

Ростовская область Октябрьский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 19



АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по _____ технологии _____
(указать учебный предмет, курс)

разработана для обучающегося с ЗПР Авдиевой Амины

Уровень общего образования (класс)

_____ основное общее образование , 8 _____ (
начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием класса)

Количество часов 35 (согласно календарному графику работы школы на
2019-2020 учебный год 33 ч)

Учитель Гончарова Надежда Вячеславовна _____
(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе

Федерального государственного общеобразовательного стандарта основного общего
образования (Министерство образования и науки Российской Федерации. М.
Просвещение. 2011 – 48с (Стандарты второго поколения); программы по технологии: 5-8
(8+)9 классы/ В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова, М.: Вентана-Граф, 2015

(указать примерную программу/ программы, издательство, год издания при наличии)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 8 КЛАСС

Адаптированная рабочая программа по технологии для обучающегося 5 класса с ЗПР разработана с учетом требований ФГОС ООО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, в соответствии с программой по технологии: 5-8 (8+)9 классы/ В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова, М.: Вентана-Граф, 2015

Программа предназначена для обучающегося с задержкой психического развития и учитывает особенности его психофизического развития, индивидуальные возможности и обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию. В соответствии с данной программой обучающийся с ЗПР получает образование, сопоставимое по итоговым достижениям к моменту завершения обучения с образованием обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья.

Данная рабочая программа обеспечивает специфические образовательные потребности обучающихся с ЗПР, а именно:

- учитывает необходимость коррекции психофизического развития;

- особую пространственную и временную организацию образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы (ЦНС) и нейродинамики психических процессов обучающихся с ЗПР (быстрой истощаемости, низкой работоспособности, пониженного общего тонуса и др.);

- организацию процесса обучения с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающимися с ЗПР с учетом темпа учебной работы («пошаговом» предъявлении материала, дозированной помощи учителя, использовании специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития);

- учитывает актуальные и потенциальные познавательные возможности, обеспечивает индивидуальный темп обучения и продвижения в образовательном пространстве для обучающихся с ЗПР;

- обеспечивает непрерывный контроль за становлением учебно-познавательной деятельности обучающегося с ЗПР, продолжающегося до достижения уровня, позволяющего справляться с учебными заданиями самостоятельно.

Адаптированная рабочая программа по «Технологии» разработана, учитывая следующие психические особенности детей: неустойчивое внимание, малый объем памяти, неточность и затруднение при воспроизведении материала, несформированность мыслительных операций анализа, синтеза, сравнения, обобщения.

Дети с задержкой психического развития традиционно определяются как полиморфная группа, характеризующаяся замедленным и неравномерным созреванием высших психических функций, недостаточностью познавательной деятельности, сниженным уровнем трудоспособности, недоразвитием эмоционально-личностной сферы. Исходя из данной характеристики, целями курса являются:

- обеспечение психолого-педагогических условий, необходимых для формирования способности к самопознанию, саморазвитию, самосовершенствованию на основе раскрытия творческих и интеллектуальных возможностей личности, а также для коррекции негативных тенденций развития;

- освоение начальных знаний по прикладной экономике, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;

- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;

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

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Программа рассчитана на 70 часов в год (2 часа в неделю). Программой отводится 70 % учебного времени на изготовление изделия, включая упражнения на приобретение умений обработки материалов и использования инструментов.

Реализация данной программы в школе имеет особенности. Процесс обучения школьников с ЗПР имеет коррекционно-развивающий характер, что выражается в использовании заданий, направленных на коррекцию имеющихся у обучающихся недостатков, и опирается на субъективный опыт обучающихся, связь изучаемого материала с реальной жизнью. Отбор материала выполнен на основе принципа минимального числа вводимых специальных понятий, которые будут использоваться. Учебный материал отобран таким образом, чтобы можно было объяснить содержание на доступном для обучающегося уровне. Новизна данной рабочей программы определяется тем, что содержание каждого учебного блока упрощено в соответствии с психофизическими особенностями обучающегося и с учётом образовательного уровня.

