****

**Пояснительная записка**

**Цели**

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитания 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.

**Задачи**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:

 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять

 ответственность, планировать и организовывать личностные планы,

 самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

 - способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами,

 текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмыслить полученные

 сведения, применять их для расширения своих знаний;

 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать

 конфликты;

* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

**Нормативные документы, обеспечивающие реализацию программы**

Рабочая программа к учебнику «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. А также на основе рабочих программ: Технология. 5—8 классы / сост. Е. Ю. Зеленецкая — М.: Дрофа, 2014.

 При составлении данной рабочей программы учитывались следующие документы:

1. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта общего образования (приказ Минобразования России от 05.03.2004г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов основного общего и среднего (полного общего образования»);
2. Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2013-2014 учебный год, с учетом требований к оснащению общеобразовательного процесса в соответствии с содержанием наполнения учебных предметов компонента государственного стандарта общего образования;
3. Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «Технология» в условиях введения федерального компонента государственного стандарта общего образования».

**Обоснование выбора данной программы**

Программа позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

 Программа выполняет следующие функции:

* **Информационно-семантическое нормирование учебного процесса.** Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
* **Организационно-плановое построение содержания.** Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
* **Общеметодическое руководство.** Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

 Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

 К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся 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 и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

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

 Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

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

- технологическая культура;

- распространенные технологии современного производства;

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической информации;

- основы черчения, графики, дизайна;

- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;

- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

 Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина, этика общения;

- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

 В процессе обучения технологии, учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда; —навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

- навыками организации рабочего места;

- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

 Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» в 6-х классах являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческие проекты».

 В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;

- 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, доступной, безопасной практической обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

 Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде).

При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

 В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере*:**

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности,

 соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере*:**

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
12. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. расчет себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере*:**

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере*:**

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощение его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19. соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере*:**

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. способность к коллективному решению творческих задач;
6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физической сфере*:**

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с 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; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Место и роль учебного курса**

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 8-х классах выделено 2 часа в неделю

1. **часов в год).**

**Формы организации учебного процесса**

Рабочая программа по технологии в 8-х классах подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;

- урок отработки умений и рефлексии;

- урок общеметодологической направленности;

- урок развивающего контроля;

- урок – исследование (урок творчества);

- практическая работа;

- творческая работа;

- урок – презентация.

**Технологии обучения**

* современное традиционное обучение;
* педагогика сотрудничества;
* коллективный способ обучения;
* технология групповой деятельности;
* здоровьесберегающие технологии.

**Виды и формы контроля**

Преобладающие формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся: ответы на вопросы (тесты), сообщения, защита творческих проектов.

**Планируемый уровень подготовки**

В результате изучения курса технологии учащиеся должны **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

 Учащиеся должны **уметь:**

рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; 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;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства

.

**Учебно-методический комплект**

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина,

Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая).

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая).

**Содержание курса**

**Вводный урок (2)**

**Основные теоретические сведения**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 1. **Кулинария (14)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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 (4 ч)

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

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

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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 И КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ТОВАРОВ (4 ч)

**Основные теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Пре имущества и недостатки консервирования стерилизацией и 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 укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30)**

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

**Основные теоретические сведения**

История костюма. основные направления современной моды. правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы плечевого изделия с втачным рукавом 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 изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

 Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ

 (12 ч)

 **Основные теоретические сведения**

 обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Изготовление образцов поузловой обработки плечевых 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.

 **Примерный перечень изделий:** блузка, жакет, платье.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

 **Основные теоретические сведения**

*Вязание на спицах.* Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила под бора 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.

 **Практические работы**

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

**Примерный перечень изделий:** носки, варежки, перчат ки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

**Раздел 3. Технология ведения дома (8)**

 Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

 **Основные теоретические сведения**

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 (4 ч)

 **Основные теоретические сведения**

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.

