

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основе примерной Программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома), программы «Технология. 5—9 классы» : рабочая программа / Е. С. Глозман, Е. Н. Кудакowa. — М. : Дрофа, 2019. — 132 с. — (Российский учебник). ISBN 978-5-358-22073-7, подготовленной авторским коллективом (Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакowa и др.).

Реализация программы опирается на УМК:

- 8 класс: О.А Кожинoй, Е.А. Кудакoвой, С.Э. Маркуцкoй. «Технология. Обслуживающий труд»: 8 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2014 и последующие годы издания.

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих **целей** основного общего образования:

- обеспечение всем учащимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов учащихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработку у обучающихся навыков самостоятельно выявлять, формулировать и разрешать определённые теоретические и практические проблемы, связанные с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;
- формирование у учащихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся знаний и умений как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление учащихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., и формирование у них умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;

- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- обеспечение подготовки учащихся к какой-либо профессии.

Прогнозируемые результаты

Личностные результаты:

1. Российская гражданская идентичность. Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей

действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала.

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения во время образовательного процесса, а также в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к художественно-эстетическому отражению природы, к осуществлению природоохранной деятельности).

Метапредметные результаты:

При изучении учебного предмета обучающиеся усваивают приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и/или дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

Регулятивные УУД:

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. **Познавательные УУД:**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

8. Смысловое чтение.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, справочников, открытых источников информации и электронных поисковых систем.

Коммуникативные УУД:

11. Умение организовывать учебное сотрудничество с педагогом и совместную деятельность с педагогом и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных

технологий (далее — ИКТ).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

Предметные результаты:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;

- производит сборку электрической цепи посредством соединения и/или подключения электронных компонентов заданным способом (пайка, беспаячный монтаж, механическая сборка) согласно схеме;
- производит элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- производит настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- различает типы автоматических и автоматизированных систем;
- получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств (в том числе средств автоматизированного проектирования и/или систем моделирования) и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;
- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления;
- объясняет назначение, функции датчиков и принципы их работы;
- применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией;
- получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- характеризует применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует наноматериалы, наноструктуры, нанокомпозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (в том числе в следующих отраслях: робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, беспилотные летательные аппараты, технологии геоинформатики, виртуальная и дополненная реальность и др);
- объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;
- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;
- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

**Содержание курса
8 класс (34 часа)**

Раздел 1. Кулинария (7 ч)

ТЕМА 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

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.

ТЕМА 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2 Ч)

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 блюда из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1 Ч)

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 Ч)

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.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (2 ч)

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 сохранения 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 закупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных

и поделочных материалов (16 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ (6 ч)

Юбка и брюки в народном костюме.

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

.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ (5 ч)

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.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (5 ч)

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.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 ч)

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.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (2 ч)

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.

Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (1 ч)

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.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (3ч)

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.

Раздел 6. Творческие проекты (3 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

с учетом рабочей программы воспитания

Тематическое планирование по технологии для 8 класса составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает **цель воспитания** обучающихся на уровне основного общего образования –личностное развитие школьников, проявляющееся в развитии социально значимых отношений школьников и прежде всего ценностных отношений:

1. Формирование ценностного отношения к своему Отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать.
2. Формирование ценностного отношения к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье.
3. Формирование ценностного отношения к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья.
4. Формирование ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.
5. Формирование ценностного отношения к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
6. Формирование ценностного отношения к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда.
7. Формирование ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение.
8. Формирование ценностного отношения к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир.
9. Формирование ценностного отношения к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества.

10.Формирование ценностного отношения к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

**Тематическое планирование
8 класс (34 часа)**

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов
1	Кулинария	7
2	Конструирование и моделирование	6
3	Технология изготовления швейных изделий	5
4	Рукоделие.	5
5	Технология ведения дома	4
6	Электротехнические работы в быту	1
7	Профессиональное самоопределение	3
8	Творческие проекты	3
	Итого 34 часа	

Лист корректировки

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Серебрянская средняя общеобразовательная школа - детский сад имени кавалера ордена Мужества Виктора
Тошмотова»
Раздольненского района Республики Крым**

