

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей №110» Советского района г.Казани

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель МО

_____/ О.В. Баширова

«28» августа 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по
УР МБОУ «Лицей №110»

_____/Р.Н. Габдулганиева

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ «Лицей
№110»

_____/А.С. Сахнов

Приказ № 230 от
«28» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
8 класс (девочки)

Рассмотрено на заседании
педагогического совета протокол №1
от «28» августа 2017 г.

2017-2018 учебный год

Содержание

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	8
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	10
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	14
ЛИТЕРАТУРА	19

Пояснительная записка

Рабочая программа по «Технологии» по направлению «Обслуживающий труд» для учащихся 8-го класса на 2017-2018 учебный год, составлена на основе примерной программы основного общего образования по «Технологии» для основной общеобразовательной школы, соответствующей Обязательному минимуму содержания основного общего образования по «Технологии» в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (далее - ФГОС ООО) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897);
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 марта 2004 года №1312 «Об утверждении Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 20 августа 2008 года №241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утверждённые приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 года №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 12.05.2011 г. №03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 г. №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Законом Республики Татарстан от 22.07.2013 г. «Об образовании»;
- Письмом МОиН РТ от 23.06.2012 г. № 7699/12 «Об учебных планах для I - IX классов школ Республики Татарстан, реализующих основные образовательные программы начального общего образования и основного общего образования в соответствии с ФГОС общего образования»;
- Приказом МОиН РТ от 09.07.2012 г. №4154/12 «Об утверждении базисного и примерных учебных планов для образовательных учреждений Республики Татарстан, реализующих программы начального общего и основного общего образования»;
- Приказом МОиН РТ от 10.07.2012 г. №4165/12 «Об утверждении базисного учебного плана для образовательных учреждений Республики Татарстан, реализующих программы среднего (полного) общего образования»;
- Постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. N189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с изменениями;

- Письмом Министерства образования и науки РФ от 01.04.2005г. № 03-417 «О перечне учебного и компьютерного оборудования для оснащения общеобразовательных учреждений»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 04.10.2010 г. №986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащённости учебного процесса и оборудования учебных помещений»;

- Приказом № 230 от 28 августа 2017 г. МБОУ «Лицей №110» Советского района г. Казани «Об утверждении рабочих учебных программ», реализуемых в МБОУ «Лицей №110» Советского района г. Казани.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания рабочей программы изучается в рамках направления: «Технология. Обслуживающий труд».

В соответствии с учебным планом МБОУ «Лицей №110» на 2017-2018 учебный год рабочая программа рассчитана на 35 часов в год (1 час в неделю).

Реализация учебной программы обеспечивается учебным пособием Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /(В.Д. Симоненко, А.А. Электров, Б.А. Гончаров и др.) под редакцией В.Д. Симоненко. М: «Вентана-Граф». 2010-176с.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей**:

- **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;

- **овладение** 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.

На основании требований, Федерального государственного образовательного стандарта, программа предлагает реализацию актуальных в настоящее время компетентностного, личностно-ориентированного, деятельностного подходов, которые определяют **следующие задачи обучения:**

- приобретение знаний по разделам технологии обработки конструкционных материалов, технологии обработки пищевых продуктов, строительные ремонтно-отделочные работы, технологии ведения дома, проектная деятельность
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и изготовлением определенного изделия, технологии его обработки, наладке оборудования, приспособлений и инструментов;
- освоение компетенций - умение действовать автономно: защищать, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя разные источники; способность работать с разными видами информации: символами, чертежами, схемами, тестами, таблицами, осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся, ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется на основании устных ответов (выступлений), тестирования, а также практической деятельности, учитывая их соответствие требованиям программы обучения, пятибалльной системе оценивания

Требования к уровню усвоения учебной образовательной программы.

