

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 27»
Петропавловск-Камчатского городского округа**

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО:

РАССМОТРЕНО:

Директор школы

Зам. директора по УВР

На заседании МО

протокол № _____

_____ Дышлевская Г.Н.

_____ Ключина Т.И.

_____ Окопная Е.В.

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии, 8 класс

Гарбуз Елена Георгиевна

учитель технологии

2022 – 2023 учебный год
г. Петропавловск-Камчатский

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 8 класса составлена на основе:

- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Фундаментального ядра содержания общего образования, требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, утвержденном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897;
- Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 31.03.2014 N 253 (ред. от 05.07.2017);
- технология: рабочие программы. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленская. – 5-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016 г.;
- ООП МАОУ «Средняя школа № 27»;
- положения о рабочей программе учебного предмета, курса МАОУ «Средняя школа № 27»;
- положения о внутришкольном мониторинге и системе оценки качества образования в МАОУ «Средняя школа № 27»;
- учебного плана МАОУ «Средняя школа № 27» на 2022-2023 учебный год.

Программа рассчитана на 34 часа (1 час в неделю), в том числе входной и итоговый мониторинги – 2 ч.

Рабочая программа ориентирована на изучение технологии по УМК:

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).

Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).

Цели обучения предмету

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 8 классе, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Для оценки освоения школьниками планируемого содержания на уроках используются различные средства входящего, текущего и итогового контроля. Для текущего и итогового контроля используются такие формы, как самоконтроль, взаимоконтроль, контроль учителя, тестирование, самостоятельные, контрольные, творческие работы, зачеты, контрольно-измерительные материалы.

С 2016-2017 учебного года коллектив школы работает над **методической темой** «Профессионально-личностный рост педагога как одно из основных условий обеспечения качества образования». В рамках заявленной методической темы мною была выбрана **тема самообразования** «Реализация знаний, умений, навыков с учетом психолого-физиологических особенностей девочек». Преимущество использования современных технологий заключается в вовлечении каждого ученика в активный познавательный процесс, формировании навыков добывания знаний. При данном подходе отдаётся предпочтение творческому уроку, основная задача которого организовать продуктивную деятельность. Формирование технологической компетентности сводится не только к приобретению знаний умений и навыков, но обеспечивает их быстрое и эффективное приобретение, закрепление и использование в повседневной жизни для решения реальных проблемных ситуаций.

В конце года программой предусмотрены часы для защиты проектов.

Программа предусматривает работу с одарёнными детьми. Она направлена на эффективное выявление и развитие интеллектуально-творческого потенциала личности каждого ребенка и помощь особо одаренным детям, обучающимся в общеобразовательной школе. Работа с одаренными детьми предполагает следующие мероприятия:

- анализ мониторинговых, контрольных и самостоятельных работ. Выявление и учет мотивированных и одарённых учащихся по предмету;
- использование в практике элементов индивидуально-дифференцированного обучения, в том числе, индивидуальных и дифференцированных домашних заданий (что отражено в данной программе);
- проведение нестандартных форм уроков;
- дополнительные занятия с одаренными учащимися;
- подготовка к олимпиадам, интеллектуальным играм, дискуссии и участие в них;
- консультации по возникшим проблемам;
- взаимодействие с психолого-педагогической службой школы при необходимости;
- создание детских портфолио.

Программа предусматривает и работу со слабоуспевающими учениками по предмету:

- анализ мониторинговых и контрольных работ. Выявление и учет учащихся, не справившихся с работой по предмету;
- использование в практике элементов индивидуально-дифференцированного обучения, в том числе, индивидуальных и дифференцированных домашних заданий (что отражено в данной программе);
- организация методических консультаций с учениками по оказанию помощи в разъяснении слабо усвоенных тем;
- индивидуально-консультативная и разъяснительная работа с родителями слабоуспевающих учащихся;
- разъяснение тем, вызывающих затруднение, контроль за выполнением домашнего задания.
- тематический контроль по темам, вызвавшим затруднение.
- участие учеников в предметной неделе по технологии.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

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, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор обучающимися 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.

ОПИСАНИЕ МЕСТА ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Согласно учебному плану МАОУ «Средняя школа № 27» на изучение предмета «Технология» в 8 классе отводится 34 часов (при 34 неделях в году в МАОУ «Средняя школа № 27»), из расчета – 1 учебный час в неделю.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

Знать/понимать:

✚ о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;

✚ о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

✚ общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

✚ санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;

✚ требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

✚ общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технология их приготовления;

✚ способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;

✚ назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технология приготовления пюре и желе;

✚ основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

✚ виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;

✚ назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;

✚ экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

✚ единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Уметь:

- ✚ определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
 - ✚ приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
 - ✚ приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
 - ✚ соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
 - ✚ закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
 - ✚ работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
 - ✚ выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
 - ✚ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья.
- Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, лично-саморазвивающей, рефлексивной.**
- ✚ осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
 - ✚ разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
 - ✚ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
 - ✚ заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
 - ✚ выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
 - ✚ читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
 - ✚ подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
 - ✚ подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.
 - ✚ рационально организовывать рабочее место;
 - ✚ находить необходимую информацию в различных источниках;
 - ✚ применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - ✚ составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
 - ✚ выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - ✚ конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - ✚ выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 - ✚ соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
 - ✚ осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
 - ✚ находить и устранять допущенные дефекты;
 - ✚ проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- ✚ планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- ✚ распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- ✚ понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- ✚ развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- ✚ получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- ✚ организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- ✚ создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- ✚ изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- ✚ контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- ✚ выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- ✚ оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- ✚ построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. Кулинария

Физиология питания

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы:

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Блюда из птицы

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Блюда национальной кухни

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Сервировка стола

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохране-

ния витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Конструирование и моделирование поясного изделия

Юбка и брюки в народном costume. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1:4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки

Технология изготовления поясного изделия

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Рукоделие

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины. *Валяние.* История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

3. Технология ведения дома

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Ремонт помещений

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.
3. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

4. Электротехнические работы

Электротехнические устройства

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации.

Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

5. Современное производство и профессиональное образование

Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

6. Творческие проекты

Работа над проектом

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Содержание учебного материала	Кол-во часов
1	Кулинария	7
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16
3	Технология ведения дома	4
4	Электротехнические работы	1
5	Современное производство и профессиональное образование	3
6	Творческие проекты	3

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 8 класс

№ уро-ка	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Дата		Примечание
			План	Факт	
КУЛИНАРИЯ – 7 ч.					
Физиология питания – 1 ч.					
1.	Входной мониторинг. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания.	1			
Блюда из птицы – 2 ч.					
2.	<i>Анализ входного мониторинга.</i> Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. <i>Практическая работа:</i> первичная обработка птицы.	1			
3.	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.	1			
Блюда национальной кухни – 1 ч.					
4.	Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями нашего региона и желаниями учителя и учащихся. <i>Практическая работа:</i> приготовление блюд	1			
Сервировка стола – 1 ч.					
5.	Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. <i>Практическая работа:</i> сервировка стола к обеду. Изготовление приглашений.	1			
Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов – 2 ч.					
6.	Способы консервирования фруктов и ягод. <i>Практическая работа:</i> приготовление сиропа.	1			
7.	Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения. <i>Практическая работа:</i> стерилизация и укупорка банок с компотом.	1			
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 16 ч.					
Конструирование и моделирование поясного изделия – 4 ч.					
8.	Чтение чертежа прямой юбки и брюк. <i>Практическая работа:</i> чтение чертежа прямой юбки и брюк.	1			
9.	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. <i>Практическая работа:</i> снятие мерок и запись результатов измерений.	1			
10.	Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. <i>Практическая работа:</i> построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1:4 по своим меркам.	1			
11.	Способы моделирования поясных изделий. <i>Практическая работа:</i> моделирование юбки или брюк выбранного фасона.	1			
Технология изготовления поясного изделия – 7 ч.					
12.	Обработка деталей кроя. <i>Практическая работа:</i> изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.	1			
13.	Сборка швейного изделия <i>Практическая работа:</i> стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	1			
14.	Обработка верхнего края притачным поясом. <i>Практическая работа:</i> обработка деталей кроя.	1			
15.	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. <i>Практическая работа:</i> скалы-	1			

	вание и сметывание деталей кроя.				
16.	Выравнивание низа изделия. <i>Практическая работа:</i> проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка низа потайными подшивочными стежками.	1			
17.	Окончательная отделка изделия.	1			
18.	Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. <i>Практическая работа:</i> влажно-тепловая обработка.	1			
Рукоделие – 5 ч.					
19.	<i>Вязание на спицах.</i> Материалы и инструменты для вязания.	1			
20.	Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. <i>Практическая работа:</i> выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.	1			
21.	Технология выполнения простых петель различными способами. <i>Практическая работа:</i> выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.	1			
22.	Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. <i>Практическая работа:</i> изготовление изделия в технике валяния.	1			
23.	<i>Валяние.</i> История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.	1			
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 4 ч.					
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов – 2 ч.					
24.	Бюджет семьи. <i>Практическая работа:</i> расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	1			
25.	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. <i>Практическая работа:</i> оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	1			
Ремонт помещений – 2 ч.					
26.	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. <i>Практическая работа:</i> выполнение эскиза жилой комнаты	1			
27.	Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. <i>Практическая работа:</i> подбор строительно-отделочных материалов по каталогам	1			
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ – 1 ч.					
Электротехнические устройства – 1 ч.					
28.	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Виды и назначение автоматических устройств. <i>Практическая работа:</i> подбор бытовых электроприборов по их мощности.	1			
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ – 3 ч.					
Сферы производства и разделение труда – 3 ч.					
29.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. <i>Практическая работа:</i> Анализ структуры предприятия легкой промышленности.	1			
30.	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. <i>Практическая работа:</i> анализ профессионального деления работников предприятия.	1			
31.	Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. <i>Практическая работа:</i> ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.	1			
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ – 3 ч.					
32.	Обсуждение темы проекта, регламента работы над проектом и другие технические вопросы. Проект «Изготовление сувенира в технике валяния». Работа над проектом. Подготовка к защите проекта.	1			
33.	Итоговый мониторинг	1			
34.	<i>Анализ итогового мониторинга.</i> Презентация и защита про-				

	ектов. Оформление выставки.				
--	-----------------------------	--	--	--	--

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основная литература:

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).

Дополнительная литература:

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

3. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. Методическое пособие к учебнику Технология. Обслуживающий труд – М.: Дрофа, 2013. – 126 с.

4. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2016.

5. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПб.; Паритет, 2015

6. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы – М.: Экзамен, 2016. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)

7. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2016.

Печатные пособия

1. Таблицы по технологии для 8 класса.

Технические средства обучения

1. Компьютер.
2. Мультимедиа проектор.
3. Интерактивная доска
4. Принтер
5. Сканер