МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГКОУ УР «Школа-интернат №13

Рассмотрено
На заседании методического совета

Протокол №__6_
от «24» __августа__2023 г

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 8
от «28» _августа_2023 г

Утверждаю
Директор ГКОУ УР
«Школа-интернат № 13»
_____Вахрушева М.В.
Приказ № _85_____
от « _28_ » ____августа__2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»
для обучающихся 7-8классов

Ижевск, 2023

Пояснительная характеристика 7-8 класс

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии с требованиями ФГОС ООО и адаптирована для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи, составлена на основании следующих документов:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897.
2. Приказа Минпросвещения России от 24.11.2022 г. № 1025 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
3. Примерной программы по предмету «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. No 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.
4. Примерной адаптированной образовательной программы основного общего образования обучающихся с ТНР (вариант 5.2).

Программа направлена на формирование организации учебно-воспитательного процесса на уроках по предмету в логике деятельностного подхода с соблюдением коррекционного, здоровьесберегающего режима. В программе учитываются возможности предмета в реализации Требований ФГОС ООО к планируемым, личностным и метапредметным результатам обучения, а также реализация межпредметных связей учебных предметов на уровне основного общего образования.

Цели и задачи изучения предметной области «Технология».

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса.

Раздел 1. Основы производства

Раздел 2. Общая технология

Раздел 3. Техника

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Раздел 6. Технология получения, обработки и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социально-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

2. Общая характеристика курса технологии в 7 – 8 классах.

Содержание деятельности обучающихся перераспределено между учителями технологии в связи с их специализацией. Учебные группы в процессе обучения меняют преподавателей раз в полгода.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено направление «Технологии индустриальные», в рамках которого изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников исходит из возможностей образовательного учреждения, интересов и склонностей учащихся, местных социально-экономических условий.

Технологическое образование школьников носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с любым трудовым процессом и создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности; включении учащихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности; воспитании культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и др.), самостоятельности, инициативности, предприимчивости; развитии компетенций, позволяющих учащимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей.

В курс технологии входит несколько логически завершённых блоков учебного материала. Блоки выбраны и выстроены в соответствии с возможностями образовательного учреждения, интересами и склонностями учащихся, местными социально-экономическими условиями.

Основу курса составляет направление «Производство и технологии». Оно является общим по отношению к другим направлениям, вводящим учащихся в мир техники, технологий и производства. Здесь все основные технологические понятия раскрываются в системном виде. Направления «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов», «Животноводство» и «Растениеводство» дополняют и позволяют освоить на практике понятия из основного направления.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, дизайна и графики;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

3. Описание места учебного предмета, курса в учебном плане.

В соответствии с учебным планом на изучение технологии в 7 классах отводится 1 часа в неделю, в год – 17 уроков, в 8 классах 1 час в неделю, в год 17. Всего 34 урока.

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость или социальную значимость.
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информаци
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты по разделам содержания

Раздел 1. 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;
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- определять для себя необходимость той или иной сферы услуг

Раздел 2. 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.

Раздел 3. 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);
- изготовлять 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.

Раздел 4. 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;
- изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовляемого 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 способы 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 моделирования 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 швейные изделия на основе собственной модели;

Раздел 5. 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;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях. Выпускник получит возможность научиться:
- оптимизировать время 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 6. 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, надежности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 7. 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;
- изготовлять 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;
- изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 8. 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 приемов 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.

Раздел 9. 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;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления; Выпускник получит возможность научиться:
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Раздел 10. Социально-экономические технологии

Выпускник научится:

- называть виды социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда,
- 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;

Раздел 11. 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. 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.

5. Содержание учебного предмета, курса

7 класс

Теоретические сведения: Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Культура производства. Технологическая культура производства. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культурных грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы: Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Самооценка личной культуры труда. Приготовление десертов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.

8 класс

Теоретические сведения: Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. 19 Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Мясо птицы. Мясо животных. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в

биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Практические работы: Метод мозгового штурма при создании инноваций. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Классификация информационных технологий Сборка простых автоматических устройств. Разработка и изготовление материального продукта. Современные технологии записи и хранения информации. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Разведение животных, их породы и продуктивность. Методы стимулирования рынка. Методы исследования рынка.

Направления проектной деятельности

Одним из путей формирования УУД в основной школе является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность, которая может осуществляться в рамках реализации программы учебно-исследовательской и проектной деятельности. Программа ориентирована на использование в рамках урочной и внеурочной деятельности для всех видов образовательных организаций при получении основного общего образования.

Специфика проектной деятельности обучающихся в значительной степени связана с ориентацией на получение проектного результата, обеспечивающего решение прикладной задачи и имеющего конкретное выражение. Проектная деятельность обучающегося рассматривается с нескольких сторон: продукт как материализованный результат, процесс как работа по выполнению проекта, защита проекта как иллюстрация образовательного достижения обучающегося и ориентирована на формирование и развитие метапредметных и личностных результатов обучающихся.

Темы проектов, предлагаемых в 7 классе:

1. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.
2. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
3. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов
4. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов

Темы проектов, предлагаемых в 8 классе:

1. Разработка изделия на основе морфологического анализа.
2. Составление технологических карт.
3. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
4. Создание рекламного буклета.

