Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Черемшанская средняя общеобразовательная школа -

Филиал Неволинская основная общеобразовательная школа

с. Неволина, Ишимский район, Тюменская область

**РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

|  |  |
| --- | --- |
| на заседании МО  протокол №\_\_\_\_\_  от\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.  Руководитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_Мастерских А.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

Заведующая филиалом

Неволинская ООШ

­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_А.Н.Колосова

\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. Приказ №\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «Технология» 5 класс

на 2016-2017 учебный год

Составитель: Алдабергенова К.Н.

с. Неволина

2016г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательный стандарт основного общего образования по технологии

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **формирование** целостного представления о мире, основанного на приобретенных знаниях, умениях, навыках и способах деятельности;
* **приобретение опыта** разнообразной деятельности (индивидуальной и коллективной), опыта познания и самопознания;
* **подготовка** к осуществлению осознанного выбора индивидуальной образовательной или профессиональной траектории.

Основное общее образование – завершающая ступень обязательного образования в Российской Федерации. Поэтому одним из базовых требований к содержанию образования на этой ступени является достижение выпускниками уровня **функциональной грамотности,** необходимой в современном обществе, как по математическому и естественнонаучному, так и по социально-культурному направлениям.

Одной из важнейших задач основной школы является подготовка обучающихся к **осознанному и ответственному выбору** жизненного и профессионального пути**.** Условием достижения этой задачи является **последовательная индивидуализация** обучения, предпрофильная подготовка на завершающем этапе обучения в основной школе.

**Рабочая программа по технологии 8 класса составлена в соответствии с федеральным компонентом государственных стандартов общего образования по технологии (Приказ Министерства образования РФ от 05.03. 2004 года № 1089, Приказ Министерства** образования и науки Российской Федерации от 24 января 2012г. № 39. О внесении изменении в федеральный компонент государственных образовательных стандартов основного общего, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089) с учётом авторской программы под редакцией: В. Д. Симоненко «Технология» сельская школа 5 – 9 классы – М.: Просвещение, 2004г.

# Общая характеристика предмета.

Технологическое образование в 8 классе играет важную роль с точки зрения личностного развития и социализации учащихся, приобщения их к национальным и мировым культурным традициям. Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихсяна основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

# Место предмета в учебном плане.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 272 час для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования. Согласно базисному учебному плану Неволинской ООШ на изучение технологии в 8 классе отводится 1 час в неделю (34 часа за год).

I четверть – 8 часов; II четверть - 8 часов; III четверть – 10 часов; IV четверть – 8 часов.

# Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
* **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
* **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
* **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
* **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

# Задачи курса:

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

– развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

# Учебно – методический комплект:

1. Программа под редакцией Ю.Л. Хотунцов, В.Д. Симоненко. Издательство «Просвещение» 2010г.
2. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы. Под ред., В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2005. 208 с, с ил.
3. Учебник для учащихся 8 класса сельских общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. – 2 – е издание, с уточн., - М.: Вентана – Граф, 2004. 240 стр., с ил.
4. Электротехнические работы. Е.В. Елисеева. - М.: Вентана – Граф, 2004.
5. Семейная экономика. О.П. Очинин. - М.: Вентана – Граф, 2004.
6. Кулинария; Гигиена девушки; Косметика. - М.: Вентана – Граф, 2004.
7. Художественная обработка материалов. Н.В. Синица. - М.: Вентана – Граф, 2004.
8. Дом в котором мы живём. П.С. Самородский. - М.: Вентана – Граф, 2004.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов** | **В том числе** | | |
| **Практические работы** | **Контрольные работы** | |
| 1 | Растениеводство. Осенние сельскохозяйственные работы. | 3 | 3 | |  |
| 2 | Семейная экономика | 4 | 2 | |  |
| 3 | Кулинария | 9 | 8 | | 1 |
| 4 | Рукоделие. Вязание крючком. | 6 | 5 | |  |
| 5 | Технология ведения дома: интерьер жилого дома. | 4 | 2 | |  |
| 6 | Электротехнические работы. | 2 | 1 | | 1 |
| 7 | Этапы выполнения творческого проекта | 2 | 1 | |  |
| 8 | Растениеводство. Весенние сельскохозяйственные работы. | 4 | 4 | |  |
|  | Итого: | 34 | 26 | | 2 |