Учащиеся должны знать:

- общие сведения из истории кулинарии;
- виды домашней птицы и их использование, признаки доброкачественности птицы ее первичной обработкой; видами тепловой обработки;
- виды бульонов, супов; технологию приготовления;
- виды холодных закусок, технологию приготовления и способы подачи;
- ассортимент сладких изделий, технологию приготовления на скорую руку; способы подачи готовых блюд к столу;
- правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола; правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать подарки и цветы;

- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию заготовки продуктов без соли и сахара;
- виды ДПИ народов нашей страны, различные материалы и приспособления, возможности техник, применяемых в традиционных художественных ремеслах (вязание спицами и батик);
- условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
- технологию вязания на двух и пяти спицах;
- способы ремонта вязаных изделий;
- общие правила ведения домашнего хозяйства; потребности семьи, иерархию человеческих потребностей; составляющие семейного бюджета, возможности рационального использования средств и пути их увеличения; основы бизнес - планирования;
- права потребителя и их защиту;
- инструменты для ремонтно-отделочных работ;
- понятие профессиональной деятельности; уровень развития своих профессионально важных качеств; сферы трудовой деятельности, правила выбора профессии.
- организацию рабочего места для выполнения чертежных и графических работ.
- понятия о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, материалы, инструменты и принадлежности, применяемые на занятиях

Учащиеся должны уметь:

- определять качество мяса птицы, проводить первичную и тепловую обработку мяса птицы;
- готовить блюда из мяса птицы и мясных полуфабрикатов;
- определять готовность блюд и подавать их к столу;
- готовить сладкие изделия на скорую руку;
- оформлять готовые блюда и сервировать стол; соблюдать правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать подарки и цветы;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, делать из них заготовки без соли и сахара;
- подготавливать материалы к вязанию на спицах, подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
- выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
- вязать простые изделия на двух и пяти спицах;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- работать с журналами мод;
- анализировать семейный бюджет; определять прожиточный минимум семьи, расходы учащегося; анализировать рекламу; изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость продукции, разрабатывать бизнес-план;
- определять расход и стоимость электроэнергии;
- составлять меню на день;
- производить расчет минимальной стоимости потребительской корзины
- осуществлять самоанализ развития своей личности; соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями.
- соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

- читать и выполнять чертежи, эскизы, схемы, технические рисунки деталей и изделий.

- чертить геометрические тела.

Должны владеть компетенциями:

- информационно-коммуникативной
- социально-трудовой
- познавательно-смысловой
- учебно - познавательной
- личностным саморазвитием

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии
Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;
умеет изложить его своими словами;
самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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 учащийся:

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 учащийся:

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 учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;
не может изложить знания своими словами;
не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся:

не может спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Содержание тем учебного курса

Введение в Технологию. Первичный инструктаж по ТБ (1 ч)

1. КУЛИНАРИЯ (8 часов)

Технология приготовления пищи (4 часов)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление (1 ч)

Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки птицы (1 ч)

Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Блюда из домашней птицы (1 ч)

Технология приготовления блюд из птицы

Практическая работа

Приготовление блюд из птицы

Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу (1 ч)

Способы украшения блюд.

Сервировка стола. Этикет (2 часа)

Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами (1 ч)

Сервировка стола. Способы складывания салфеток. Требования к качеству и оформлению блюд.

Практическая работа

Оформление стола к празднику.

Правила поведения за столом и приема гостей (1 ч)

Прием гостей и правила поведения в гостях.

Практическая работа

Разработка приглашения на праздник.

Заготовка продуктов (2 часа)

Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях (1 ч)

Значение кислотности плодов для консервирования и время стерилизации

Способы консервирования, их преимущества и недостатки

Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования (1 ч)

Условия для сохранения витаминов

Сроки и условия хранения заготовок

2. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (7 часов)

Вязание на спицах. Материалы и инструменты. (2 ч)

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Основные сведения о возникновении и развитии вязания на спицах.

Правила безопасности при работе со спицами. Характеристика шерстяных, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

Правила подбора спиц. Правила набора петель для вязания.

Практическая работа

Техника набора петель и особенности вязания на 2 спицах

Технология выполнения простых петель. (1 ч)

Накидывание петель. Условные обозначения на схемах вязания. Технология выполнения простых петель различными способами.

Практическая работа

Технология выполнения простых петель.

Убавление, прибавление и закрывание петель. (1 ч)

Соединение петель по лицевой стороне. Соединение петель по изнаночной стороне. Техника безопасности при работе со спицами

Практическая работа

Убавление, прибавление и закрывание петель.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. (3 ч)

Практические работы

Вязание на 5 спицах.

Ажурное вязание.

Вязание нитками разных цветов

3.ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)

Ремонт помещения. (1 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов.