Виды учебной деятельности, обеспечивающие формирование ИКТ-компетенций

Среди видов учебной деятельности, обеспечивающих формирование ИКТ-компетенции обучающихся, можно выделить в том числе такие, как:

- выполняемые на уроках, дома и в рамках внеурочной деятельности задания, предполагающие использование электронных образовательных ресурсов;
- создание и редактирование текстов;
- создание и редактирование электронных таблиц;
- использование средств для построения диаграмм, графиков, блок-схем, других графических объектов;
- создание и редактирование презентаций;
- поиск и анализ информации в Интернете;
- моделирование, проектирование и управление;
- математическая обработка и визуализация данных;
- сетевая коммуникация между учениками и (или) учителем.

Эффективное формирование ИКТ-компетенции обучающихся может быть обеспечено усилиями команды учителей-предметников, согласование действий которых обеспечивается в ходе регулярных рабочих совещаний по данному вопросу.

Программа предусматривает деятельность по формированию функциональной грамотности с акцентом на читательскую грамотность.
7 класс - выделено 24 темы по формированию читательской грамотности (ЧГ), 22 тем по формированию глобальных компетенций (ГК).
8 класс - выделено 15 тем по формированию читательской грамотности (ЧГ), 12 тем по формированию глобальных компетенции (ГК).

6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности на (учебный год)

Учебный план. Технология 7 класс ФГОС

Класс	Часов в неделю	Всего часов за год	Практическая часть
7	1	17	3

Учебно-тематический план.

№ п/п	**Дата**	**Разделы / Темы/ Послед-ность (кол-во) уроков в**	**Учебный материал**	**Планируемые предметные результаты**	**УУД личностные, метапредметные (познавательные, регулятивные, коммуникативные)**	**1.Основные виды учебной деятельности с учётом рабочей программы воспитания. 2.Виды речевой**

		теме				**деятельности (коррекционная работа) 3. ФГ**
1. Введение. Технологии приготовления мучных изделий						
1		Вводный урок. ТБ., ПБ. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений из теста.	Беседа о правилах техники безопасности. Проговаривание правил ТБ. Изучение новых слов. Изделия из теста готовят в разных странах. Виды теста. Характеристика продуктов.	Уметь воспринимать правильность информации. Работать с текстом учебника. Отвечать на поставленные вопросы. Формирование целостного мировоззрения соответствующего современному уровню развития мира, ценности здорового и безопасного образа жизни.	**Личностные:** осознанно демонстрировать положительное отношение к школе. Самостоятельно определять и высказывать общие для всех людей правила поведения при общении и сотрудничестве. **Познавательные:** формировать самостоятельность выделения и формулирования познавательной цели. **Регулятивные:** вносить необходимые дополнения и изменения в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата. **Коммуникативные:** проявлять активность во взаимодействии для решения коммуникативных и познавательных задач	1. Беседа об анализе информации, представленной учителем. Оценка проблемных ситуаций. 2. Повторяют правила поведения в мастерской и на рабочем месте.
2. Технологии приготовления мучных изделий						
1		Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовлений изделий из теста	Изделия из теста готовят в разных странах. Виды теста. Характеристика продуктов.	Уметь определять виды теста и разрыхлители, ознакомиться с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления	**Личностные:** умение планировать образовательную и профессиональную карьеры; **Познавательные:** формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере. **Регулятивные**: определять цель в деятельности, высказывать своё предположение на основе учебного материала. **Коммуникативные:** слушать и понимать речь других; уметь устно выражать свои мысли.	1. Групповая работа. Слушание объяснений учителя. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом **2. Словарь:** дрожжевое тесто; бездрожжевое тесто; опарный способ; безопарный способ, замес, расстойка, выпечка. 3. ФГ

				мучных изделий.	ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл ГК - способность взаимодействовать в группе	ЧГ - Приём "Мозговой штурм"; чтение про себя, глоссарий ГК - ответы на вопросы; задания
2		Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности	История возникновения хлеба. Профессии в хлебопекарной промышленности. Технология приготовления хлеба.	Уметь определять виды теста и разрыхлители, ознакомиться с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий.	**Личностные:** осознанная самооценка; обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование умения анализировать отобранную информацию и интерпретировать её в соответствии с поставленной задачей. **Регулятивные**: высказывать своё предположение на основе учебного материала; осуществлять самоконтроль, самостоятельно исправлять ошибки. **Коммуникативные:** слушать и понимать речь других. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. ГК - способность взаимодействовать в группе	1. Аргументирование и отстаивание своей точки зрения. Работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, выполнение заданий по разграничению понятий. **2. Словарь:** хлебопекарня 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - ответы на вопросы; задания
3		Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	Изделия из сдобного теста. Мучные кондитерские изделия. Состав мучных кондитерских изделий.	Уметь определять виды теста и разрыхлители, ознакомиться с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и	**Личностные:** осознанно самостоятельно выполнять определенные учителем виды работ (деятельности), понимая личную ответственность за результат; **Познавательные:** формирование умения ориентироваться в своей системе знаний **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости. **Коммуникативные:** донести свою позицию до	1. Объяснение наблюдаемых явлений. **2.Словарь:** песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто, слоеное тесто, разрыхление.