**Содержание тем учебного курса**

## Растениеводство – 7 часов

Основные направления растениеводства: овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. *Чтение почвенных карт*. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.*

Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. *Развитие растениеводства в регионе.* Правила безопасного труда в растениеводстве. *Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода*. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

# Технологии ведения дома – 4 часа.

**Интерьер жилых помещений и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений*.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в сельском доме. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда.

**Семейная экономика – 5 часов.**

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.*

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

**Рукоделие. Вязание крючком – 6 часов. Этапы выполнения творческого проекта – 4 часа.**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с технологиями вязания крючком и изготовлением вязаных изделий.

### Кулинария – 9 часов.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

**электротехнические работы – 2 часа.**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии*.* Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Требования к уровню подготовки выпускников:**

В результате изучения технологии на базовом уровне ученица 8 класса должна знать (понимать):

**ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

***В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:***

* опытом изготовления личностно или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
* опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
* опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
* опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* **опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей по разделу**

**«РАСТЕНИЕВОДСТВО»**

**знать**

* полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; сущность основных понятий растениеводства (плодородие почвы, севооборот, площадь питания, сорт, гибрид, действующее вещество удобрения, элементы питания); факторы влияния растениеводства на окружающую среду; различия в условиях труда для основных специальностей и профессий в растениеводстве;

**уметь**

* разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и оформлять дневник наблюдений; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; проводить разработку учебного проекта получения растениеводческой продукции; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* средства обработки почвы и ухода за растениями; средства механизации основных технологических процессов в растениеводстве; рассадный способ выращивания растений; рассчитывать с помощью учебной и справочной литературы необходимое количество семян, доз удобрений для заданных условий выращивания; основные виды удобрений; малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней;

**по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

**знать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; экологическую безопасность применяемых материалов и технологий ремонтных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы, виды материалов и ручных инструментов для монтажных и ремонтных работ в системах водоснабжения и канализации; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; профессии специалистов, проводящих санитарно-технические работы;

**уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; разрабатывать проект косметического ремонта жилого помещения; подбирать материалы и инструменты для ремонта санитарно-технических устройств, заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информации для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; способы выполнения ремонтно-отделочных работ; инструменты в соответствии с технологиями санитарно-технических работ; современные материалы для ремонта и отделки помещений; средства индивидуальной защиты и гигиены.

**по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

**знать**

* смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

**уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

**по разделу «КУЛИНАРИЯ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рациональное питание; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

**уметь**

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню обеда; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
* инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда.

**по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность; основные виды электробытовых приборов; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; пути экономии электрической энергии в быту; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

**уметь**

* объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; соблюдать требования электробезопасности;

# Список дополнительной литературы:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе Р. А. Гаевая, М. А. Ященко. – Киев: Урожай, 1993.

3. Литвинец, Э. Н. Забытое искусство / Э. Н. Литвинец. – М.: Знание, 1992.

4. Лында, А. С. Методика трудового обучения / А. С. Лында. – М.: Просвещение, 1977.

5..Прошицкая, Е. Н. Практикум по выбору профессии. 8– 9 классы / Е. Н. Прошицкая. – М. : Просвещение, 1995

6. Райзберг, Б. А. Основы экономики и предпринимательства : учеб. пособие для общеобразовательных школ, Б. А. Райзберг. – М., 1992.

График контрольных работ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема** |
| 1 | 16 |  | Кулинария. |
| 2 | 28 |  | Электротехнические работы. |

**ВОПРОСЫ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 8 КЛАССА   
по разделу: «ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМИКА»**

1. Что называют коммерческой деятельностью?  
  
2. На какие виды делятся потребности?  
  
3. Перечислить правила покупки.  
  
4. Что такое дебет?  
  