Теоретическая основа программы – это наглядно-предметное обучение, развитие наглядных форм мышления: наглядно-действенного и наглядно-образного. Организация на уроке наглядно-практической деятельности детей, сопровождающейся словесной деятельностью с проговариванием.

Особенности организации учебной деятельности детей с ЗПР при освоении программы:

– основой обучения является изучение особенностей личности обучающегося, создание оптимального психологического режима на уроке, выявление пробелов в знаниях и помощь в их ликвидации, включение обучающегося в активную учебную деятельность, формирование заинтересованности и положительного отношения к учёбе.

– особое внимание уделяется использованию игровых приёмов, наглядного и дидактического материала, разнообразных пособий, позволяющих формировать интерес к учёбе и активно усваивать новое.

При использовании дидактического материала на уроках соблюдается ряд требований:

- Осуществляется отбор наглядного, занимательного и практического материала в соответствии с задачами обучения, а также с учётом уровня психофизического развития, индивидуализации заданий.

- Осуществляется руководство деятельностью при работе с подобранным материалом.

- Производится варьирование демонстрационного материала и практической деятельности.

- Соблюдаются следующие правила дидактической игры: При организации дифференциации к детям с ЗПР предъявляются разные требования по содержанию, темпу обучения при сохранении условия овладеть основным учебным материалом на уровне, не ниже обязательных требований программы.

Индивидуальный подход осуществляется с учётом характеристик. Темп урока достаточно медленный, позволяющий обдумывать ответ. Учебный материал преподносится небольшими дозами, по частям, поэтапно, его усложнение осуществляется постепенно (от простого к сложному), организуется научение ребёнка пользоваться ранее усвоенными знаниями. Для предупреждения утомляемости и восстановления сил, соблюдения охранительного режима обучения проводится частая смена видов деятельности, организуются физкультминутки и игровые моменты с использованием изучаемой лексики. Для развития и коррекции высших психических функций на различных этапах урока включаются специальные коррекционно-

развивающие упражнения (на развитие зрительного внимания, пространственной ориентировки, устной и письменной речи, мышления, пространственного воображения, эмоционально-волевой сферы), с опорой на несколько анализаторов. Осуществляется тесный контакт с родителями обучающихся с целью их привлечения к оказанию помощи при выполнении домашнего задания и поддержки своих детей в учебной деятельности.

Используемые приёмы в обучении детей с ОВЗ:

- Использование чётких, конкретных указаний, как в устной, так и письменной форме.
- Поэтапное разъяснение заданий.
- Последовательное выполнение заданий.
- Повторение обучающимся инструкции к выполнению задания.
- Обеспечение аудио-визуальными техническими средствами обучения.
- Аргументированное использование большого количества раздаточного материала, наглядности.
- Демонстрация уже выполненного задания.
- Близость к обучающемуся во время объяснения задания.
- Частые повторения и закрепление материала.
- Подготовка обучающегося к перемене вида деятельности.
- Чередование занятий и физкультурных пауз.
- Предоставление дополнительного времени для завершения задания.
- Предоставление дополнительного времени для сдачи домашнего задания.
- Использование листов с упражнениями, которые требуют минимального заполнения.
- Использование упражнений с пропущенными словами / предложениями.
- Акцентирование внимания на хороших оценках.
- Разрешение переделать задание, с которым обучающийся не справился.
- Оценка переделанных работ.
- Использование щадящей системы оценок достижений обучающегося.
- Распределение обучающихся по парам для выполнения проектов, чтобы один из обучающихся мог подать пример другому.
- Обозначение школьных правил, которым обучающийся должен следовать.
- Использование невербальных средств общения, напоминающих о данных правилах.
- Сведение к минимуму наказания за невыполнение правил; ориентировка более на позитивное, чем негативное.
- Игнорирование незначительных поведенческих нарушений

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Изучение учебного предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

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

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

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Основы производства

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- 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,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

–подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Выпускник получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление 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.

Общая технология

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- 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;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- 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.

Выпускник 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.

Техника

Выпускник 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 принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники);
- 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);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник 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.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- 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;
- 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;
- 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.