			Особенности приготовления разных видов теста.	приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий.	других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций.	
4		**Практическая работа №3"Приготовление десертов"**	Изделия из сдобного теста. Мучные кондитерские изделия. Состав мучных кондитерских изделий. Особенности приготовления разных видов теста.	Уметь определять виды теста и разрыхлители, ознакомиться с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий.	**Личностные:** осознанно уметь самостоятельно выполнять определенные учителем виды работ (деятельности), понимая личную ответственность за результат; **Познавательные:** формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере. **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости. Коммуникативные: донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе	1. Групповая работа. Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых явлений. Выполнение работ практикума. 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - совместная работа над выполнением практического задания
3. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов						
5		Переработка рыбного сырья	Последовательность переработки рыбного сырья. Технологии	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу. **Познавательные:** формировать структурирование знания. **Регулятивные**: высказывать своё предположение на основе учебного материала; осуществлять	1. Работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, выполнение заданий по разграничению

			кулинарной обработки рыбы.		самоконтроль. **Коммуникативные:** слушать и понимать речь других, формирования умения вести диалог ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл ГК - способность взаимодействовать в группе	понятий. **2. Словарь:** рыбная промышленность, живая рыба, охлажденная рыба, мороженая рыба, филе, маринование, тушение, запекание, котлетная масса. 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - ответы на вопросы; задания
6		Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы	Последовательность переработки рыбного сырья. Технология кулинарной обработки рыбы.	Узнают о последовательности переработки рыбного сырья и о технологиях кулинарной обработки рыбы, научитесь разделывать рыбу и готовить из неё различные блюда.	**Личностные:** осознавать свои эмоции, понимать эмоциональное состояние других. **Познавательные:** формирование умения анализировать отобранную информацию и интерпретировать её в соответствии с поставленной задачей **Регулятивные**: определять цель в деятельности, выбирать средства достижения цели индивидуально и в паре; **Коммуникативные:** познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности; ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе	1. Работа с научно-популярной литературой, отбор и сравнение материала по нескольким источникам, выполнение заданий по разграничению понятий. **2. Словарь:** обработка 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - ответы на вопросы

7		Нерыбные пищевые продукты моря	Мясо морских млекопитающих. Продукты из морских водорослей. Пищевая ценность. Использование в питании. Требования к качеству. Дефекты. Хранение Икра. Общие сведения о строении. Химический состав и пищевая ценность икры. Икра лососевых рыб	Узнают о последовательности переработки рыбного сырья и о технологиях кулинарной обработки рыбы, научитесь разделывать рыбу и готовить из неё различные блюда.	**Личностные:** осознанно обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование умения структурировать знания, устанавливать причинно-следственные связи. **Регулятивные**: определять цель в деятельности, выбирать средства достижения цели. **Коммуникативные:** уметь устно и письменно выражать свои мысли. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл ГК - способность взаимодействовать в группе	1. Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых явлений. **2. Словарь:** икра, водоросли, пищевая ценность. 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - ответы на вопросы
8		Рыбные консервы и пресервы	Нерыбные пищевые продукты моря (морепродукты).	Научится читать маркировку на банке консервов и определять их доброкачественность.	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** структурировать знания, устанавливать причинно-следственные связи, строить логические рассуждения; анализировать отобранную информацию. **Регулятивные**: определять цель в деятельности, выбирать средства достижения цели индивидуально и в паре. **Коммуникативные:** слушать и понимать речь других, эффективно взаимодействовать в паре, группе; уметь устно и письменно выражать свои	1. Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых явлений. **2. Словарь:** маркировка. морепродукты, консервы, пресервы 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - ответы на вопросы; задания

					мысли. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе	
9		**Практическая работа №4 "Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»**	Учебник, тетрадь, наглядные пособия: презентация, плакат	Знать пищевую ценность рыбы, особенности определения доброкачественности рыбы, способы обработки и приготовления блюд из рыб	**Личностные:** осознанно обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере. **Регулятивные**: определять цель в деятельности, осуществлять самоконтроль. **Коммуникативные:** эффективно взаимодействовать в паре, группе; уметь устно выражать свои мысли. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе	1. Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых явлений. Выполнение работ практикума. **2. Словарь:** механическая кулинарная обработка овощей, овощной цех. 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - совместная работа над выполнением практического задания
6. Технологии растениеводства.						
10		Грибы. Их значение в природе и	Одноклеточные и многоклеточн	Формирование понятий о значении одно- и	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому материалу. **Познавательные:** формирование умения	1. Активизация познавательной деятельности.

		жизни человека.	ые грибы	многоклеточных грибов в природе и в жизни человека; об использовании одно- и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях; об основных различиях съедобных и ядовитых грибов; о безопасных технологиях сбора и заготовки грибов	структурировать знания, устанавливать причинно-следственные связи. **Регулятивные**: высказывать своё предположение на основе учебного материала. **Коммуникативные:** слушать и понимать речь других, формирования умения вести диалог. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл ГК - способность взаимодействовать в группе	Участвует в беседе по теме. Усваивает основные определения и понятия по теме, работа по учебнику **2. Словарь:** одноклеточные грибы, многоклеточные грибы: трубчатые, пластинчатые, сумчатые, бледная поганка, мухомор, токсин ботулин. 3. ФГ ЧГ - Приём "Рассечение вопроса"; “чтение про себя”, глоссарий ГК - ответы на вопросы; задания
11		Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	Искусственное выращивание грибов. Микология.	Формирование представлений о значении одно- и многоклеточных грибов в природе и в жизни человека; об использовании одно- и многоклеточных грибов в технологических процессах и	**Личностные:** осознавать значение трудолюбия и и ответственности за качество своей деятельности. **Познавательные:** структурировать знания, устанавливать причинно-следственные связи, строить логические рассуждения. **Регулятивные**: высказывать своё предположение на основе учебного материала. **Коммуникативные:** способность бесконфликтного общения.	1. Рассказ учителя о применении основных агротехнологических приемах выращивания культурных растений **2. Словарь:** выращивание грибов, грибница, микология 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - ответы на вопросы;

