


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
«Центр спорта и образования «Самбо – 70 »
Департамента спорта и туризма города Москвы

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель кафедры

 /Сейтаблаева М.А./

подпись

Протокол № 1 от

« 30 » август 2017

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по УР ГБОУ

«ЦСиО «Самбо-70» Москомспорта

 /Илюшина Т.Е. /

подпись

« 31 » август 2017

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор ГБОУ «ЦСиО

«Самбо-70» Москомспорта

 /Данишев Р.А./

подпись

Приказ № 222 от « 1 » сентябрь 2017



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЯ – 8

СОСТАВИТЕЛЬ:	Кузина Мария Алексеевна
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ КАТЕГОРИЯ	Соответствие занимаемой должности
КЛАСС	8
УЧЕБНЫЙ ГОД	2017/2018
УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА	Программа по курсу «Технология-8» составлена на основе программы по технологии. Н. В. Синица, В. Д. Симоненко «Технология ведения дома - 8».
КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ	34 (1 час в неделю)
УЧЕБНИК:	И. А. Сасова. Учебник для общеобразовательных учреждений «Технология: 8 класс» Москва: «Вентана - Граф», 2008 г.

Подпись учителя



М. А. Кузина

Москва
2017

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

- Федеральный закон Российской Федерации №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Постановление Главного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Примерные основные образовательные программы основного общего и среднего (полного) общего образования (в соответствии со ст. 14 п.5 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»);
- Устав ГБОУ «Центр спорта и образования «Самбо-70»;
- Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ «Центр спорта и образования «Самбо-70», утвержденная 01 сентября 2015 г. руководителем ОУ.(приказ № 195);
- Положение о рабочей программе ГБОУ «Центр спорта и образования «Самбо-70»;
- Учебный план ГБОУ «Центр спорта и образования «Самбо-70» на 2017 – 2018 учебный год.

В ней соблюдается преемственность с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования; учитываются возрастные и психологические особенности школьников, обучающихся на ступени основного общего образования, учитываются межпредметные связи.

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю. Л. Хотунцев.

Учебник: Сасова И. А. Технология. Вента-Граф, 2008 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ. Материал изучается на базовом уровне.

Девочки 8 «Д» класса менее сосредоточены на поставленных задачах, часто отвлекаются, работы, требующие усидчивости и аккуратности, выполняют задания дольше. В связи с этим в разделе «Рукоделие. Вышивка крестом» образец выполнения заменен на более простой.

Девочки 8 «Е» класса более уравновешенны и усидчивы, проявляют больше терпения и аккуратности при выполнении работ, активно интересуются рукоделием. В связи с этим в разделе «Рукоделие. Вышивка крестом» в качестве образца выполнения взята более сложное по технологии выполнения изделие.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 8 классах еженедельно отводятся один час учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

Главная **цель** образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Это предполагает:

1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующей личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации;
2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора;
3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей;
4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности;
5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям

В процессе преподавания предмета «технология» должны быть решены следующие **задачи**:

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры;
2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
3. Ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
5. Обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
6. Воспитания трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
7. Овладения основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
8. Использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного

искусства для повышения конкурентной способности при реализации, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка;

9. Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;
10. Ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
11. Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
12. Воспитание уважения к народным обычаям и традициям;
13. Ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Программа обеспечивает преемственность содержания по основным линиям.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной «социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение 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 учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

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

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Отличительной особенностью программы является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется

эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов. Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор обучающихся, но и раскрыть их индивидуальные способности, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Место учебного предмета в учебном плане:

В соответствии с ФБУП на изучение курса «Технология» в 7 классах выделяется 34 часа ежегодно (1 час в неделю), изучение предмета построено по модульному принципу с учётом возможностей образовательного учреждения. Данная рабочая программа рассчитана на 34 часа.

Оценка знаний, умений и уровня развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года. Для оценки теоретических понятий используются зачётные или контрольные задания, для оценки умений – практические задания.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

Методы обучения

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Практическая работа.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов – в плане это является основой для целеполагания.

При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными технологическими знаниями. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии.

Содержательная часть программы

Вводное занятие (1 час)

Основные теоретические сведения

Цели и задачи изучения учебного курса «Технология». План работы на учебный год. Правила техники безопасности при работе на кухне, с горячими жидкостями, с электроприборами, со швейными принадлежностями.