5. Избыточным бюджет называют, если …………………………………………………….  
  
6. Посредник между продавцом и покупателем на бирже-это…………………  
  
7. Что такое менеджмент? Кто такой менеджер?  
  
8. Какую информацию несет в себе штрих-код? (сколько в нем цифр и что они обозначают)  
  
9. Ценная бумага, удостоверяющая, что определенное лицо владеет определенным числом акций-это………………..  
  
10. Составление описи инвентаря-это………………  
  
11. Рассчитать подоходный налог с заработной платы равной 15.000 рублей.  
  
12. Один из способов обеспечения исполнения договорных обязательств: а) заказ; б) залог; в) налог.  
  
13. Совокупность условий, характеризующих текущее состояние чего-либо в определенный период времени, по сравнению с предшествующим: а) контракт; б) прибыль; в) коньюнктура; г) инвестиция.  
  
14. Ссуда целевого назначения в денежной или товарной форме на условиях возвратности с уплатой процента……………………………….  
  
15. Товарная сделка, натуральный обмен…………………………….  
  
16. Что такое реклама?  
  
17. Перечислить основные требования к массовой рекламе.  
  
18. Перечислить средства прямой рекламы.  
  
19. Кто такой акционер?  
  
20. Денежная сумма или ценные бумаги, вверяемые банком для хранения и использования.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Тест по технологии обработки пищевых продуктов 8 класс**   |  |  | | --- | --- | | **1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:** а) граммах; б) килокалориях; в) килограммах; г) килоджоулях; д) джоулях. |  | | **2. Клетки живого организма строятся из:** а)аминокислот; б)солей; в)витаминов; г)белков; д)жиров. |  | | **3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:** а) углеводы;  б) соли; в) витамины; г) белки; д) жиры. |  | | **4. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:** а) витамин А; б) витамин D; в) витамин Е; г) витамин К; д) витамин В12. |  | | **5. К макроэлементам oтносятся:** а) йод; б) фтор; в) железо; г) калии; д) фосфор. |  | | **6. К микроэлементам относятся:** а) йод; б) фтор; в) вода; г) железо; д) фосфор. |  | | **7. Дополните определение:** Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - это питание .?. . |  | | **8. Подберите принципы рационального питания:** а) частый прием пищи; б) правильный режим питания; в) обильный прием пищи; г) умеренность в употреблении пищи; д) раздельное питание; е) разнообразное питание. |  | | **9. К посуде общего пользования относятся:** а) блюдца; б) супница; в) салатник; г) розетки для варенья; д) соусник; е) салфетки. |  | | **10. К кофейной посуде относятся:** а) кофейник; б) чайник; в) молочник; г) розетки; д) вазы для фруктов. |  | | **11. К столовым приборам относятся:** а) кружка; б) нож; в) молочник; г) вилка; д) салатник; е) ложка. |  | | **12. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:** а) нарезка; б) промывание; в) очищение; г) мытье; д) сортировка. |  | | **13. При первичной обработке макаронные изделия:** а) перебирают; б) промывают; в) замачивают; г) удаляют примеси; д) нарезают.  **14. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:** а) обмывают или обсушиваю; б) оттаивают; в) потрошат; г) очищают от чешуи; д) разделывают. |  | | **19. По виду продукта бутерброды могут быть:** а) рыбные; б) соленые; в) мясные; г) ажурные; д) гастрономические; е) горячие. |  | | **20. Перечислите недостающие компоненты, входящие в состав яйца:** |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1. надскорлупная пленка; 2. скорлупа; 3. ? 4. подскорлупная оболочка; 5. ? 6. ? 7.белок; 8.градинки; 9. ? 10. ? 11 .зародышевый диск. |  |  | | **21. По способу приготовления яйца могут быть:** а) всмятку; б) «в мешочек»; в) вкрутую; г) отбивные;  д) глазунья;  е) сырые. | |  | | **22. Распределите яйца по степени качества, опираясь на уровни расположения яиц:** | |  | |  |  |    Ответы:   1. б; г. 2. г. 3. а; г. 4. а. 5. в; г; д. 6. а; б; в. 7. рациональное. 8. б; г; е. 9. б; в; д. 10. а; в. 11. б; г; е. 12. д; г; в; б; а. 13. а; г. 14. б; г; в; а 15. д. б; в; д. 16. г; а; в; б; д. 17. в; а; г; б; д. 18. а; б; е; ж 19. а; в; д. 20. 3 - поры; 5 - воздушная камера; 6 - белковая оболочка; 9 - желточная оболочка; 10-желток. 21. а; б; в; д. : 22. 1 уровень - некачественное яйцо; 2 уровень - недостаточно свежее; 3 уровень - свежее яйцо. |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | |

# Календарно – тематическое планирование 8 класс.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Дата** | | **Тема урока** | **Стандарты** | **Основные понятия** | **Другое, исходя из требований предмета** |
| **По плану** | **коррекция** |
|  |  |  | **Растениеводство. Осенние сельскохозяйственные работы – 3 часа.** | | | |
| 1 |  |  | Вводное занятие. ИТБ.  Организация рабочего места. | **Знать:** при работе с орудиями, правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе | Правила ТБ |  |
| 2 |  |  | Подготовка к осенним работам. Технология уборки урожая. | **Знать** правила безопасной работы на пришкольном участке.  **Уметь** соблюдать правилаличной гигиены. | Урожай, урожайность.  Овощные культуры.  Правила уборки урожая. |  |
| 3 |  |  | Уборка растительных остатков. | **Знать** правила безопасной работы на пришкольном участке.  **Уметь** соблюдать правилаличной гигиены. |  |  |
|  |  |  | **Семейная экономика – 4 часа.** | |  |  |
| 4 |  |  | Я и моя семья. Функции семьи. | **Знать** понятия семейна*я экономика, технология, семья* **Уметь:**  – определять функции семьи в обществе  и в экономическом пространстве;  – успешно решать задачи на развитие логического и творческого мышления | понятия семейна*я экономика, технология, семья* |  |
| 5 |  |  | Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. | **Знать** понятия бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи.  **Уметь** улавливать связи кругооборота ресурсов и денежных средств в экономике | понятия бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи. |  |
| 6 |  |  | Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей. | **Знать** понятия *потребности семьи, материальные* и *духовные потребности*.  **Уметь:**  – классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу;  – верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов и социоматрицы | понятия потребности семьи, материальные и духовные потребности. |  |
| 7 |  |  | Бюджет семьи. Доходная  и расходная части семейного бюджета. | **Знать** понятия *бюджет семьи, доходы* и *расходы семьи, налоги*.  **Уметь:**  – определять структуру семейного бюджета;  – рассчитывать плату за коммунальные услуги | понятия *бюджет семьи, доходы* и *расходы семьи, налоги*. |  |
|  |  |  | **Кулинария – 9 часов** |  |  |  |
| 8 |  |  | Физиология и режим питания.  «Информатика и ИКТ» (15 мин) | **Знать:** понятие режим питания | Режим питания |  |
| 9 |  |  | Сервировка стола к обеду.  Составление меню к обеду.  «Информатика и ИКТ» (1час) | **Уметь:** сервировать стол к обеду и соблюдать правила поведения за столом. | Сервировка стола к обеду |  |
| 10 |  |  | Виды теста. Изделия из пресного теста. | **Знать:** состав пресного теста, способы его приготовления.  **Уметь:** готовить изделие из пресного теста. | Пресное тесто |  |
|  |  |  |  | **Знать:** общие сведения пищевой ценности фруктов и ягод.  **Уметь:** готовить фруктовый салат. |  |  |
| 11 | 21.11.14. |  | Виды теста. Изделия из пресного теста. | **Знать:** состав пресного теста, способы его приготовления.  **Уметь:** готовить изделие из пресного теста. |  |  |
| 12 |  |  | Сладкие блюда.  Блюда из фруктов и ягод.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:** общие сведения пищевой ценности фруктов и ягод.  **Уметь:** готовить фруктовый салат. | Фрукты, ягоды |  |
| 13 |  |  | Приготовление обеда в походных условиях  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:** расчёт количества, состава продуктов и стоимость, правила приготовления первых блюд (овощной суп).  **Уметь:** приготовить пищу в походных условиях, соблюдать правила санитарии и гигиены. |  |  |
| 14 |  |  | Виды теста. Изделия из дрожжевого теста.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий  из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста | Дрожжевое тесто, разрыхлители. |  |