				технологиях; об основных различиях съедобных и ядовитых грибов	ЧГ-решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе	задания
12		Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	Технологии: сбор и заготовка.	Формирование представлений о значении одно- и многоклеточных грибов в природе и в жизни человека; об использовании одно- и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях; об основных различиях съедобных и ядовитых грибов;	**Личностные:** обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование умения анализировать отобранную информацию и интерпретировать её в соответствии с поставленной задачей. **Регулятивные**: определять цель деятельности. **Коммуникативные:** оказывать взаимопомощь по ходу выполнения задания; эффективно взаимодействовать в паре, группе. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе	1. Беседа о определении культивируемых грибов по внешнему виду и созданию условий по их выращиванию **2. Словарь:** сбор, заготовка 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - задания

13		**Практическая работа №5 «Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов»**			**Личностные:** осознанное бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. **Познавательные:** формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере. **Регулятивные:** выбирать средства достижения цели индивидуально и в паре. **Коммуникативные:** навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе.	1.Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых явлений. Выполнение работ практикума. **2.Словарь:** органолептический метод 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - совместная работа над выполнением практического задания
7. Социальные технологии.						
14		Назначение социологических исследований	Исследование, методы.	Формирование представлений о видах и методах социологических исследований, познакомятся с профессией социолога и смежными профессиями, научатся правильно составлять вопросы и	**Личностные:** осознанно обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование умения структурировать знания, устанавливать причинно-следственные связи. **Регулятивные**: определять цель в деятельности, выбирать средства достижения цели индивидуально и в паре. **Коммуникативные:** слушать и понимать речь других; уметь публично защищать свою позицию;	1. Беседа о характере технологии сферы услуг, социальные сети как технологию. **2. Словарь:** социологическое исследование, опрос, анкета. 3. ФГ ЧГ - "Мозговой штурм"; чтение про себя, глоссарий ГК - ответы на вопросы; задания

				проводить интервью.	формирования умения вести диалог, эффективно взаимодействовать в паре, группе. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. ГК - способность взаимодействовать в группе.	
15		Технология опроса: интервью	Типы интервью и в их классификации	Научатся разбираться, с помощью каких технологий и какими профессионалами осуществляется проведение интервью.	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому материалу; обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование умения устанавливать причинно-следственные связи, строить логические рассуждения. **Регулятивные**: осуществлять самоконтроль, оценивать степень достижения цели в учебной ситуации, самостоятельно исправлять ошибки. **Коммуникативные:** слушать и понимать речь других.	1. Рассказ учителя о средствах получения информации для социальных технологий **2. Словарь:** интервьюирование, респондент, интервьюер, опрос. 3. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - ответы на вопросы; задания

					ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл ГК - способность взаимодействовать в группе	
16		**Контрольная работа: творческое задание**	Творческое проявление знаний и способностей в соответствии с поставленным заданием	Контрольная работа	**Личностные:** осознанное трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности. **Познавательные:** формирование умения структурировать знания, устанавливать причинно-следственные связи. **Регулятивные**: оценивать степень достижения цели в учебной ситуации, самостоятельно исправлять ошибки. **Коммуникативные:** эффективно взаимодействовать в паре, группе. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе.	1.Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых явлений. Выполнение творческой работы. 2. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - совместная работа над выполнением практического задания
17		**Анализ контрольной**	Творческое проявление знаний и способностей в	Анализировать свою работу	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому материалу; обладать уважительным и доброжелательным отношением к	1.Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых

		работы	соответствии с поставленным заданием		другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование умения структурировать знания, устанавливать причинно-следственные связи. **Регулятивные**: оценивать степень достижения цели в учебной ситуации, самостоятельно исправлять ошибки. **Коммуникативные:** эффективно взаимодействовать в паре, группе.	явлений. Выполнение творческой работы. 2. ФГ ЧГ - чтение про себя, глоссарий ГК - совместная работа над выполнением практического задания
					ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе	
	Итого	Всего уроков	17			
		Контрольных работ	1			
		Практических работ	3			

Перечень работ по практической части программы.

№	Название работы	Примерная дата

п/п		проведения
1	Практическая работа № 3" Приготовление десертов "	
2	Практическая работа № 4 " Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов "	
3	Практическая работа "№ 5 " Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов "	

Учебный план. Технология 8 класс ФГОС

Класс	Часов в неделю	Всего часов за год	Практическая часть
8	1	17	7

Учебно-тематический план.

№ п/п	**Дата**	**Разделы / Темы/ Послед-ность (кол-во) уроков в теме**	**Учебный материал**	**Планируемые предметные результаты**	**УУД личностные, метапредметные (познавательные, регулятивные, коммуникативные)**	**1. Основные виды учебной деятельности с учетом рабочей программы. 2. Виды речевой деятельности (коррекционная работа)**
1. Введение.						
1		Вводный урок. ТБ., ПБ. Введение в предмет.	Беседа о правилах техники безопасности.	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда.	**Личностные:** осознанное формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.	1. Беседа о важности мотивации в учебе. 2. **Словарь:** составление

