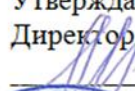


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
„Средняя общеобразовательная школа №3” г.Радужный

Утверждаю
Директор школы:


Е.В.Малафеева
№ 405 от 30.08.2017г.



Согласовано
Председатель НМС:
Суханова О.В.
протокол заседания НМС
№ 3 от 23.08.2017г.

Рабочая программа учебного предмета

«Технология»
в 8а, 8б, 8в, 8г классах
на 2016-2017 учебный год

Программа рассчитана на 35 часов,
1 час в неделю

Учитель: Чанцева Елена Викторовна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 8 класса составлена на основе примерной программы основного общего образования и Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования (2004 г.), учебно-методического комплекса (учебник «Технология» для учащихся 8 класса» под ред. В.Д. Симоненко). Рабочая программа представляет цели, содержание, общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, 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.

В рабочей программе предложен собственный подход в части структурирования учебного материала, определения последовательности изучения этого материала, распределения часов по разделам и темам, а также путей формирования системы знаний, умений и способов деятельности, развития и социализации учащихся. Рабочая программа содействует сохранению единого образовательного пространства, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» и главной целью второй ступени образования является:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений
- повышение мотивации технологического обучения через активизацию познавательной деятельности
- 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. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

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 образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления: «Технология. Обслуживающий труд».

Изучение технологии в основной школе направлено 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 лично 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.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся **общеучебных умений и навыков**. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Учебно-организационные умения:

- Индивидуально планировать свою деятельность;
- Нацеливать себя на выполнение поставленной задачи.

Учебно-интеллектуальные умения:

- Выделять главное содержание в теме;
- Систематизировать материал по теме в виде плана;
- При сравнении выделить общее и особенное в содержании темы;
- Делать выводы;
- Формулировать вопросы для уточнения содержания темы.

Учебно-коммуникативные умения:

- Вести диалог с целью закрепления изученной темы;
- Строить ответ с использованием дополнительных материалов;
- Составлять связные тексты.

Учебно-информационные умения:

- Подбирать самостоятельно дополнительную литературу к занятиям;
- Владеть техникой работы с энциклопедиями, справочной литературой;
- Делать выписки систематизировать их.

Рабочая программа предусматривает **формирование у учащихся универсальных способов деятельности:**

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, 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 приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

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

Обучение по данной программе ориентировано на компетентный подход, так как предполагает формирование разнообразных надпредметных знаний и умений, способности действовать в конкретных практических ситуациях, решать жизненные проблемы.

Проблемно-ситуационные задания, изготовление изделий пользующихся потребительским спросом, проектная деятельность, являются дидактическими единицами содержания, на базе которых реализуется компетентный подход к технологической подготовке. При освоении учащимися учебного, материала происходит формирование следующих **компетенций**:

Коммуникативные компетенции: Умение общаться со сверстниками и взрослыми людьми, поведение в обществе – этикет, умение работать самостоятельно, индивидуальная работа, формирование бригад, групп, где дети учатся распределять обязанности, есть ответственные за определённый «фронт» работ, самоконтроль (такой метод применяется во время кулинарных работ, лабораторно – практических работах), устные ответы, защита проектов, сообщений.

Социокультурные компетенции: применение на практике и в жизни ЗУНов. У девочек: Умение рассчитывать семейный бюджет, распределение обязанностей в быту, определение потребностей, навыки при приготовлении пищи, применение основ конструирования и элементов пошива (пришить пуговицы, наложить декоративную заплатку, штопка), рукоделие (вязание, вышивка)

Ценностно-смысловые компетенции предполагают умения: Осуществлять индивидуальную и поисковую деятельность при работе над проектом: выбор темы, актуальность, исследовательская деятельность.

Информационные компетенции: Самостоятельная подготовка сообщений, проектов с использованием различных источников информации: книг, учебников, справочников, энциклопедий, каталогов, CD-Rom, Интернета. Владение навыками использования информационных устройств: компьютера, принтера, модема, копира.

Культуроведческая и природоведческие компетенции: Знакомство с культурой своего народа, края (ХКК гос.), с культурой других стран и народов, видами декоративно-прикладного творчества, уход за растениями, в том числе экзотическими.

Здоровьесберегающая компетенция: Знать и применять правила личной гигиены, уметь заботиться о собственном здоровье, личной безопасности; владеть способами оказания первой медицинской помощи.