ШМО учителей художественно- эстетического и физкультурно- оздоровительного цикла от. 25.08.2023г. № 1 Руководитель ШМО _____ Э.Э.Эмирова	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по учебно – воспитательной работе _____ Д.М.Сидякина 28.08.2023	УТВЕРЖДЕНО Приказ от 28.08.2023г. № 167 Директор МБОУ «Серебрянская школа- детский сад имени кавалера ордена Мужества В.Тошмотова» _____ С.А.Кокоркина
--	--	---

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

**ТЕХНОЛОГИЯ
8 КЛАСС**

2023-2024 учебный год

Составила: Мартынюк Юлия Викторовна

**Серебрянка
2023г.**

Календарно – тематическое планирование
Технология
8 класс
1 час в неделю, всего – 34 часа

№ урока	Плановые сроки прохождения темы	Фактические сроки прохождения темы	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
Раздел 1. Кулинария (7 ч)				
Тема 1. Физиология питания (1 ч)				
1	06.09.		Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. <i>П.р. № 1: Составление суточного меню.</i>	1
Тема 2. Блюда из птицы (2 ч)				
2	13.09.		Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. <i>П.р. № 2: Первичная обработка птицы.</i>	1
3	20.09.		Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.	1
Тема 3. Блюда национальной кухни (1 ч)				
4	27.09.		Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями нашего региона.	1
Тема 4. Сервировка стола (1 ч)				
5	04.10.		Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. <i>П.р. № 3: Сервировка стола к обеду. Изготовление приглашений.</i>	1
Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (2 ч)				
6	11.10.		Способы консервирования фруктов и ягод.	1

			<i>П.р. № 4: Приготовление сиропа.</i>	
7	18.10.		Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения. <i>П.р. № 5: Стерилизация и укупорка банок с компотом.</i>	1
Итого 7 часов				
Раздел 2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 16ч				16
Тема 1. Конструирование и моделирование поясного изделия (6ч)				
8	25.10.		История одежды. Конструирование юбок.	1
9	08.11.		Способы моделирования поясных изделий.	1
10	15.11.		<i>П.р. № 6: Моделирование юбки.</i>	1
11	22.11.		Правила снятия мерок.	1
12	29.11.		<i>П.р. № 7: Снятие мерок и запись результатов измерений.</i>	1
13	06.12.		<i>П.р. № 8: Построения чертежа поясного изделия в масштабе 1: 4.</i>	1
Тема 2. Технология изготовления поясного изделия (5 ч)				
14	13.12.		Подготовка деталей кроя к обработке. <i>П.р. № 9: Обработка деталей кроя</i>	1
15	20.12		<i>П.р. № 10: Сборка швейного изделия.</i>	1
16	27.12.		<i>П.р. № 11: Скалывание и сметывание деталей кроя</i>	1
17			Проведение примерки. Исправление дефектов.	1
18			Окончательная отделка изделия. <i>П.р. № 12: ВТО</i>	1
Тема 3. Рукоделие (5ч)				
19			Материалы и инструменты для вязания.	1
20			Набор петель. <i>П.р. № 13: Выполнение образцов в технике вязания на спицах.</i>	1

21			<i>П.р. № 14: Технология выполнения простых петель.</i>	1
22			<i>П.р. № 15: Воздушная петля.</i>	1
23			Валяние. История валяния.	1
Итого 16 часов				
Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)				4
Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2ч)				
24			Бюджет семьи.	1
25			Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	1
Тема 2. Ремонт помещений (2 ч)				
26			Технология ремонта и отделки жилых помещений. <i>П.р. № 16: Выполнение эскиза жилой комнаты</i>	1
27			Экологическая безопасность материалов.	1
Итого 4 часа				
Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)				1
<i>Тема 1. Электротехнические устройства 1 ч)</i>				
28			Бытовые электрические обогреватели.	1
Итого 1 час				
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3ч)				3
Тема 1. Сферы производства и разделение труда (3 ч)				
29	.		Сферы и отрасли современного производства.	1
30			Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.	1
31			Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.	1
Итого 3 часа				
Творческие проекты (3 ч по 1 часу в неделю)				3
32			Итоговое тестирование за год Обсуждение темы проекта, регламента работы над проектом. Проект «Кулинарный шедевр».	1

33			Обсуждение темы проекта, регламента работы над проектом. Проект «Кулинарный шедевр».	1
34			Презентация и защита проектов.	1
Итого 3 часа				
ВСЕГО 34 часа				