		Мясо птицы	Проговаривание правил ТБ.		**Познавательные:** формировать самостоятельность выделения и формулирования познавательной цели, контролировать и оценивать процесс и результат деятельности. **Регулятивные:** вносить необходимые дополнения и изменения в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата. **Коммуникативные:** проявлять активность во взаимодействии для решения коммуникативных и познавательных задач	предложений по правилам поведения в мастерской и на рабочем месте с помощью изученных слов
2. Технологии обработки и использования пищевых продуктов						
1		Мясо птицы	Виды сельскохозяйственных птиц и дичи. Механическая кулинарная обработка птицы. Кулинарная обработка дичи. Различия мяса сельскохозяйственной птицы и дичи.	Умение разбираться в видах и свойствах мяса птицы Умение оценивать потребительские свойства и качество мяса.	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу; обладать уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению. **Познавательные:** формирование умение планировать работу в группе; **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. ГК - способность взаимодействовать в группе.	1. Беседа о необходимости изучения нового материала 2. Словарь: Сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, субпродукты: конструировать предложения с использованием новых слов 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - мозговой штурм
2		Мясо животных **Практическая работа № 1 «Органолепт**	Виды животных для употребления в пищу. Мраморное	Умение разбираться в видах и свойствах мяса животных.	**Личностные:** осознанное бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам **Познавательные:** формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере.	1.Беседа о бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

		ическая оценка качества мяса»	мясо. Особенности обработки мяса диких животных Виды субпродуктов, использующие ся в кулинарных целях. Виды тепловой обработки субпродуктов.	Умение оценивать потребительские свойства и качество мяса.	**Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** умение публично защищать свои идеи. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе.	2. Словарь: Мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань, говядина, телятина, субпродукты, клеймо 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - совместная работа над выполнением практического задания
3. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации						
3		Материальные формы представления информации для хранения информации	Хранение и передача информации во времена отсутствия письменности. Современные средства записи информации	Общее представление о записи и хранении информации.	**Личностные:** проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии. **Познавательные:** формирование умения ориентироваться в своей системе знаний: самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения учебной задачи. **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе. Критическое мышление	1. Беседа о науке как двигателе прогресса 2. Словарь: ПК, информация, технология, наука 3. ФГ ЧГ - Прием “чтение про себя” ГК -Прием “Вопросительные слова”, ответы на вопросы
4		Средства	Материальные	Представление о	**Личностные:** проявление интереса современному состоянию	1. Беседа об

		записи информации	носители и средства записи информации, существовавш ие на протяжении многих веков. Способы тиражирования информации.	существовавших ранее средствах хранения информации.	российской науки и технологии. **Познавательные:** формирование умения ориентироваться в своей системе знаний: самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения учебной задачи. **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе. Критическое мышление	информации как источнике знаний 2. Словарь: гусиное перо, берестяная грамота 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - Прием “Вопросительные слова”, ответы на вопросы
5		Современные технологии хранения и записи информации	Устройство дискеты. Сходство и различие дискеты и жёсткого диска. Устройство USB флэш накопителя Знакомство с CD и DVD дисками	Представление о современных средствах записи и хранения информации.	**Личностные:** осознание ценности хранения личной информации в современном мире, важности правил безопасной работы с инструментами(цифровыми); **Познавательные:** формирование умения ориентироваться в своей системе знаний: самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения учебной задачи. **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. ГК - способность взаимодействовать в группе.	1.Беседа об использовании в повседневном быте инструментов (цифровых) 2. Словарь: информационный оптический диск, CD-проигрыватель, DVD-проигрыватель USB-флэш-накопители 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - Прием умение задавать уточняющие вопросы

6		**Практическая работа № 2 «Кинофильм о нашем классе» (творческий проект)**		Представление о современных средствах записи и хранения информации.	**Личностные:** готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции **Познавательные:** формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере. **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** умение публично защищать свои идеи. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе.	1.Беседа о новых тенденциях в предмете технология 2. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - совместная работа над выполнением практического задания
4. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве						
7		Микроорганизмы, их строение и значение для человека	Виды микроорганизмов. Функции микроорганизмов в природе. Польза и вред микроорганизмов. Микроорганизмы и биотехнологии.	Представление о строении микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов)	**Личностные:** проявление интереса современному состоянию российской науки и технологии. **Познавательные:** формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере. **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе. Критическое мышление	1. Беседа о науке как двигателе прогресса 2. Словарь: 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - Прием “задавать уточняющие вопросы”
8		Бактерии и вирусы в биотехнологиях	Значение бактерий, усваивающих атмосферный азот. Очистка	Представление об использовании микроорганизмов в	**Личностные:** **Познавательные:** формирование умения ориентироваться в своей системе знаний: самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения учебной задачи. **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока	1. Беседа о науке как двигателе прогресса 2. Словарь: 3. ФГ

			сточных вод и бактерии. Кисломолочные бактерии при производстве кисло молочных продуктов.	биотехнологических процессах и в биотехнологиях	после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе. Критическое мышление	ЧГ - чтение про себя ГК - ответы на вопросы; задания
9		Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	Условия для культивирования одноклеточных зелёных водорослей. Сбор и обработка одноклеточных зелёных водорослей. Применение одноклеточного гриба пенициллa. Применение одноклеточного гриба гиббереллы. Применение одноклеточных грибов дрожжей.	Представление о о технологиях искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Представление об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу **Познавательные:** формирование умения ориентироваться в своей системе знаний: самостоятельно предполагать, какая информация нужна для решения учебной задачи. **Регулятивные:** самостоятельно формулировать цели урока после предварительного обсуждения. **Коммуникативные:** донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи	1. Беседа о науке как двигателе прогресса 2. Словарь: 3. ФГ ЧГ - чтение про себя
5. Технологии животноводства						

