of the illustration is a faint grid.

Салат с говядиной



Продукты: 500г вареной говядины,
4 маринов. огурца,
1 стжнок сл. перца,
2 помидора, 1 луковица,
3 ст. ложки раст. масла,
соль, сахар, зелень,
1 вареное яйцо.

Способ приготовления:

- Украсить салат.
- Мясо и огурцы нарезать соленкой
- Приготовить заправку
- Выложить в салатницу.
- Нарезать овощи

Задание: Расставь в нужном порядке.

The image shows a white plate filled with a colorful salad. It contains sliced beef, green and red bell peppers, cucumbers, tomatoes, and hard-boiled egg slices. The salad is garnished with fresh green herbs. The background is a simple white surface.

Тест для учащихся 8 классов

Выбери правильный ответ.

1. *в предмете «Технология» изучаются:*

- а) технология производства автомобилей;
- б) технология создания медицинских инструментов;
- в) технология преобразования материалов, энергии, информации.

2. *Толщина детали = 30 мм, а заготовка имеет толщину 34 мм. Её надо обработать одинаково с обеих сторон. Припуск на обработку 1 стороны детали равен:*

- а) 0,25 мм. б) 3 мм. в) 1 мм. г) 2 мм.

3. *Основной режущий инструмент, применяемый при обработке заготовок на токарных станках, называется:*

- а) сверло б) метчик в) фреза г) резец

4. *Отметьте буквой . «С» санитарно-гигиенические требования, и «Т» правила безопасности при обработке пищевых продуктов:*

- () руки мойте с мылом;
- () проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- () наденьте фартук;
- () уберите волосы под головной убор;
- () включайте и выключайте электроприборы сухими руками

5. *Где больше содержится витамин С:*

- а) в яблоке; б) в мясе; в) в лимоне; г) в моркови.

6. *Мороженое мясо следует оттаивать в:*

- а) теплой воде; в) в микроволновой печи;
- б) духовом шкафу; г) закрытой кастрюле; д) холодной воде.

7. *Потребитель электроэнергии оплачивает:*

- а) общую мощность используемых электроприборов;
- б) напряжение сети;
- в) количество электроприборов;
- г) число членов семьи;
- д) расход энергии за определённое время.

8. *Целью предпринимательской деятельности является:*

- а) продажа людям ненужных предметов;
- б) обман потребителей;
- в) использование рекламы;
- г) удовлетворение потребностей людей.

9. К волокнам животного происхождения относятся:

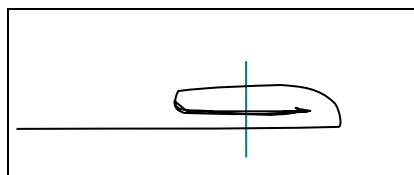
- а) шерстяные; в) шелковые;
- б) льняные; г) акриловые.

10. Результаты измерения нужно разделить пополам при записи мерок:

- а) От; б) Дтс; в) Ог; г) Диз.

11. На

- а)
- б)
- в)
- г)



рисунке изображено условное обозначение краевого шва:

- стачного взаутюжку;
- настрочного с закрытым срезом;
- вподгибку с открытым срезом;
- вподгибку с закрытым срезом

12. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:

- а) соль; в) пищевая сода;
- б) сахар; г) уксусная кислота.

13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

- а) крахмал; в) ваниль;
- б) сахар; г) желатин.

14. К профессиям типа «человек-человек» относятся:

- а) программист; в) токарь;
- б) слесарь; г) педагог.

15. Для профессии типа «человек-техник» основной трудовой функцией является:

- а) взаимодействие с другими людьми;
- б) уход за животными и растениями;
- в) преобразование материалов и энергии;
- г) создание произведений искусства.

16. К профессиям типа «человек-природа» относятся:

- а) работа с числами;
- б) обработка конструкционных материалов;
- в) уход за животными и растениями;
- г) работа с людьми.

17. Выполнение проекта начинается:

- а) с определения потребностей и возможностей проектной деятельности;

- б) с изготовления проектного изделия;
- в) со сбора информации для выполнения проекта;
- г) с выдвижения идеи выполнения проекта.

18. Выполнение проекта завершается:

- а) изготовлением изделия;
- б) оформлением описания проекта;
- в) оценкой и самооценкой проекта;
- г) презентацией (защитой) проекта.

