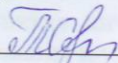


МОУ Бряндинская кадетская казачья СШ им. Народной артистки РФ  
Е.А.Сапоговой

РАССМОТРЕНО

на ШМО



Сулейманова Т.В.

Протокол №1 от «29»  
августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
УВР



Аксак А.Н.

Приказ №1 от «30» августа  
2023 г.

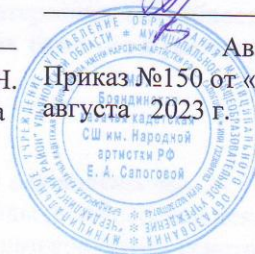
УТВЕРЖДЕНО

Директор школы



Авакова Е.А.

Приказ №150 от «30»  
августа 2023 г.



**Рабочая программа**  
по технологии  
для обучающихся 8 класса  
(базовый уровень)  
на 2023-2024 учебный год

учителя технологии : **Фатеевой Светланы Александровны**

Срок реализации программы: 1 год.  
Количество часов в год -68 ч.;  
в неделю – 2 часа.

Программа : Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников  
М.В. Казакевича и др. - 5-9 классы. учеб/ пособие для общеобразоват.  
организаций/ В.М. Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.:  
Просвещение. 2018

Учебник: Технология. 8 класс. учеб. для общеобразоват. организаций./ [М.В.  
Казакевича и др. ] под ред. М.В. Казакевича. - М.: Просвещение. 2019

с.Бряндино 2023

## **Содержание тем учебного предмета**

Рабочая программа составлена с учетом использования оборудования центра «Точка роста».

Использование оборудования «Точка роста» позволяет создать условия:

- для повышения познавательной активности обучающихся в технической области.
- для развития личности ребёнка в процессе обучения технологии, его способностей, формирования и удовлетворения социально значимых интересов и потребностей;
- для работы с одарёнными школьниками, организации их развития в различных областях образовательной, творческой деятельности.

### ***Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 2ч.***

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. П/р: разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа.

### ***Раздел 2. . Производство. 2ч***

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. П/р: участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств.

### ***Раздел 3. Технология. 3ч***

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. П/р: собрать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий

### ***Раздел 4. Техника.3ч***

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. П/р: выполнение сборки простых автоматических устройств из деталей специального конструктора.

### ***Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 4ч***

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. П/р: работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска)

### ***Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. 4ч***

Мясо птицы. Мясо животных. П/р: механическая кулинарная обработка мяса птиц и животных.

### ***Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 3ч.***

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. П/р: собрать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат.

***Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации. 3ч.***

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. П/р: подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации

***Раздел 9. Технологии растениеводства. 4ч.***

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. П/р: собрать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)

***Раздел 10. Технологии животноводства. 3ч .***

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. П/р: работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера

***Раздел 11. Социальные технологии.3ч .***

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. П/р: составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

## **Планируемые результаты освоения программы по технологии к концу 8 класса**

***Личностные результаты.*** У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

***Метапредметные результаты.*** У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

***Предметные результаты.***

*В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:*

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; — владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:*

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; —

умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов; — умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда; — умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

*В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:* — готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств. В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление. В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы: — умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов; — способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

*В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:*

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Календарно – тематическое планирование.**

№ урока	Раздел /тема урока	Кол- во часов	ЭОР (Электрон ные образова тельные ресурсы)	Деятельнос ть учителя с учётом программы воспитания	Дата	
					По плану	Фактиче ски
<b>Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности . 2 часа.</b>						
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2724/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2724/start/</a>	Установление доверительных отношений между учителем и его учениками.	05.09	
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций .Деловая игра «Мозговой штурм».	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2724/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2724/start/</a>	Установление доверительных отношений между учителем и его учениками.	12.09	
<b>Раздел 2. Производство</b>		<b>2 часа</b>				
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2723/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2723/start/</a>	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихся	19.09	
4	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3287/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3287/start/</a>	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной	26.09	

