

Рабочая программа  
по технологии  
8 класс

## Пояснительная записка.

Данная рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (ОДОБРЕНА

решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию(протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)В редакции протокола № 3/15 от 28.10.2015 федарального учебно-методического объединения по общему образованию

2. ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Список изменяющих документов(в ред. [Приказа](#) Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644)

3. Программы основного общего образования по образовательной области «Технология» (допущены Министерством образования Российской Федерации) по направлению

«Обслуживающий труд». «Сборник нормативных документов. Технология / сост. С23 Э. Д. Днепров, А.К. Аркадьев. – М.: Дрофа,2007.- 198, под ред. В.Д. Симоненко (М., 2007);

## **Цели и задачи технологического образования**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

## **Место предмета в учебном плане**

На преподавание технологии в 8 классе отведен 1 час в неделю, 34 рабочих недели, всего 34 часа в год.

## **Основное содержание учебного предмета.**

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. **СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.**

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового

изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

### **Кулинария**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

### **Технологии ведения дома**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛИ В ОФОРМЛЕНИИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ, ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ В ГОРОДСКОМ И СЕЛЬСКОМ (ДАЧНОМ) ДОМАХ.** Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. **ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫХ РАБОТ.**

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

**ПОДГОТОВКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ПОМЕЩЕНИЯ К ОТДЕЛКЕ. НАНЕСЕНИЕ НА ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ВОДОРАСТВОРИМЫХ КРАСОК, НАКЛЕЙКА ОБОЕВ И ПЛЕНОК.**

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. **ВЫБОР ТЕХНОЛОГИЙ И СРЕДСТВ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ.** Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета 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.

**ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТЕЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ СЕМЕЙНОГО**

БЮДЖЕТА. ВЫБОР ВОЗМОЖНОГО ОБЪЕКТА ИЛИ УСЛУГИ ДЛЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА РЫНКА И ПОТРЕБНОСТЕЙ МЕСТНОГО НАСЕЛЕНИЯ В ТОВАРАХ И УСЛУГАХ. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. ВЫБОР ПУТЕЙ ПРОДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТА ТРУДА НА РЫНОК.

### **Черчение и графика**

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

ПОНЯТИЕ О СИСТЕМАХ КОНСТРУКТОРСКОЙ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ГОСТАХ, ВИДАХ ДОКУМЕНТАЦИИ.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И СРЕДСТВ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПОДДЕРЖКИ. Копирование и тиражирование графической документации.

ПРИМЕНЕНИЕ КОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ВЫПОЛНЕНИЯ ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА И ТЕХНИЧЕСКОГО РИСУНКА.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

### **Современное производство и профессиональное образование**

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

## Требования к уровню подготовки

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; 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;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного 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:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

## **Требования по разделам технологической подготовки**

В результате изучения раздела "Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь:

- обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием; осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

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

- изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

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

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

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

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

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

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

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

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

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

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

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

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

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

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

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

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения

профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

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

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

## **Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков, обучающихся по предмету «Технология».**

### **Нормы оценки знаний**

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Нормы оценки практической работы**

#### **Организация труда**

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечания учителя.

#### **Приемы труда**

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

#### Норма времени

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если норма времени не довыполнена: 8-й классы - на 5-10%;

Отметка «3» ставится, если норма времени не довыполнена: 8-й класс – на 10-15%;

Отметка «2» ставится, если норма времени не довыполнена: 8-й класс – на 25%;

#### Качество изделия (графической работы)

Отметка «5» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

## Календарно-тематическое планирование

| № урока                        | Тема. Количество уроков. |  |   |   |      |
|--------------------------------|--------------------------|--|---|---|------|
|                                | № урока в теме           | Тема урока   | Знания, умения  | Материалы к уроку                           | Дата |
| <b>1. Кулинария, 10 часов.</b> |                          |  |   |   |      |
| 1                              | 1                        | Классификация пищевых отравлений и их профилактика.          | Знание: понятие о пищевых отравлениях.<br>Умение: меры профилактики.                            | Учебник, вопросники.                        |      |
| 2                              | 2                        | Классификация пищевых отравлений и их профилактика.          | Знание: здорового образа жизни, факторов, определяющих здоровье.<br>Умение: меры санитарии.     | Учебник, иллюстрации, инструкционные карты. |      |
| 3                              | 3                        | Технология приготовления блюд из птицы.                      | Знание: виды тепловой обработки.<br>Умение: оформление блюд из домашней птицы.                  | Инструкционные карты, кулинарная книга.     |      |
| 4                              | 4                        | Технология приготовления блюд из птицы.                      | Знание: виды тепловой обработки.<br>Умение: отношение к здоровью, как к ценности.               | Инструкционные карты.                       |      |
| 5                              | 5                        | Приготовление печенья из ароматизированного песочного теста. | Знание: понятие об ароматизаторах.<br>Умение: формованию печенья с помощью выемок.              | Инструкционные карты, кулинарная книга.     |      |
| 6                              | 6                        | Приготовление печенья из ароматизированного песочного теста. | Знание: приготовление печенья из песочного теста.<br>Умение: рационально использовать продукты. | Кулинарная книга, инструкционные карты.     |      |
| 7                              | 7                        | Приготовление сладких блюд.                                  | Знание: роль десерта в праздничном обеде.   | Инструкционные карты.                       |      |