19. Видом художественной обработки древесины является:

- а) точение; б) резьба; в) сверление; г) пиление.

20. Видом художественной обработки металла является:

- а) точение; б) чеканка в) сверление; г) пиление.

Ответы к вопросам по олимпиаде:

- 1. в)
- 2. г)
- 3. г)
- 4. С, Т, С, С, Т
- 5. в)
- 6. г)
- 7. д)
- 8. г)
- 9. а), в)
- 10. а), в)
- 11. г)
- 12. г)
- 13. г)
- 14. г)
- 15. в)
- 16. в)
- 17. а)
- 18. г)
- 19. б)
- 20. б)

Контрольная работа № 4

Контрольная работа по технологии 8 класс

по разделу «Технология ведения дома»

(тестовое задание)

Пояснительная записка.

Тест разработан в соответствии с образовательным стандартом основного общего образования по технологии.

Цель: выявить уровень технологической подготовки обучающихся по образовательной программе 8 класса.

Система оценивания работы по теме «Технология ведения дома» 8 класс.

Тест включает 12 заданий по разделу «Технология ведения дома» и относится к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

Время, отводимое на проведение тестовой работы 25мин.

Перед началом работы необходимо обратить внимание учащихся на следующее:

- как поставлен вопрос;
- правильных ответов может быть один или несколько;
- буквы, обозначающие правильные ответы, нужно обводить кружком;
- ответ на задание под номером 7 записывается в буквенно–цифровом выражении;
- ответ на задание под номером 11 записывается в цифровом выражении;
- задание засчитывается в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов - 3, а обведены лишь 2 из них, то ответ не засчитывается - 0 баллов).

- каждое правильно выполненное задание под номерами 1, 2, 4, 5, 8,10 оценивается 1 баллом; под номерами 3, 6, 7, 9, 11, 12 оценивается в 2 балла.

-возможное максимальное количество баллов за тест – 18 баллов.

Правильные ответы даны в тесте жирным шрифтом.

16-18 баллов - оценка «5».

13-15 баллов - оценка «4».

10-12 баллов - оценка «3».

9 и менее баллов - оценка «2».

Тестовое задание по теме «Технология ведения дома.

1. Функции семьи:

а) репродуктивная б) коммуникативная в) обучающая г) стабилизирующая.

2. В косметический ремонт входит:

а) оклеивание потолка обоями б) выравнивание полов

в) замена окон г) замена розеток д) укладка линолеума.

3. Экономическая функция семьи – это:

а) ведение домашнего хозяйства б) организация обучения детей

в) финансовая деятельность г) участие членов семьи в общественном производстве.

4. Потребности бывают:

а) рациональные б) рациональные – ложные в) ложные г) материальные – духовные.

5. Бюджет семьи состоит из:

а) расходов б) доходов в) непредвиденных нужд г) доходов и расходов.

6. Иерархия человеческих потребностей по Маслоу состоит из:

а) трех потребностей человека б) пяти потребностей человека

в) двух потребностей человека г) единственной потребности человека.

7. Соотнеси формулу бюджета и форму бюджета соответствующую формуле:

1. Д больше Р = А. сбалансированный бюджет
2. Д меньше Р = Б. избыточный бюджет
3. Д = Р В. дефицит бюджета

1 – Б 2 – В 3 - А

8. Бюджет семьи - это:

- а) деньги или материальные ценности, получаемые от предприятия, отдельного лица или какого-либо рода деятельности
б) журнал, где учтены все доходы семьи, имущества, ценности. долги и расходы на те или иные потребности
в) **структура всех доходов и расходов семьи за определенный промежуток времени**
г) умение правильно распределять доход семьи.

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

- а) потребности семьи б) предпринимательств в) **прибыль** г) расход.

10. Существует шесть основных функций семьи, выбери ту, которая отвечает за общение между членами семьи:

- а) репродуктивная б) воспитывающая в) **коммуникативная**
г) экономическая д) регулирующая е) экономическая.

11. Выполните расчет оплаты электроэнергии за прошедший месяц, если в прошлом месяце показатели счетчика – 3453квт , в текущем месяце - 3678квт, а тариф за 1квт составляет 1,87 руб.

$$(3678-3453) \times 1,87 = 420,75 \text{ руб.}$$

12. Штрихкод предназначен для:

- а) кодирования предприятия б) **идентификации товара** в) **контроля качества товара.**