Учебно-познавательные компетенции: Межпредметная связь: география, биология – в материаловедении (знакомство с различными видами волокон и их происхождением); черчение, математика – при расчётах и построении чертежей; физика – по теме металлообработка; русский язык, литература – оформление сообщений и творческих проектов; ИЗО – при выполнении эскизов изделий).

Для текущего контроля знаний на уроках технологии, предпочтение отдаётся практическим и компетентно ориентированным заданиям на межпредметной основе, которые позволяют проявить готовность использовать в проблемной ситуации не только технологические знания, но и привлечь знания по общеобразовательным предметам.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов

художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Электротехнические работы

Знать/понимать

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

Уметь

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних

работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Черчение и графика

Знать/понимать

технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки 8 кл.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Анализ бюджета семьи. Права потребителя и их защита.

Уметь

Планировать расходы семьи. Ориентироваться на рынке товаров и услуг: анализировать потребительские качества товаров, выбирать способы совершения покупки.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

Оценки возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности. Проектирование изделия или услуги.

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для 8 кл. являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Место предмета в базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 238 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов

При разработке рабочей программы для 8 класса и планировании учебного времени учтена материально-техническая база образовательного учреждения. Раздел “Кулинария” вместо 14 часов запланировано 5 часов теоретического изучения, ввиду отсутствия оборудования и специализированного кабинета в учебном учреждении. Разделы “Электротехнические работы”, предусмотренные стандартом, изучаются интегрировано, с разделом “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”.

За счет высвободившегося учебного времени, добавлены 3 ч. на « Технологии ведения дома», 4 ч. на «Современное производство и профессиональное образование», 4ч. на «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

При разработке данной программы ставилось целью максимально использовать учебно – материальную базу мастерских и имеющийся опыт преподавателя.

Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Профориентационная работа:

На основании приказа Управление Образование и Молодежный Политики приказ от 13 декабря 2012г. Г. Радужный №628 об исполнения решения Коллегии «Профессиональная ориентация как инструмент жизненного самоопределения молодёжи». Содержание предмета «Технология» в 8 классе интегрируется с профориентационной проблематикой. В содержание уроков включается информация о профессиональном самоопределении, путях выбора и получении профессии. Учащиеся выполняют творческие работы по профориентационной тематике, знакомят одноклассников с профессиями родителей, готовят сообщения и рефераты, презентации. Используются учебные фильмы. Формы такой работы зависят от возрастных особенностей ребят. Весь объем профориентационной работы отражен в структуре рабочей программы: в содержании программы и в КТП.

Учебно - тематический план 5-8 классы

Разделы и темы	Количество часов			
	5	6	7	8
класс				
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	48	46	46	14
Рукоделие. Художественные ремесла	10	10	10	14
Элементы материаловедения	4	4	4	
Элементы машиноведения	8	4	4	
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	8	8	
Технология изготовления швейных изделий	18	20	20	
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	4	4	4	7
Эстетика и экология жилища	4	2	4	
Уход за одеждой и обувью		2		
Ремонт помещений				
Санитарно-технические работы				

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.				4
Введение в предпринимательскую деятельность				3
КУЛИНАРИЯ	4	4	4	4
Санитария и гигиена	2			
Физиология питания	2	2	2	
Технология приготовления пищи				
Блюда национальной кухни				
Сервировка стола				2
Заготовка продуктов		2	2	2
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ		2	2	
Электромонтажные работы		2		
Электроосветительные приборы.			2	
Электроприводы.				
Электротехнические устройства				
Простые электронные устройства				
ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА	2	2	2	
Техника выполнения чертежей и правила их оформления	2	2	2	
Геометрические построения				
Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем				
Сечения и разрезы				
Сборочные чертежи				
Прикладная графика				
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ				8
Сферы производства и разделение труда				4
Пути получения профессионального образования.				4
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	8	8	8	0
Резерв учебного времени	3	3	3	2
	ИТОГО	70	70	70
				35

Учебно-тематический план 8 класс

№ п/п	Тема	Кол-во час.	Из них			
			Уроки	Практические работы	Контр. работы	Проект.
1.	Вводное занятие	1	1			
2.	Сферы производства и разделение труда	4	3,5		0,5	
3.	Пути получения профессионального					

4.	образования Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	4	1,5	2	0,5	
5.	Введение в предпринимательскую деятельность	4	1	2,5	0,5	
6.	Вязание на спицах	3	1	2		
7.	Кулинария	14	2	11,5	0,5	
		5	5			
Итого		35	15	18	2	

Содержание учебного предмета 8 класс (35час.)