10		Получение продукции животноводства	Птицеводство, овцеводство, скотоводство.	Представление об основных видах разведения животных, связанных профессиях.	**Личностные:** осознавать учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу **Познавательные:** формирование умения перерабатывать полученную информацию: делать выводы на основе обобщения знаний. **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки с помощью учителя. **Коммуникативные:** умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи	1. Беседа о значении труда в жизни человека 2. Словарь: 3. ФГ ЧГ - чтение про себя

11		Разведение животных, их породы и продуктивность **Практическая работа № 3 «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей»**	Признаки различия пород. Приемы улучшения пород животных. Факторы продуктивности животных. Перечень хозяйственно полезных признаков животных.	Представление о породах сельскохозяйственных животных и их продуктивности. Представление об оценке и улучшении породных качеств животных.	**Личностные:** активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий. **Познавательные**: формирование готовности к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере. **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки с помощью учителя **Коммуникативные:** умение публично защищать свои идеи. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе.	1.Беседа о видах профессий и их востребованности Наблюдение за демонстрациями учителя. Объяснение наблюдаемых явлений. Выполнение практической работы. **2. Словарь:** разведение животных, порода, продуктивность, направление продуктивности, экстерьер, отбор, подбор. 3. ФГ ЧГ - Прием “чтение про себя”, “ инсерт” ГК - совместная работа над выполнением практического задания
6. Социальные технологии. Маркетинг						

12		Основные категории рыночной экономики	Потребность и нужда. Сделка и простой обмен. Запрос и спрос. Определение товара.	Умение различать нужды и потребности в товарах.	**Личностные:** осознанная самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; **Познавательные**: формирование умения перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать факты **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки с помощью учителя **Коммуникативные:** умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи	1. Беседа: знакомство к профессиям 2. Словарь: нужда, потребность, запрос, спрос, товар, товарный ассортимент, сделка, деньги. 3. ФГ ЧГ -Прием “ чтение про себя”
13		Что такое рынок	Определение и виды рынков. Функции рынка. Рынок труда.	Представление о товаре и товарообмене деньгах, функции денег.	**Личностные:** осознание пределов преобразовательной деятельности человека. **Познавательные**: формирование умения перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать факты **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки с помощью учителя **Коммуникативные:** правильно оформлять работу. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе. Критическое мышление	1. Беседа о бережном отношении к природе 2. Словарь: рынок, децентрализованный обмен, централизован ный обмен, рынок труда, денежный рынок. 3. ФГ ЧГ - прием “чтение про себя” ГК - прием “мозговой штурм”

14		Маркетинг как технология управления рынком	Определение маркетинга. Функции маркетинговой деятельности. Виды спроса на товары в рыночной экономике.	Представление о маркетинге и маркетинговой деятельности	**Личностные:** активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий. **Познавательные**: формирование умения перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать факты **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки с помощью учителя **Коммуникативные:** умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации. ЧГ - ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл. Решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе. Критическое мышление	1. Беседа о задачах предстоящих во время трудового процесса 2. Словарь: маркетинг, оптовая продажа, розничная продажа. 3. ФГ ЧГ - Прием “инсерт” ГК - структура “1-2 все “
15		Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. **Практическая работа № 4 «Оценка эффективности рекламы»**	Определение, виды и функции рекламы. Маркетинговое исследование, его методы.	Умение разрабатывать опросники для исследования спроса и предложений на рынке товаров и услуг	**Личностные:** восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов. **Познавательные**: формирование умения перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать факты **Регулятивные:** работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки с помощью учителя **Коммуникативные:** умение публично защищать свои идеи. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи ГК - способность взаимодействовать в группе.	1. Беседа о технологической и эстетической стороне изделия 2. Словарь: реклама, опросник, первичная информация, вторичная информация, анкетирование, тест, интервью, беседа. 3. ФГ ЧГ - чтение про себя ГК - совместная работа над выполнением практического задания

16		**Контрольная работа: творческое задание**	Проявление творческих способностей и знаний в соответствии с поставленной задачей	Контрольная работа,	**Личностные:** осознанная самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; **Познавательные: формировать** владение методами творческой деятельности; **Регулятивные:** проводить коррекцию своей деятельности **Коммуникативные:** умение публично защищать свои идеи, умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи	1.Беседа о важности обучения в повышении качества труда 2. ФГ ЧГ - прием “ключевые слова”
17		**Анализ контрольной работы**	Проявление творческих способностей и знаний в соответствии с поставленной задачей	анализ контрольной работы	**Личностные:** осознанная самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; **Познавательные: формировать** владение методами творческой деятельности; **Регулятивные:** проводить коррекцию своей деятельности **Коммуникативные:** умение публично защищать свои идеи, умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации. ЧГ - решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи	1.Беседа о важности обучения в повышении качества труда 2. ФГ ЧГ - прием “ключевые слова”
	Итого	Всего уроков	17			
		Контрольных работ	1			
		Практических работ	4			

Перечень работ по практической части программы.