 **Практические работы**

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

**Раздел 4. Электротехнические работы (2)**

 Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

 **Основные теоретические сведения**

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 электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

**Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (6)**

 Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (2 ч)

 **Основные теоретические сведения**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного пред приятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и со держание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оп латы труда.

 Тема 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

 КАРЬЕРА (4 ч)

 **Основные теоретические сведения**

 Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.

**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.

**Творческие проекты (6)**

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

**Учебно-тематический план**

**Распределение часов осуществляется следующим образом:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел  | Количество часов по программе | Количество часов по календарно-тематическому планированию | Теоретические  | Практические  |
| 1 | Вводный урок | 2 | 2 | **1** | **1** |
| 2 | Кулинария | 14 | 14 | **8** | **8** |
| 3 | Создание изделий из текстильных иподелочных материалов  | 30 | 30 | **15** | **15** |
| 4 | Технологи ведения дома | 8 | 8 | **4** | **4** |
| 5 | Электротехнические приборы | 2 | 2 | **1** | **1** |
| 6 | Современное производство и профессиональное образование  | 6 | 6 | **3** | **3** |
| 4 | Творческие проекты | 6 | 6 | **3** | **3** |
|  |  |  | ***Всего: 68 ч.*** |  |  |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

1. **Печатные пособия:**
* Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений (автор О.А. Кожина);
* Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина,

 Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая);

* Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина,

 С.Э. Маркуцкая);

* Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая);
1. **Дополнительная литература:**
* Гузаирова Е.Н. Школа белошвейки / Е.Н. Гузаирова, Р.Г. Гузаиров. – М.: Педагогика – Пресс, 1994
* Карпов А.А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа/ А.А.Карпов. – Ростов н/Д.: Феникс, 1999
* Левицкая Л.В. Занятия по трудовому обучению/ Л.В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 2000
* Технология сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл.- Волгоград: Учитель, 2006
* Ханус С. Как шить/ С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1998
* Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф, 2003
* Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К. Бешенков, Москва: Дрофа, 2004
1. **Дидактический материал** к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой,

С.Э. Маркуцкой

1. **Наглядные пособия:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Пирамида правильного питания. Неправильное питание. |
| 2. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Сервировка стола. Приемы складывания салфеток. |
| 3. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Столовые приборы. Кухонная посуда. |
| 4. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Правила поведения за столом. Способы оформления праздничного стола. |
| 5. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Виды бутербродов. Нарезка овощей. Наглядное пособие. |
| 6. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Разделка рыбы на филе. Оформление рыбных блюд. |
| 7. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Формы и инвентарь для выпечки. Продукты и пряности для приготовления теста. |
| 8. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Разделка пирогов из дрожжевого теста. Разделка пирогов из слоеного теста. |
| 9. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Инвентарь и посуда для консервирования. Пряности для консервирования. |
| 10. | Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е. | Схема приготовления борща. Приготовление и лепка пельменей. |
| 11. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Машинные швы. 2. Дефекты в изделиях и способы их устранения. |
| 12. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка фартука. 2. Раскрой швейных изделий. |
| 13. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка фартука цельнокроеного с нагрудником. 2. Отделка деталей изделия. |
| 14. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка блузы с цельнокроеными рукавами.
2. Соединение воротника с горловиной.
 |
| 15. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка юбки.
2. Обработка воротников.
 |
| 16. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка верхнего среза юбки.
2. Обработка застежки до низа детали изделия
 |
| 17. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка нижнего среза юбки.
2. Отделка деталей изделия.
 |
| 18. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка застежек. 2. Обработка горловины и пройм в изделии без воротника и рукавов. |
| 19. | Кожина О.А., Шишкова О.Е. | 1. Обработка застежки тесьмой молния. 2. Подготовка и проведение первой примерки юбки. |
| 20. | Костецкая Л.Я. | Классификация одежды. Построение фартука. |
| 21. | Крутова Ю.Н., Мерабова Н.А. | 1. Классификация продуктов расти тельного происхождения.2. Классификация продуктов животного происхождения. |
| 22. | Крутова Ю.Н., Мерабова Н.А. | 1. Способы первичной обработки продуктов растительного происхождения. 2. Способы первичной обработки продуктов животного происхождения. |
| 23. | Максимкина И.В. | Рабочие органы швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. |
| 24. | Сапего И.П.,Костецкая Л.Я., Максимкина И.В. | 1. Правила безопасной работы на швейной машине. 2. Виды ткацких переплетений. |
| 25. | Сапего И.П., Тюменева О.Л. | 1. Техника безопасности и организация рабочего места при выполнении ручных работ. 2. Классификация текстильных волокон и нитей. |
| 26. | Тюменева О.Л. | Ручные работы. Машинные работы. |