Современное производство и профессиональное образование (8 час).

Сферы производства и разделение труда (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования (4 час).

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональные качества личности и их диагностика. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет

Технологии ведения дома (7 час).

Семейная экономика (7 час).

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ бюджета семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товаров, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения, минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах и услугах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).

Вязание на спицах(14 час)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Кулинария 5 час. .

Сервировка стола (2час).

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка пищевых продуктов. Приготовление холодных блюд - закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (3 час).

Основные теоретические сведения

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Хранение пищевых продуктов Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Контроль уровня обученности и учета достижений учащихся, который предполагается на каждом занятии, выполняет развивающую, стимулирующую, диагностическую и воспитательную функции. На уроках технологии применяются следующие формы и методы контроля:

- устные методы и формы – беседа, сообщения, устная защита проекта.
- письменные методы и формы – разноуровневые проверочные и контрольные работы, письменные сообщения, рефераты.
- дидактические тесты.
- выполнение практических и самостоятельных работ.
- выполнение творческих проектов.

Кроме учета уровня успеваемости, ведется и учет личных достижений учащихся: участие в предметных неделях, школьных предметных олимпиадах, конкурсах, фестивалях, участие в работе кружков. Данный учет ведет каждый ученик 5-8 классов, собирая личные достижения в портфолио.

Тема	Виды контроля	Формы контроля
Сферы производства и разделение труда	Текущий	Самостоятельная работа
Пути получения профессии	итоговый	Самостоятельная работа, письменные сообщения
Семейная экономика	итоговый	практическая работа, контрольная работа
Вязание на спицах	Текущий, итоговый	Тест, практическая работа, контрольная работа
Кулинария	Текущий, итоговый	Тест

Материалы для проведения тематического оценивания:

№ п\п	Название	Раздел, тема	Класс	Кол-во экзмп.
1	К/р.	Семейная экономика	8	15
2	К/Р.	Вязание спицами	8	15
3	Тесты	Олимпиадные задания	7	15

Цифровые образовательные ресурсы:

№	Название	Раздел, тема	Класс
---	----------	--------------	-------

п/п			
1	Внеклассное мероприятие - презентация	Я и мир профессий	8
2	Презентация	Вязание спицами	8

Учебно-методическое обеспечение:

Учебно-методическая и справочная литература:

№ п/п	Автор	Название	Год издания
1.	В. Д. Симоненко	Технология 8 класс	2008
2.	Л.Н. Морозова	Проектная деятельность учащихся 5-11 классы	2008
3.	И.А. Сасова	Метод проектов в технологическ. образовании школьников.	2003
4.	А.А. Власова	Рукоделие в школе 5-9 кл.	
5.	Н.К. Фомина	Обслуживающий труд в школе	
6.	Т, А. Доценко	Интерьер вашей квартиры	
7.	С.И. Вульфсон	Уроки профессионального творчества	
8.	Л.А. Овчаренко	История костюма. Основы проектирования	2006
9.	Ф.А. Фомичева	Начинаем вязать спицами и крючком	
10.	С.И. Рябинский	Азбука бизнеса	
11.	Ю.Г. Быченко	Деловые игры в школе бизнеса	

Класс	Дата планир.	Дата фактич.	№п/п	Тема урока	Знания и умения	Практическое обучение
8А 8Б 8В			1.	Вводное занятие	Знать правила Т.Б., пожарной и электро-безопасности, санитарно-гигиенические требования. Уметь применять правила Т.Б. в работе	
8А 8Б 8В			2.	Вязание на спицах. Материалы и инструменты.	Знать историю вязания. Правила подбора спиц и материала для вязания. Основные приемы вязания.	Организация рабочего места. Набор петель.
8А 8Б 8В		3.	Вязание на спицах. Материалы и инструменты.	Правила безопасной работы. Уметь подбирать спицы в зависимости от толщины ниток. Набирать петли. Организовывать рабочее место.		
8А 8Б 8В			4.	Вязание лицевых и изнаночных петель. Условные обозначения петель.	Знать условные обозначение петель. Уметь вывязывать лицевые и изнаночные петли.	Вывязывание лицевых и изнаночных петель.
8А 8Б 8В			5.	Вязание лицевых и изнаночных петель. Условные обозначения петель.		