№ п/п	**Тема**	Даты
1.	Практическая работа № 1 «Органолептическая оценка качества мяса»	
2.	Практическая работа № 2 «Кинофильм о нашем классе» (творческий проект)	

№ п/п	Тема	Даты
3.	Практическая работа № 3 «Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов дрожжей»	
4.	Практическая работа № 4 «Оценка эффективности рекламы»	

7. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса (на уровень обучения)

Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

1. Информационно-методическое обеспечение			
Программа	Учебник	Учебное пособие для учащихся	Методические пособия для учителей
Для реализации данной программы используются учебники, включённые в Перечень учебников, рекомендованных для использования в образовательных учреждениях РФ на 2019-2022 и соответствующих требованиям ФГОС:	Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ В.М Казакевич, Г.В. Пучинина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова.- : Просвещение, 2020 – 192 с.		Технология 5-9 классы. Методическое пособие. Казакевич В. М. и др.
	Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ В.М Казакевич, Г.В. Пучинина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова.- : Просвещение, 2021 – 192 с.		Технология 5-9 классы. Методическое пособие. Казакевич В. М. и др.
2. Демонстрационные печатные материалы			
		Виды порчи овощей и фруктов. Первичная обработка продуктов. Форма нарезки продуктов. Приемы тепловой обработки продуктов. Соотношение меры и массы некоторых продуктов. Схема приготовления мясного бульона. Схема приготовления заправочного	

		супа. Схема приготовления мясных котлет. Схема приготовления отварной и жареной рыбы. Схема приготовления сырников. Схема приготовления омлета. Схема приготовления каши. Схема приготовления дрожжевого теста. Схема приготовления песочного теста. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Схема приготовления винегрета. Организация рабочего места и правила технической безопасности. Хранение продуктов. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества. Столовая посуда. Правила поведения за столом.	

3. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование			
		Электрическая швейная машина Оверлок Доска гладильная Утюг электрический Электроплита Холодильник СВЧ печь Кухонные навесные шкафы Кухонные разделочные столы Стол обеденный Вытяжной шкаф Сервис столовый Сервис чайный Ложки столовые Ложки чайные Ножи столовые Доски разделочные	

		Набор кухонных принадлежностей	
4. Технические средства и экранно-звуковые пособия			
		Телевизор	Компьютер, магнитофон

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса (на уровень обучения)

7 класс, планируемые результаты.

Инновационные технологии предполагают в результате таких преобразований получение новых продуктов, новых услуг, новых процессов, новых стратегий, новых бизнес-проектов. Продолжается изучение современных технологий получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды. Произойдёт знакомство с распространёнными видами техники как для ручного труда, так и для массового машинного производства. В этом курсе предстоит познакомиться с новыми технологиями ведения фермерского хозяйства. Некоторые из них позволяют начать предпринимательскую деятельность. Именно поэтому рассматриваются методы сбора информации о потребностях людей и методы поиска инноваций.

8 класс, планируемые результаты.

Мы познакомимся со сферами производства и областями труда специалистов. Узнаем о современных и перспективных технологиях, которые становятся ведущими в 21-м веке. Это технологии, связанные с микроэлектроникой, технологии лазерной и лучевой обработки материалов, нанотехнологии, технологии 3Д-формообразования (создание с помощью специального принтера объёмных предметов), получения термоядерной энергии. Узнаем, что роботы — это один из видов автоматических устройств, функционирование которых целесообразно там, где надо заменить труд человека. И не всегда целесообразно применять роботов в производстве некоторых продуктов труда. Вы научитесь разбираться в основных категориях рыночной экономики, познакомитесь с основной технологией работы на рынке — маркетингом. Узнаете, что такое менеджмент, бизнес, предпринимательство, каким образом менеджер управляет процессом производства.

9. Контрольно-измерительный материал

Критерии оценки

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании учитываются цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

Нормы оценок теоретических знаний:

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

Оценка «5» ставится, если обучаемый: полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучаемый: в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучаемый: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучаемый: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если обучаемый: полностью не усвоил учебный материал; не может изложить знания своими словами; не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ:

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

Оценка «5» ставится, если обучаемым: тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место; правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа; изделие изготовлено с учетом установленных требований; полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка «4» ставится, если обучаемым: допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; в основном правильно выполняются приемы труда; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или не довыполнена 10-15 %; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка «3» ставится, если обучаемым: имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места; отдельные приемы труда выполнялись неправильно; самостоятельность в работе была низкой; норма времени не довыполнена на 15-20 %; изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка «2» ставится, если обучаемым: имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; норма времени не довыполнена на 20-30 %; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

Оценка «1» ставится, если обучаемым: не планировался труд, неправильно организованно рабочее место; неправильно выполнились приемы труда; отсутствует самостоятельность в работе; крайне низкая норма времени; изделие изготовлено с грубыми нарушениями требований; не соблюдались правила техники безопасности.

Нормы оценок выполнения обучающихся графических заданий и творческих работ

Оценка «5» ставится, если обучаемым: творчески планируется выполнение работы; самостоятельно и полностью используются знания программного материала; правильно и аккуратно выполняется задание; умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

Оценка «4» ставится, если обучаемым: - правильно планируется выполнение работы; самостоятельно используется знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняется задание; используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

Оценка «3» ставится, если обучаемым: допускаются ошибки при планировании выполнения работы; не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание; затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

Оценка «2» ставится, если обучаемым: не могут правильно спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание; не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства (в том числе презентации).

Оценка «1» ставится, если обучаемым: не могут спланировать выполнение работы; не могут использовать знания программного материала; отказываются выполнять задания.

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Итоговая оценка знаний и умений учащихся

За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой.

При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями. Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ.