Инструменты для ремонтно-отделочных работ. (1 ч)

Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно - отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно- отделочных работ. Уход за различными видами половых покрытий.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно - отделочных работ.

Санитарно- технические работы. (1 ч)

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бочков. Способы ремонта. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. (1 ч)

Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Профессии, связанные с выполнением санитарно- технических работ.

3. СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (4 часа)

Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены (1 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Физический и интеллектуальный труд. Экономические возможности и экономические потребности семьи. Доходы и расходы семьи. Экономия средств

Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи (1 ч)

Ценообразование и цены на рынке товаров и услуг и возможности уменьшения расходы семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг.

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. (1 ч)

Ориентация на рынке товаров и услуг.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Права потребителей и их защита. (1 ч)

Выбор способа совершения покупки.

Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами

4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)

Электротехнические устройства. (1 ч)

Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовой техникой.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Принцип работы и использование типовых средств защиты.

Схема квартирной электропроводки. (1 ч)

Способы определения места расположения скрытой электропроводки.

Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электроэнергии

5. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4 часа)

Сферы производства и разделения труда (1 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда на производстве.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. (1 ч)

Уровни квалификации, уровни образования, уровни оплаты труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда

Профессиональное образование и профессиональная карьера (1 ч)

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Пути получения профессионального образования. Учет качеств личности при выборе профессии.

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования (1 ч)

Виды учреждений профессионального образования. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и образовательных услуг.

6. ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (5 часов)

Введение. Черчение и графика. (1 ч)

Материалы, инструменты и принадлежности, применяемые на занятиях.
Организация рабочего места для выполнения чертежных и графических работ.
Стандарты. Форматы.

Линии чертежа. Чертежный шрифт.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах.
Чтение чертежей, схем и технологических карт.

Практическая работа

Линии чертежа. Чертежный шрифт.

Практическая работа

Нанесение размеров на чертеже

Правила оформления конструкторских документов-чертежей: масштабы; нанесение размеров на чертеже. (1 ч)

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов.

Геометрические построения (2 ч)

Деление окружностей, отрезков прямых и углов на равные части.

Практическая работа

Чертежи геометрических тел.

Технический рисунок. Эскиз. (1 ч)

Расположение видов на чертеже. Эскизы, их назначение и правила выполнения.
Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий для выполнения графических работ.
Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Учебно–тематическое планирование 8 класс (девочки)

№	Тема урока	Кол – во часов	Дата проведения	
			План	Факт
1	Введение в Технологию. Первичный инструктаж по ТБ	1		
1.КУЛИНАРИЯ (8 часов) <i>Технология приготовления пищи (4 часов)</i>				
2	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.	1		
3	Виды тепловой обработки птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.	1		
4	Блюда из домашней птицы. Технология приготовления блюд из птицы <i>Практическая работа</i> Приготовления блюд из птицы	1		
5	Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу. Способы украшения блюд.	1		
<i>Сервировка стола. Этикет (2 часа)</i>				
6	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами Сервировка стола. Способы складывания салфеток. Требования к качеству и оформлению блюд. <i>Практическая работа</i> Оформление стола к празднику	1		
7	Правила поведения за столом и приема гостей Прием гостей и правила поведения в гостях. <i>Практическая работа</i> Разработка приглашения на праздник.	1		
<i>Заготовка продуктов (2 часа)</i>				
8	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях Значение кислотности плодов для консервирования и время стерилизации Способы консервирования, их преимущества и недостатки	1		
9	Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их	1		

	<p>хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования</p> <p>Условия для сохранения витаминов</p> <p>Сроки и условия хранения заготовок</p>			
2. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (7 часов)				
10-11	<p>Вязание на спицах. Материалы и инструменты.</p> <p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Основные сведения о возникновении и развитии вязания на спицах. Правила безопасности при работе со спицами. Характеристика шерстяных, хлопчатобумажных и шелковых нитей.</p> <p>Правила подбора спиц. Правила набора петель для вязания.</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p>Техника набора петель и особенности вязания на 2 спицах</p>	2		
12	<p>Технология выполнения простых петель.</p> <p>Накидывание петель. Условные обозначения на схемах вязания. Технология выполнения простых петель различными способами.</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p>Технология выполнения простых петель.</p>	1		
13	<p>Убавление, прибавление и закрывание петель.</p> <p>Соединение петель по лицевой стороне. Соединение петель по изнаночной стороне. Техника безопасности при работе со спицами</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p>Убавление, прибавление и закрывание петель.</p>	1		
14-16	<p>Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Вязание на 5 спицах.</p> <p>Ажурное вязание.</p> <p>Вязание нитками разных цветов</p>	3		
3. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (8 часов)				
17-18	<p>Ремонт помещения.</p> <p>Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов.</p> <p>Инструменты для ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно - отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Уход за различными видами половых покрытий. Профессии, связанные с выполнением ремонтно -</p>	2		