Кулинария (6 часов)

Блюда из теста (6 часов)

Основные теоретические сведения

Виды теста. Сырьё, используемое для его приготовления. Определение, доброкачественности муки, дрожжей и других продуктов. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из теста. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качество продуктов. Технология замеса теста. Приготовление блюд с тестом. Разделка теста. Приготовление начинки. Украшение перед подачей к столу.

Варианты объектов труда.

Блюдо из теста.

Столовый этикет (1 час)

Основные теоретические сведения

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.

Рукоделие. Художественные ремесла (21 час)

Художественная обработка материалов. Вышивка крестом.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории вышивания крестом. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности вышивания крестом, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Подбор тканей и материалов для вышивки, подготовка их к работе. Выбор схемы, подбор мулине по цветам. Работа по выполнению образцов вышивки. Работа с

утюгом, подготовка изделия к окончательному оформлению. Соединение деталей между собой.

Варианты объектов труда.

Изготовление декоративной подвески и миниатюры в технике «вышивка крестом» с использованием декоративных швов и других техник рукоделия.

Элементы домашней экономики (4 часа).
Домашняя экономика. Бюджет и расходы семьи.

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

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет 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.*

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

**Учебно – тематическое планирование
8 «Д» класс**

№	ТЕМА	Кол-во часов на раздел	Кол-во уроков	Дата (недели)
I.	Вводное занятие	1	1	1
II.	Кулинария. Все виды теста.	6		
1.	Виды теста.		1	2
2.	Приготовление печенья «Кокосанка».		1	3
3.	Песочное тесто.		1	4
4.	Приготовление овсяных палочек с сыром.		1	5
5.	«Быстрая» выпечка. Особенности.		1	6
6.	Приготовление кекса в СВЧ.		1	7
III.	Столовый этикет.	1		8
IV.	Творческий проект. Художественная обработка материалов крестом». Вышивание миниатюры в стиле «blackwork».	22		
1.	История вышивки. ПТБ. Подготовка к вышивке крестом.		1	9
2.	Техника вышивки крестом.		2	10-11
3.	Декоративные ручные швы.		2	12-13
4.	Выполнение миниатюры в технике «blackwork».		10	14-23
5.	Выполнение декоративной подвески «Фонарь».		6	24-29
6.	Оформление внешнего вида работы.		1	30
V.	Элементы домашней экономики.	4		
1.	Домашняя экономика.		1	31
2.	Бюджет семьи.		1	32
3.	Расходы семьи.		2	33-34
	ИТОГО:	34 часа		

**Учебно – тематическое планирование
8 «Е» класс**

№	ТЕМА	Кол-во часов на раздел	Кол-во уроков	Дата (недели)
I.	Вводное занятие	1	1	1
II.	Кулинария. Все виды теста.	6		
1.	Пресное тесто.		1	2
2.	Приготовление оладий.		1	3
3.	Песочное тесто.		1	4
4.	Приготовление порожного «Картошка».		1	5
5.	Виды «пиццы».		1	6
6.	Приготовление пиццы «Классическая».		1	7
III.	Столовый этикет.	1		8
IV.	Творческий проект. Художественная обработка материалов «Вышивка крестом». Выполнение миниатюры в стиле «blackwork».	22		
1.	История вышивки. ПТБ. Подготовка к вышивке крестом.		1	9
2.	Техника вышивки крестом.		2	10-11
3.	Декоративные ручные швы.		2	12-13
4.	Выполнение миниатюры в технике «blackwork».		10	14-23
5.	Выполнение декоративной подвески «Колокольчик».		6	24-29
6.	Оформление внешнего вида работы.		1	30
V.	Элементы домашней экономики.	4		
1.	Домашняя экономика.		1	31
2.	Бюджет семьи.		1	32
3.	Расходы семьи.		2	33-34
	ИТОГО:	34 часа		

Требования к уровню подготовки учащихся

Должны знать:

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес - планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Календарно – тематическое планирование: Приложение №1

Контроль уровня обученности

Лабораторно - практическая работа «Кулинария»:

- Определение доброкачественности продуктов для выпечки;
- Приготовление оладий;
- Приготовление пирожного «Картошка»;
- Макет сервировки стола.

Лабораторно - практическая работа «Художественная обработка материалов. Вышивка крестом»:

- Выполнение декоративной подвески;
- Выполнение миниатюры в технике «Blackwork».

Лабораторно - практическая работа «Элементы домашней экономики»:

- Расчет бюджета для семьи с разным количеством членом;
- Расчет бюджета семьи на день, неделю, месяц;
- Составить карту расходов семьи.