Выпускник 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).

Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник 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 и пищевых отравлениях.

Выпускник 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.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник 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.

Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник 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;
- 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.

Выпускник 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.

Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных

помещений);

–применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Технологии животноводства

Выпускник научится:

–распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;

–приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;

–осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;

–собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;

–составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;

–составлять технологические схемы производства продукции животноводства;

–собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;

–выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Выпускник получит возможность научиться:

–приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

–проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;

–проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;

–описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

–исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Социально-экономические технологии

Выпускник научится:

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

–называть виды социальных технологий;

–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.

Выпускник 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.
- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Выпускник 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;
 - 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;
 - оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник 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 / или технологии.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ» 8 КЛАСС**

п/п	Раздел программы	Основное содержание	Формы организации учебных занятий
1	Основы производства (2 ч)	Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; – комбинированный урок.
2	Общая технология (2 ч)	Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
3	Техника (2 ч)	Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (6 ч)	Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка. Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
	Технологии обработки	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы.	Фронтальная; групповая;

5	пищевых продуктов (4 ч)	Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.	коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
6	Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч)	Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
7	Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч)	Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
8	Технологии растениеводства (6 ч)	Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
9	Технологии животноводства (2 ч)	Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных,	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового

		их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.	материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
10	Социально-экономические технологии (2 ч)	Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
11	Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч)	Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Творческие проекты.	Групповая; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ» 8 КЛАСС**

№ п/п	Планируемая дата	Фактическая дата	Тема урока	Количество часов
1.	I четв. 03.09.19		Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 1: Сбор и учет урожая.	1
2.	10.09.19		Практическая работа № 2: Подготовка участка к перекопке.	1
3.	17.09.19		Продукт труда. Современные средства контроля качества	1
4.	24.09.19		Практическая работа № 3: Ознакомление с контрольно-измерительными инструментами и приборами	1
5.	01.10.19		Классификация технологий	1
6.	08.10.19		Практическая работа № 4: Разработка современной технологии	1
7.	15.10.19		Системы управления. Основные элементы автоматизации	1
8.	22.10.19		Практическая работа № 5: Устройства автоматического регулятора температуры в электроустановках	1
9.	II четв. 05.11.19		Плавление материалов и отливка изделий	1
10.	12.11.19		Пайка, сварка, закалка материалов.	1
11.	19.11.19		Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1
12.	26.11.19		Практическая работа № 6: Изготовление изделий из полимерной глины	1
13.	03.12.19		Практическая работа № 7: Сварка пластмасс	1
14.	10.12.19		Практическая работа № 8: Чистка жидкости методами фильтрации и дистилляции	1
15.	17.12.19		Материальные формы представления информации для хранения	1
16.	24.12.19		Современные технологии записи и хранения информации	1

17.	III четв. 14.01.20		Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	1
18.	21.01.20		Выделение энергии при химических реакциях	1
19.	28.01.20		Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1
20.	04.02.20		Практическая работа № 9: Преобразование химической энергии в тепловую энергию	1
21.	11.02.20		Мясо птицы	1
22.	18.02.20		Мясо животных	1
23.	25.02.20		Лабораторная работа № 1: Органолептическая оценка качества мяса	1
24.	03.03.20		Лабораторная работа № 2: Определение свежести мяса (фарша) и субпродуктов	1
25.	10.03.20		Микроорганизмы, их строение и значение для человека	1
26.	17.03.20		Проект «Обед для всей семьи». Подготовительный этап. Составление меню	1
27.	IV четв. 07.04.20		Проект «Обед для всей семьи». Защита проектов	1
28.	14.04.20		Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1
29.	21.04.20		Культивирование одноклеточных зелёных водорослей	1
30.	28.04.20		Лабораторная работа № 3: Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов и дрожжей	1
31.	12.05.20		Проект «Наш пришкольный огород». Конструкторский этап. Технологический этап	1
32.	19.05.20		Рынок. Маркетинг	1
33.	26.05.20		Деловая игра «Приём специалиста на работу на предприятие»	1