**Календарно- тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **№ в теме** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Сроки**  | **Тип урока** | **Формы и виды контроля** | **Примечания**  |
| **По плану** | **фактически** |
| Введение (2) |
| 1 | 1 | Вводный урок. | 2 | 1неделясентября |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
|  Кулинария (14) |
| 2 | 1 | Физиология питания.  | 2 | 2 неделя сентября |  | комбинированный | ответы на вопросы, презентация |  |
| 3 | 2 | Блюда из птицы | 2 | 3 неделя сентября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 4 | 3 | Блюда из птицы | 2 | 4 неделя сентября |  | комбинированный | ответы на вопросы, презентация |  |
| 5 | 4 |  Блюда национальной кухни | 2 | 1 неделя октября |  | комбинированный | ответы на вопросы, сборник рецептов |  |
| 6 | 5 | Сервировка стола. Правила этикета | 2 | 2 неделя октября |  | комбинированный | ответы на вопросы, презентация |  |
| 7 | 6 | Заготовка продуктов | 2 | 3 неделя октября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 8 | 7 | Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров | 2 | 4 неделя октября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| Создание изделий из текстильных иподелочных материалов (30) |
| 9 | 1 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 2 | 1 неделя ноября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 10 | 2 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 2 | 2 неделя ноября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 11 | 3 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 2 | 3 неделя ноября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 12 | 4 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 2 | 4 неделя ноября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 13 | 5 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 1 неделя декабря |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 14 | 6 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 2 неделя декабря |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 15 | 7 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 3 неделя декабря |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 16 | 8 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 4 неделя декабря |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 17 | 9 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 2 неделя января |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 18 | 10 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 3 неделя января |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 19 | 11 | Рукоделие | 2 | 4 неделя января |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы, презентация |  |
| 20 | 12 | Рукоделие | 2 | 1 неделя февраля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 21 | 13 | Рукоделие | 2 | 2 неделя февраля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 22 | 14 | Рукоделие | 2 | 3 неделя февраля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 23 | 15 | Рукоделие | 2 | 4 неделя февраля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| Технология ведения дома (8) |
| 24 | 1 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов | 2 | 1 неделя марта |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 25 | 2 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов | 2 | 2 неделя марта |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 26 | 3 | Ремонт помещений | 2 | 3 неделя марта |  | Комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 27 | 4 | Ремонт помещений | 2 | 1 неделя апреля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| Электротехнические работы (2) |
| 28 | 1 | Электротехнические устройства | 2 | 2 неделя апреля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| Современное производство и профессиональное образование (6) |
| 29 | 1 | Сфера производства и разделение труда | 2 | 3 неделя апреля |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| 30 | 2 | Сфера производства и разделение труда | 2 | 4 неделя апреля |  | комбинированный | ответы на вопросы, презентация |  |
| 31 | 3 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 2 | 1 неделя мая |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| Творческие проекты (6) |
| 32 | 1 | Творческие проекты | 2 | 2 неделя мая |  | практический | защита проектов |  |
| 33 | 2 | Творческие проекты | 2 | 3 неделя мая |  | практический | зашита проектов |  |
| 34 | 3 | Творческие проекты | 2 | 4 неделя мая |  | практический | зашита проектов |  |