				деятельност и обучающихс я		
	<b>Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов .</b>	<b>4 часа</b>				
5	Пищевая ценность мяса. Мясо птицы.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/start/">https://resh. edu.ru/subje ct/lesson/27 20/start/</a>	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихс я	03.10	
6	Продукты пищевой промышленности из мяса. Классификация блюд.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/">https://resh. edu.ru/subje ct/lesson/32 84/start/</a>	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихс я	17.10	
7	Мясо животных. Мучные изделия с мясом. Приготовление изделия.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/">https://resh. edu.ru/subje ct/lesson/32 84/start/</a>	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихс я	24.10	
8	Творческий проект «Национальная кухня» и др.	1	<a href="https://resh.edu.ru/pptcloud.ru/infourok/ru">https://resh. edu.ru/pptcl oud.ru infourok/ru</a>	Развитие способносте й эффективно му решению (разрешени ю) проблем	31.10	



	<b>Раздел 4. Технология .</b>	<b>3 часа</b>				
9	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2721/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2721/start/</a>	Формирование умений и навыков организации учащимися своей деятельности и	03.11.	
10	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3286/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3286/start/</a>	Поддержан ие интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельности и обучающихс я	07.11.	
11	Классификация информационных технологий.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3286/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3286/start/</a>	Использован ие информацио нных и коммуникац ионных технологий.	14.11	
	<b>Раздел 5. Техника.</b>	<b>3 часа</b>				
12	Органы и системы управления технологическими машинами.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2722/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2722/start/</a>	Поддержан ие интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельности и обучающихс я	28.11	
13	Автоматическое управление устройствами и машинами на производстве.	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3285/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3285/start/</a>	Формирован ие и развитие оценочных умений	05.12	
14					12.12	

	<p>Основные элементы автоматике.</p> <p><b>Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов .</b></p>	<b>4 часа</b>				
15	<p>Плавление материалов и отливка изделий.</p> <p>Пайка металлов.</p> <p>Сварка материалов.</p> <p>Закалка материалов.</p> <p>Электроискровая обработка материалов.</p>	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2721/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2721/start/</a>	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	19.12	
16	<p>Закалка материалов.</p> <p>Электроискровая обработка материалов.</p> <p>Графическое изображение изделия.</p> <p>Чертеж.</p>	1	<a href="https://resh.edu.ru/pptcloud.ru">https://resh.edu.ru/pptcloud.ru</a>	Формирование и развитие оценочных умений	26.12	
17	<p>Электрохимическая обработка металлов.</p> <p>Ультразвуковая обработка материалов.</p>	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3162/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3162/start/</a>	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	9.01.24	
18	<p>Лучевые методы обработки материалов.</p> <p>Особенности технологий обработки жидкостей и газов.</p> <p><b>Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии .</b></p>	<b>3 часа</b>	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3163/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3163/start/</a>	Формирование умений и навыков организации учащимися своей деятельности	16.01	
19	<p>Выделение энергии при химических реакциях.</p>	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3161/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3161/start/</a>	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	23.01	

20	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3161/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3161/start/</a>	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	30.01	
21	Творческий проект : «Праздничный сувенир»	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/</a>	Формирование умений и навыков организации учащимися своей деятельности	06.02	
<b>Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации .</b>		<b>3 часа</b>				
22	Материальные формы представления информации для хранения.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/start/</a>	Использование информационных и коммуникационных технологий.	13.02	
23	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/start/</a>	Использование информационных и коммуникационных технологий.	27.02	
24	Творческий проект : «Традиционный праздник»	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/</a>	Формирование и развитие оценочных умений	05.03	
<b>Раздел 9. Социально-экономические технологии.</b>		<b>3 часа</b>				
25	Назначение социологических исследований.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2566/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2566/start/</a>	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	12.03	
26	Технология опроса: анкетирование. Что	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/">https://resh.edu.ru/subject/</a>	Развитие способности	19.03	