	отделочных работ.			
19-20	Санитарно-технические работы. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бочков. Способы ремонта. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.	2		
3. СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (4 часа)				
21-22	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Физический и интеллектуальный труд. Экономические возможности и экономические потребности семьи. Доходы и расходы семьи. Экономия средств Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи Ценообразовании и цены на рынке товаров и услуг и возможности уменьшения расходы семьи Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг.	2		
23-24	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Ориентация на рынке товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Права потребителей и их защита. Выбор способа совершения покупки. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами	2		
4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)				
25-26	Электротехнические устройства. Соблюдение правил электробезопасности, правил	2		

	<p>эксплуатации бытовой техникой.</p> <p>Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Принцип работы и использование типовых средств защиты.</p> <p>Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электроэнергии</p>			
<p align="center">5.СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4 часа)</p>				
27-28	<p>Сферы производства и разделения труда</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.</p> <p>Разделение труда на производстве.</p> <p>Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p> <p>Уровни квалификации, уровни образования, уровни оплаты труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда</p>	2		
29-30	<p>Профессиональное образование и профессиональная карьера</p> <p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Пути получения профессионального образования. Учет качеств личности при выборе профессии.</p> <p>Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования</p> <p>Виды учреждений профессионального образования.</p> <p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и образовательных услуг.</p>	2		
<p align="center">ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (5 часов)</p>				
31	<p>Введение. Черчение и графика.</p> <p>Материалы, инструменты и принадлежности, применяемые на занятиях. Организация рабочего места для выполнения чертежных и графических работ. Стандарты. Форматы.</p> <p>Линии чертежа. Чертежный шрифт.</p> <p>Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах. Чтение чертежей, схем и технологических карт.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Линии чертежа. Чертежный шрифт.</p> <p>Практическая работа</p>	1		

	Нанесение размеров на чертеже			
32	Правила оформления конструкторских документов-чертежей: масштабы; нанесение размеров на чертеже. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов.	1		
33-34	Геометрические построения Деление окружностей, отрезков прямых и углов на равные части. <i>Практическая работа</i> Чертежи геометрических тел.	2		
35	Технический рисунок. Эскиз. Расположение видов на чертеже. Эскизы, их назначение и правила выполнения. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий для выполнения графических работ. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.	1		

ЛИТЕРАТУРА

Учебно-методический комплект

1. Технология. Содержание образования: сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 304 с. – (Современное образование).
2. Технология. Обслуживающий труд: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / П.С. Самородский, А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко; под.ред. В.Д.Симоненко. – 4-е издание., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2011.

Дополнительная литература для учителя

1. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
2. Скопцева М.И. Технология. Обслуживающий труд 5-8 кл.- Ростов-на-Дону.:Феникс, 1997
3. Ляховская Л.П. Кулинарный календарь.- СПб.: Полигон, 2002 .
4. Бабаян Л.В., Горобцов А.М. Благоустройство усадьбы.- М.: Сталкер, 2003.
5. Фрейтаг И.П., Аникина Л.Л. Жилище. Что умеют мастера.- СПб.: СМИО-Пресс, 2004.
6. Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека.- М.: Просвещение, 2002.
7. Воронцов В.А. Мини-энциклопедия. Ландшафтный дизайн.- М.: АСТ, 2006.
8. В.В. Степакова Учебник по черчению 7-10кл

Дополнительная литература для ученика

1. Тюрина Н.Е. Основы художественного ремесла. Чудо – кожа. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
2. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
3. Федотов Г.Я. Основы художественного ремесла. Сухие травы. Пособие. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
4. Коньшева Н.М. Секреты мастерства.- М.:Московский учебник, 2000.