Список литературы

1. Авторская программа «Технология. Трудовое обучение» 5 - 11 классы, авторы: Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. С.
2. «Вышивка лентами» /Пер. с англ.- М.; Издательство «Ниола – Пресс» - 2008г. Издатель Margie Bauer.
3. Методика обучения технологии. 5-9 классы. А. К. Бешенков, Москва: Дрофа - 2004г.
4. М. С, Савина, В. А. Солнцева, Т. В. Белова. Профессиональное самоопределение школьников Москвы. Сфера обслуживания: учебное пособие для учащихся 9-11 классов. – М.: Академия, 2011;
5. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. М.: Просвещение - 2011 г.
6. В.Д. Симоненко, О.И. Шелепина «Семейная экономика», 7 – 8 класс. М.: Вентана – Граф, 2007;
7. Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений: В 2 ч./Под ред. И. А. Сасовой. – М.: Вентана – Граф, 2008 г.

Перечень учебно – методического обеспечения

для учителя:

1. Давыдова М. А. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 8 класс. – М.: ВАКО, 2011.
2. Программа «Технология». 1–4, 5–11 классы. – М.: Просвещение, 2007
3. Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Под редакцией И. А. Сасовой.- М.; Вентана – Граф, 2011. – 160с.
4. Электронные учебные ресурсы:
Образовательный портал «Учеба»: <http://www.uroki.ru>
Сайт федерации Интернет образования: <http://teacher.fio.ru>
Сайт издательского дома «1 сентября»: <http://www.1september.ru>
Сайт Московского Института Открытого Образования: <http://www.mioo.ru>
Федеральный портал «Российское образование»: <http://www.edu.ru>

для учащихся:

1. Полная энциклопедия женских рукоделий. – Т.: Издательство литературы и искусства им. Гуляма, 1992.
2. М. С, Савина, В. А. Солнцева, Т. В. Белова. Профессиональное самоопределение школьников Москвы. Сфера обслуживания: учебное пособие для учащихся 9-11 классов. – М.: Академия, 2011;
3. Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Под редакцией И. А. Сасовой.- М.; Вентана – Граф, 2011. – 160с.

Приложение №1

Календарно – тематическое планирование

8 «Д»

№ п/п	Дата проведения		Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Форма работы	Требования к уровню подготовки		Домашнее задание
	план	факт					Знать	Уметь	
Вводное занятие – 1 час									
1.			Вводное занятие	Урок ознакомления с новым материалом	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Экология жилого дома. Содержание и задачи предмета «Технология». Физиология питания.	Фронтальная	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.		Стр. 3-7

Кулинария. Все виды теста – 6 часов									
2.			Виды теста	Урок применения знаний и умений	Значение блюд из теста в питании. Виды теста и изделия из него. Кулинарная обработка продуктов. Доброкачественность продуктов. Технология приготовления блюд.	Групповая (звеньевая)	ПТБ при кулинарных работах. Инструменты и материалы для приготовления теста. Продукты для приготовления теста.	Определение доброкачественности продуктов питания. Применение рецептов на практике. Определение готовности теста. Определение сроков и условий хранения.	Стр. 7-14
3.		Приготовление печенья «Кокосанка»	Стр. 15-18						
4.		Песочное тесто	Стр. 19-25						
5.		Приготовление овсяных палочек с сыром	Стр. 26-30						
6.		«Быстрая» выпечка. Особенности	Стр. 30-35						
7.		Приготовление кекса в СВЧ	Стр. 36-40						
Столовый этикет – 1 час									
8.			Столовый этикет	Комбинированный	Этикет за столом. Способы оформления праздничного стола.	Фронтально-коллективная	Способы подачи и сервировки блюд.	Сервировать стол.	См. конспект

Творческий проект. Художественная обработка материалов «Вышивка крестом» - 22 часа

9.			История вышивки. ПТБ. Подготовка к вышивке крестом.	Комбинированный	Художественное творчество. Архаичные технологии. Виды художественной вышивки. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Технология выполнения. Разнообразие техник. Бытовое применение. Понятие «натюрморт», «пейзаж». Использование современных технологий традиционных видах рукоделия.	Индивидуальная, фронтально-коллективная	История вышивки. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Приемы выполнения швов «крест». Знать понятия «пейзаж», «натюрморт»	Уметь применять шов «крест» и его виды. Уметь подбирать инструменты, материалы и приспособления для вышивки, учитывая особенности выбранного мотива вышивания.	См. конспект, подготовить материалы.
10-11.		Техника вышивки крестом.	Выполнить образец.						
12-13.		Декоративные ручные швы.	Выполнить образец.						
14-23.		Выполнение миниатюры в технике «Blackwork».	Выполнить образец.						
24-29.		Выполнение декоративной подвески «Фонарь».	Выполнить образец.						
30.		Оформление внешнего вида работы.	Подготовить изделие						