	такое рынок.		ct/lesson/2566/start/.ru	эффективному решению (разрешению) проблем		
27	Маркетинговое исследование.  <b>Раздел 10. Технологии растениеводства .</b>	1  <b>4 часа</b>	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3282/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3282/start/</a>	Развитие способностей эффективному решению (разрешению) проблем	26.03.	
28	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/</a>	Формирование умений и навыков организации учащимися своей деятельности (организация самостоятельной работы учащихся, соблюдение техники безопасности и соблюдение гигиенических правил, связанных с осанкой и организацией рабочего места).	02.04	
29	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/</a>	Развитие способностей эффективному решению (разрешению) проблем	16.04	
30	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/</a>	Развитие способностей эффективному решению (разрешению) проблем	23.04	
31	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях .	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/</a>	Развитие способностей эффективному решению (разрешению)	30.04	

	<b>Раздел 11. Технологии животноводства .</b>	<b>3 часа</b>		ю) проблем		
32	Получение продукции животноводства.	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/start/</a>	Воспитание гуманности	07.05.	
33-34	Разведение животных, их породы и продуктивность. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/start/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/start/</a>	Воспитание гуманности	14.05 21.05	
	<b>Итого</b>	<b>34 часа</b>				

**Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса.**  
**Наличие материально-технического, информационного обеспечения.**

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Программа : Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников М.В. Казакевича и др. - 5-9 классы. учеб/ пособие для общеобразоват. организаций/ В.М. Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение. 2018</li> <li>• Павлова М.Б., Питт Дж. Дизайн – подход как основа обучения. – Н. Новгород, 2001.</li> <li>• Атаулова О.В., Саушкина Е.А. «Словарь по технологии» - ИПКПРО, Ульяновск, 2001,131 с.</li> <li>• Технология: 8-9 класс: методическое пособие/ Н.В.Синица, П.С. Самородский.-2-е изд.,дораб.-М.: Вента-Граф, 2016.</li> <li>• <b>Список литературы для ученика</b> Учебник: Технология. 8-9 класс. учеб. для общеобразоват. организаций./ [М.В. Казакевича и др. ] под ред. М.В. Казакевича. - М.: Просвещение. 2021</li> </ul>
2	Печатные пособия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Стенды и плакаты по т/б</b></li> <li>• <b>Таблицы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• – Правила по технике безопасности при работе на кухне</li> <li>• – Пищевые вещества</li> <li>• – Классификация блюд</li> <li>• – Санитарно-гигиенические правила</li> <li>• – Приемы работы ножом и приспособлениями</li> <li>• – Сервировка сладкого стола</li> <li>• – Правила пользования столовыми приборами</li> <li>• – Приготовление блюд из молока и творога</li> <li>• – Приготовление блюд из мяса и птицы.</li> <li>• - Приготовление изделий из теста</li> <li>• – Правильная посадка</li> <li>• – Машинная игла и моталка</li> <li>• – Техника безопасности при работе ручными инструментами</li> <li>• – Швейная машина типа ПМЗ</li> <li>• – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами</li> <li>• – Раскрой швейных изделий (раскладка)</li> <li>• – Машинные швы</li> <li>• – Обработка плечевого изделия</li> <li>• – Приводные устройства</li> <li>• – Ручные стежки и строчки</li> <li>• – Разработка моделей изделия</li> </ul> </li> <li>• <b>Карточки контроля знаний</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• КК 7-1 – «Блюда из молока и молочных продуктов»</li> <li>• КК 7-2 – «Мучные изделия»</li> <li>• КК 7-3 – «Сладкие блюда»</li> <li>• КК 7-4 «Сервировка сладкого стола. Правила этикета»</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• КК 7-5 –Блюда из творога</li> <li>• КК 786 – «Заготовка продуктов впрок методом маринования»</li> <li>• КК 7-8 – «Основные характеристики ткани»</li> <li>• КК 7-9 – «Бытовая швейная машина»</li> <li>• КК 7-10 – «Терминология ручных и машинных работ»</li> <li>• ИК 7-3 – Приготовление сырников</li> <li>• ИК 7-4 – Приготовление шарлотки</li> <li>• ИК 7-5 – Приготовление торта (карточки)</li> <li>• ИК 8-6 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей</li> <li>• ИК 8-7 - Технология варки фруктов, ягод.</li> <li>• ИК 8-8 – Технология сушки яблок</li> <li>• ИК 8-10 – Оформление сумки, выполненной в технике «вышивка лентами»</li> <li>• ИК 8-9 – Технология изготовления сумки (салфетки) технике «вышивка лентами», бисером</li> <li>• ИК 8-4 –Подготовка выкройки к раскрою изделия</li> <li>• ИК 8-5 – Обработка нижнего и боковых срезов</li> <li>• ИК 8-7 – Обработка застежкой молнией</li> <li>• <b>Памятки</b></li> <li>• - Приготовление сладких блюд</li> <li>• - Правила поведения за столом</li> <li>• <b>Карточки – задания</b></li> <li>• КЗ 8-1 – Приготовление блюд из теста</li> <li>• КЗ 8-3 – «Путаница» (автоматических устройств бытовой техники и др.)</li> </ul>
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p><b>Компьютерные слайдовые презентации:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление сладких блюд из теста</li> <li>• Сладкие блюда, торты,</li> <li>• Сервировка праздничного стола ;</li> <li>• Физиология питания;</li> <li>• Бытовые приборы на кухне;</li> <li>• Материаловедение. Химические волокна .</li> <li>• Машиноведение;</li> <li>• История создания швейной машины;</li> <li>• Вышивка лентами</li> <li>• Приемы вышивки лентами;</li> <li>• Виды машинных швов;</li> <li>• Построение чертежа изделия в масштабе;</li> <li>• Построение чертежа изделия в натуральную величину;</li> <li>• Конструирование изделия</li> <li>• Моделирование изделия</li> <li>• Вышивка:</li> <li>• Вышивка. Свободные вышивальные швы лентами.</li> </ul> <p><b>Интернет-ресурсы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.botic.ru">http://www.botic.ru</a></li> <li>2. <a href="http://www.cnso.ru/tehn">http://www.cnso.ru/tehn</a></li> </ol>