8А 8Б 8В			6.	Вязание полотна разных вязок.	Знать технологию выполнения разных вязок. Уметь вязать разные вязки по условным обозначениям. Убавлять и прибавлять петли. Закрывать петли.	Выполнение коллекции разных вязок.
8А 8Б 8В		7.	Вязание полотна разных вязок.			
8А 8Б 8В		8.	Вязание полотна разных вязок.			
8А 8Б 8В		9.	Вязание полотна разных вязок.			
8А 8Б 8В			10.	Вязание на пяти спицах.	Знать способы вязания по кругу Уметь набирать петли по кругу и вязать на пяти спицах.	Вязание по кругу.
8А 8Б 8В		11.	Вязание на пяти спицах.			
8А 8Б 8В			12.	Изготовление изделия в технике вязания на спицах.	Знать технологию изготовления изделия. Уметь изготавливать вязаные изделия (шарфы, носки, варежки.)	Изготовление изделия.
8А 8Б 8В		13.	Изготовление изделия в технике вязания на спицах.			
8А 8Б 8В		14.	Изготовление изделия в технике вязания на спицах.			
8А 8Б 8В		15.	Изготовление изделия в технике вязания на спицах.			

8А 8Б 8В			16.	Сферы производства и разделение труда.	Знать сферы и отрасли современного производства, основные составляющие производства. Уметь различать структурные подразделения производственного предприятия.	Изучение устава предприятия.
8А 8Б 8В		17.	Сферы производства и разделение труда.			
8А 8Б 8В			18.	Понятие о профессии, классификация профессии.	Знать сферы и отрасли современного производства, классификацию профессий. Уметь составлять профессиограммы.	Составление профессиограммы.
8А 8Б 8В		19.	Понятие о профессии, классификация профессии.			
8А 8Б 8В			20.	Роль профессии в жизни человека. Профессиональные качества личности.	Знать требования к различным группам профессии. Область деятельности и возможности рынка труда. Уметь анализировать свои профессиональные склонности и возможности.	Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов проф. Образования.
8А 8Б 8В		21.	Роль профессии в жизни человека. Профессиональные качества личности.			
8А 8Б 8В			22.	Здоровье и профессия. Профессиональная пригодность.	Знать требования, предъявляемые той или иной профессией к человеку, а также факторы, считающиеся неблагоприятными для организма. Типы профессиональных консультаций.	Профессиональная консультация.
8А 8Б 8В		23.	Здоровье и профессия. Профессиональная пригодность.			

8А 8Б 8В			24.	Семья и ее потребности. Бюджет семьи.	Знать основы ведения домашнего хозяйства. Понятия бюджет (доход и расход семьи)	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
8А 8Б 8В		25.	Семья и ее потребности. Бюджет семьи.	Уметь планировать семейный бюджет. Вести финансовую документацию семьи.		
8А 8Б 8В			26.	Экономические отношения семьи.	Знать понятия обязательные платежи (ссуды, кредиты). Накопление сбережения.	Расчет налогов. Оценка возможностей предпринимательской деятельности.
8А 8Б 8В		27.	Экономические отношения семьи.	Права потребителей и их защиты. Уметь производить расчет разных видов налогов.		
8А 8Б 8В			28.	Информация о товарах. Торговые символы, штрихкод.	Знать сведения, которые позволяют судить о качестве товаров, их хранении Сертификация и маркировка продукции.	Определение по штриховому коду продукта, страны-изготовителя.
8А 8Б 8В		29.	Информация о товарах. Торговые символы, штрихкод.			
8А 8Б 8В			30.	Сбережения. Личный бюджет.	Знать способы и виды сбережений, накоплений. Понятие недвижимость. Составление бухгалтерской книги учета	Составление книги учета расхода школьника.
8А 8Б 8В			31.	Заготовка продуктов.	Знать влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Способы хранения пищевых продуктов. Уметь консервировать	
8А 8Б 8В		32.	Заготовка продуктов.			

8А 8Б 8В			33.	Заготовка продуктов.	фрукты и ягоды.	
8А 8Б 8В			34.	Сервировка стола.	Знать требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила сервировки стола. Правила поведения за столом, пользование столовыми приборами. Уметь составлять меню, сервировать стол.	Составление меню, расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.
8А 8Б 8В		35.	Сервировка стола.			