Элементы домашней экономики – 4 часа

31.			Домашняя экономика.	Урок ознакомления с новым материалом	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.	Фронтально-коллективная	Понятия «бюджет», «доходы», «расходы».	Определять функции семьи, классифицировать человеческие потребности.	Стр. 115-118
32.		Бюджет семьи.	Комбинированный	Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.	Понятие «домашняя экономика».		Знать понятия накопления, сбережения.	Определять структуру семейного бюджета.	Стр. 119-125
33-34.		Расходы семьи.			Потребности семьи, материальные и духовные потребности.		Рассчитывать плату за коммунальные услуги. Решать задачи на развитие логического мышления. Оценивать личные потребности при помощи тестов.	Стр. 126-134	

Всего: 34 часа

Календарно – тематическое планирование

8 «Е»

№ п/п	Дата проведения		Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Форма работы	Требования к уровню подготовки		Домашнее задание
	план	факт					Знать	Уметь	
Вводное занятие – 1 час									
1.			Вводное занятие	Урок ознакомления с новым материалом	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Экология жилого дома. Содержание и задачи предмета «Технология». Физиология питания.	Фронтальная	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание		Стр. 3-7

							первой помощи при ожогах.		
Кулинария. Все виды теста – 6 часов									
2.			Пресное тесто	Урок применения знаний и умений	Значение блюд из теста в питании. Виды теста и изделия из него. Кулинарная обработка продуктов. Доброкачественность продуктов. Технология приготовления блюд.	Групповая (звеньевая)	ПТБ при кулинарных работах. Инструменты и материалы для приготовления теста. Продукты для приготовления теста.	Определение доброкачественности продуктов питания. Применение рецептов на практике. Определение готовности теста. Определение сроков и условий хранения.	Стр. 7-14
3.		Приготовление оладий	Стр. 15-18						
4.		Песочное тесто	Стр. 19-25						
5.		Приготовление пирожного «Картошка»	Стр. 26-30						
6.		Виды пиццы	Стр. 30-35						
7.		Приготовление пиццы «Классическая»	Стр. 36-40						
Столовый этикет – 1 час									
8.			Столовый этикет	Комбинированный	Этикет за столом. Способы оформления праздничного стола.	Фронтально-коллективная	Способы подачи и сервировки блюд.	Сервировать стол.	См. КОНСПЕКТ

Творческий проект. Художественная обработка материалов «Вышивка крестом» - 22 часа

9.			История вышивки. ПТБ. Подготовка к вышивке крестом.	Комбини рованный	Художественное творчество. Архаичные технологии. Виды художественной вышивки. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Технология выполнения. Разнообразие техник. Бытовое применение. Понятие «натюрморт», «пейзаж». Использование современных технологий традиционных видах рукоделия.	Индив идуал ьная, фронт ально- колле ктивн ая	История вышивки. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Приемы выполнения швов «крест». Знать понятия «пейзаж», «натюрморт»	Уметь применять шов «крест» и его виды. Уметь подбирать инструменты, материалы и приспособления для вышивки, учитывая особенности выбранного мотива вышивания.	См. конспект, подготовить материалы.
10-11.			Техника вышивки крестом.				Выполнить образец.		
12-13.			Декоративные ручные швы.				Выполнить образец.		
14-23.			Выполнение миниатюры в технике «Blackwork».				Выполнить образец.		
24-29.			Выполнение декоративной подвески «Колокольчик».				Выполнить образец.		
30.			Оформление внешнего вида работы.				Подготовить изделие		

Элементы домашней экономики – 4 часа

31.			Домашняя экономика.	Урок ознакомления с новым материалом	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.	Фронтально-коллективная	Понятия «бюджет», «доходы», «расходы».	Определять функции семьи, классифицировать человеческие потребности. Определять структуру семейного бюджета. Рассчитывать плату за коммунальные услуги. Решать задачи на развитие логического мышления. Оценивать личные потребности при помощи тестов.	Стр. 115-118
32.		Бюджет семьи.	Комбинированный				Понятие «домашняя экономика».		Стр. 119-125
33-34.		Расходы семьи.					Знать понятия накопления, сбережения. Потребности семьи, материальные и духовные потребности.		Стр. 126-134

Всего: 34 часа