Составление списка используемой литературы

Представление презентации и образца

Выводы по итогам работы

7 класс

Практическая работа № 1 "Приготовление десертов"

Задание: приготовить десерт

Необходимая посуда, инвентарь: Сковорода, вилка, лопатка, доска, нож, венчик

Необходимое оборудование: плита, вытяжка

Ход работы:

Яйца воду и молоко смешиваем.

Добавляем муку, соль, сахар. Обязательно добавляем подсолнечное масло.

Взбиваем до образования однородной массы. Консистенция должна быть, как жидкая сметана.

Смазываем сковороду подсолнечным маслом, и как только оно нагреется - выливаем блинчик и, держа сковородку в руках, распределяем.

Режем яблоки ломтиками или мелкими кубиками. Посыпаем сахаром.

Обжариваем блин с одной стороны, на обжаренную сторону складываем яблоки, заворачиваем квадратиком и обжариваем с двух сторон.

Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.

В результате дегустации были выявлены такие недостатки:

- _____
- _____

Оценка:

Вывод: научилась делать фаршированные блинчики

Практическая работа № 2 "Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

Инструкционная карта «Приготовление рыбных котлет».

Для приготовления рыбных котлет нам понадобятся следующие продукты:

- филе минтая 2кг
- 3 средних головки репчатого лука
- 2 средних картофелины
- 6 – 7 зубчиков чеснока
- 2 сырых куриных яйца
- треть булки белого хлеба или батона
- 50 – 70 мл молока
- растительное масло для жарки
- соль, черный молотый перец по вкусу
- панировочные сухари
- сметана
- зелень

Ход работы

1. Филе оттаянной рыбы.
2. Чистим картошку, лук, чеснок и режем на куски.
3. С хлеба срезаем корку, оставляя только мякоть и замачиваем в молоке.
4. «Крутить» фарш. Прокручиваем рыбу, лук, чеснок, картошку и хлеб.
5. Разбиваем яйца в чашку с фаршем, добавляем перец и соль по вкусу. И тщательно руками всё перемешиваем.
6. Сформировать котлетки (мокрыми руками). Панировать в сухарях и отправлять их в сковородку.
7. Прежде чем наливать масло в сковородку, её необходимо хорошо прогреть.
8. Котлетки отправляем в сковородку и жарим с каждой стороны по 5 минут.
9. Выложить котлеты в тарелку полить сметаной, смешанной с зеленью.

Практическая работа №3 «Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов»

Задание: определите, для выращивания каких грибов предназначен субстрат, который состоит из соломы от озимой ржи или пшеницы/ржи/пшеницы/ржи, пшеницы (20—25%) и конского или коровьего навоза (75—80%)

8 класс

Практическая работа № 1 "Органолептическая оценка качества мяса"

Задание: заполните таблицу.

Показатель	Образец № 1 (Наименование)	Образец № 2 (Наименование)
Внешний вид		
Консистенция		
Вид на разрезе		
Запах		

Практическая работа № 2 "Кинофильм о нашем классе (Творческий проект)"

Задание: собрать информацию о классе, например увлечения, характер.
Подобрать фотографии, картинки и составить презентацию.

Практическая работа № 3 «Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях»

Задание: просмотр видеоролика, составление таблицы.

Практическая работа № 4 «Оценка эффективности рекламы»».

Задание: Подготовка сообщений.

Составить рекламный текст для любого товара, услуги, предприятия и др. Разработайте рекламный текст, следуя следующим правилам.

1.Напишите заголовок.

2.С первых строк прочно завладейте вниманием читателей, встряхните их хорошенько! Поддерживайте их интерес на протяжении всего объявления, шаг за шагом раскрывая смысл заголовка. Используйте цитаты, отзывы, конкретные ситуации, нестандартные формулировки, напоминайте о выгоде, гарантиях, словом, примените все, что способно вызвать интерес читателей. Помните, что нужно постоянно помнить о потребителях.

3.Передайте читателям ощущение ценности и важности вашего предложения. Подробно и увлекательно опишите предлагаемые товары или услуги, чтобы читатель увидел их как будто перед собой, представил в действии. Когда будете писать рекламу, вообразите себе, что разговариваете с приятелем и пытаетесь ему наглядно описать, чем занимается ваше предприятие.

4.Теперь докажите выполнимость ваших обещаний. Приведите отзывы покупателей, расскажите о гарантийных условиях, объясните, чем ваш бизнес отличается от других, правдоподобно опишите, в чем его уникальность. Не опускайте подробности, будьте как можно более точнее. Сделайте так, чтобы читатели обязательно поняли, что интересного есть в вашем предложении именно для них!

5.Тепер вы приближаетесь к завершению. Объясните читателям, как им следует действовать и почему. Говорите ли вы в своей рекламе о некотором ограниченном сроке действия вашего предложения? Получат ли ваши читатели какой-нибудь приз, если придут сегодня же? Напомните им, что они потеряют, если не поторопятся с визитом. Сделайте все, чтобы ваши читатели захотели приобрети ваш товар немедленно. Если вы не приложите усилий к тому, чтобы читатели связались с вами без промедления, они, возможно, не придут никогда.

6.Убедительно предлагайте читателям сделать заказ на ваши услуги! Объясните им, что гни должны сделать: позвонить, написать, приехать к вам, заполнить отрывной купон и т.д. Обязательно как можно точнее расскажите читателям, как с вами связаться. Поясните, что они приобретут, если свяжутся с вами так, как вы просите. Не оставляйте читателям слишком много возможностей для выбора и не давайте им самим решать этот вопрос. Сообщите им в мельчайших подробностях, что они должны делать.