| 15 |  |  | Виды мяса. Первичная обработка мяса.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:**  – о видах мясного сырья;  - о способах определения качества мяса.  **Иметь представление:**  – о видах мяса и его первичной обработке. | Первичная обработка мяса. |  |
| 16 | . |  | Приготовление блюда из мясных продуктов.  Контрольная работа. | **Знать:**  – комбинированный способ тепловой обработки мяса (тушение). |  |  |
|  |  |  | **Художественная обработка материалов. Вязание крючком – 6 часов.** | | |  |
| 17 - 18 |  |  | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты, материалы для вязания крючком. Условные обозначения петель. Информатика и ИКТ»(15 мин). | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать**, что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | *раппорт* *узора* |  |
| 19 - 20 |  |  | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком  Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  – использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком  Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | вязание полустолбиком |  |
| 21 - 22 |  |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком. | **Уметь:**  – читать схемы;  – выполнять различные петли  Уметь вязать полотно  по разным схемам | Схема вязания |  |
|  |  |  | **Технологии ведения дома. Интерьер жилого дома – 4 часа.** | | |  |
| 23 |  |  | Современная квартира. Функции жилища.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:**  функции жилища.  **Уметь:**  –планировать жилой интерьер. | Функции жилища |  |
| 24 |  |  | Планировка жилого интерьера.  «Информатика и ИКТ» (1час). | **Знать:**  функции жилища.  **Уметь:**  –планировать жилой интерьер | Планировка жилища, интерьер. |  |
| 25 |  |  | Организация пространства квартиры.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:**  основные правила организации пространства квартиры или дома, виды мебели.  **Уметь:**  – размещать мебель в помещениях с учётом функции. | Пространство квартиры. |  |
| 26 |  |  | Цвет в квартире.  «Информатика и ИКТ» (1час). | **Знать:**  о цветовом круге, дополнительных цветах, о контрастном сочетании цветов.  **Уметь:**  – правильно подбирать цветовую гамму при выборе отделочных материалов. | Контрастное сочетание цветов. |  |
|  |  |  | **Электротехнические работы – 2 часа.** | |  |  |
| 27 |  |  | Электронагревательные приборы.  «Информатика и ИКТ» (1час) | **Знать:**  правила безопасной работы с электронагревательными приборами.  **Уметь:**  – рационально использовать бытовые электроприборы. | ТБ с электронагревательными приборами. |  |
| 28 |  |  | Электробытовые приборы облегчающие домашний труд.  Контрольная работа. | **Знать:**  правила безопасной работы с бытовыми электроприборами, назначение и устройство.  **Уметь:**  – рационально использовать бытовые электроприборы и соблюдать режим работы согласно инструкции. | ТБ с бытовыми электроприборами, |  |
|  |  |  | **Этапы выполнения творческого проекта – 2 часа.** | |  |  |
| 29 |  |  | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи |  |  |
| 30 |  |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) «Информатика и ИКТ» (1 час). | **Уметь:** оценивать выполненную работу и защищать ее |  |  |
|  |  |  | **Растениеводство. Весенние сельскохозяйственные работы – 4 часа**. |  |  |  |
| 31 |  |  | Борьба с сорными растениями. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  – следить за тем, чтобы вода и почва не попадали на глаза, на одежду, обувь.  - соблюдать правила личной гигиены | Сорные растения |  |
| 32 |  |  | ИТБ. Борьба с сорными растениями. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках. |  |  |
| 33 |  |  | Уход за цветочными культурами. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках. |  |  |
| 34 |  |  | Весенняя обработка почвы. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  - соблюдать правила личной гигиены. |  |  |