		3. <a href="http://files.school-collection.edu.ru">http://files.school-collection.edu.ru</a> 4. <a href="http://trud.rkc-74.ru">http://trud.rkc-74.ru</a> 5. <a href="http://tehnologia.59442">http://tehnologia.59442</a> 6. <a href="http://www.domovodstvo.fatal.ru">http://www.domovodstvo.fatal.ru</a> 7. <a href="http://tehnologiya.narod.ru">http://tehnologiya.narod.ru</a> 8. <a href="http://new.teacher.fio.ru">http://new.teacher.fio.ru</a>	
4	Технические средства обучения	Компьютер, экран, проектор;	
5	Экранно-звуковые пособия	Видеоролики по основным разделам и темам программы	
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО МТО в рамках «Точки роста»:	
		3D принтер Eiger 3D ST	1
		Пластик Bestfilament для 3D принтера	10
		Электрический гравёр DEKO DKRT200E 43 tools+case	3
		Лобзик электрический ПОБЕДА Л-65/690	2
		Дрель аккумуляторная Zitrek Greenpower 16 Li	2
		Набор аксессуаров Калибр для гравёра электрического НГ -186	2
		Термоклящий пистолет CLUE GUN	3
		Набор бит DEKO BS30	1
		Штангенциркуль цифровой Digital Caliper	3
		Набор сверл	1
		Нож технический КУРС «Стайл»	5
		Набор пилкок Ассорти для электролобзика Арт.305HP-ACC	2
		Полотна для лобзика	4
Набор клеевых стержней для термоклящего пистолета TOP TOOLS	6		
Лобзик ручной Кобальт	5		
7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. помощи	
8	Оборудование	Парты ученические	



	кабинета	Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Доска с креплением для плакатов и таблиц Электродуховка, Электрочайник, Электроплитка, Утюг
--	----------	---