|  |    |  |   |                                 |  |
|--|----|--|---|---------------------------------|--|
|  |    |  | Умение: готовить сладкие блюда.   |                                 |  |
| 8                                      | 8  | Приготовление сладких блюд.                            | Знание: ассортимент сладких блюд.<br>Умение: готовить блюда.  | Инструкционные карты.           |  |
| 9                                      | 9  | Холодные напитки. Русские национальные напитки.        | Знание: питательная ценность холодных напитков, коктейлей.<br>Умение: готовить коктейли.  | Учебник, иллюстрации, открытки. |  |
| 10                                     | 10 | Холодные напитки. Русские национальные напитки.        | Знание: основ традиционной культуры.<br>Умение: приготовить национальный напиток.   | Учебник, иллюстрации, открытки. |  |
| <b>2. Домашняя экономика, 8 часов.</b> |    |  |   |                                 |  |
| 11                                     | 1  | Я и моя семья. Функции семьи.                          | Знание: понятия домашняя экономика, технология, семья.<br>Умение:<br>-определять функции семьи в обществе и в экономическом пространстве;<br>-успешно решать задачи на развитие логического и творческого мышления. | Учебник, карточки.              |  |
| 12                                     | 2  | Семья и бизнес. Предпринимательская деятельность.      | Знание: понятие бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи.<br>Умение: улавливать связи кругооборота ресурсов и денежных средств в экономике.   | Учебник, карточки, схема.       |  |
| 13                                     | 3  | Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей. | Знание: понятие потребности семьи, материальные и духовные  | Учебник, тесты.                 |  |

|    |   |  |   |                               |  |
|----|---|--|---|-------------------------------|--|
|    |   |  | <p>потребности.</p> <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу;</li> <li>-верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов и социоматрицы.</li> </ul> |                               |  |
| 14 | 4 | Информация о товарах.  | <p>Знание: информацию о товарах, сертификацию товаров.</p> <p>Умение: покупать те вещи, которые необходимы вашей семье.</p>   | Учебник, упаковки от товаров. |  |
| 15 | 5 | Торговые символы, этикетки и штрих коды.                                   | <p>Умение: получать информацию о товарах из маркировок.</p> <p>Знание: расшифровки штрих кода, изобретения штрих кода, сфера применения штрих кода.</p>   | Учебник, упаковки от товаров. |  |
| 16 | 6 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета.                | <p>Знание: понятие бюджет семьи, доходы и расходы семьи, налоги.</p> <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять структуру семейного бюджета;</li> <li>- рассчитывать плату за коммунальные услуги.</li> </ul>   | Учебник, карточки.            |  |
| 17 | 7 | Расходы на питание и составление меню. Требования к рациональному питанию. | <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к рациональному</li> </ul>   | Учебник, карточки.            |  |

|  |   |  |  |                    |  |
|--|---|--|--|--------------------|--|
|  |   | Информационная технология в домашней экономике.  | <p>питанию; значение пищевых веществ в жизни человека.</p> <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ориентироваться в соответствии со своими возможностями в ассортименте товаров общественного питания;</li> <li>правильно составлять меню взрослого человека в день, оценивать стоимость питания учащегося за неделю;</li> <li>-запускать Microsoft Excel, подсчитывать общую стоимость заданных продуктов при помощи компьютерного калькулятора; Сохранять результат работы на дискету и распечатывать на принтере.</li> </ul> <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-общие представления о работе за компьютером.</li> </ul> |                    |  |
| 18   | 8 | Накопление. Сбережения. Расходная часть бюджета. | <p>Знание: понятия накопления, сбережения.</p> <p>Умение: разделять постоянные, переменные и непредвиденные расходы;</p> <p>самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов.</p>  | Учебник, карточки. |  |
| <b>3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка. – 8 часов.</b> |   |  |  |                    |  |
| 19   | 1 | Художественная вышивка. Подготовка к             | Знание:  | Учебник, схема.    |  |

|    |   |                                     |   |                                |  |
|----|---|-------------------------------------|---|--------------------------------|--|
|    |   | вышивке. Инструктаж по охране труда | <p>-виды декоративно-прикладного искусства;</p> <p>-материалы и инструменты для вышивания;</p> <p>-свойства цвета и элементы построения вышивки.</p> <p>Умение: работать по ТБ, определять свойства цвета и элементы вышивки.</p> |                                |  |
| 20 | 2 | Техника Владимирского шитья         | <p>Знание: техника Владимирского шитья.</p> <p>Умение:</p> <p>-закреплять нити разными способами;</p> <p>-выполнять швы верхошов, накладную сетку.</p>  | Материал, учебник.             |  |
| 21 | 3 | Техника Владимирского шитья         | <p>Знание: разные способы закрепления нитей.</p> <p>Умение:</p> <p>-закреплять нити разными способами;</p> <p>-выполнять швы верхошов, накладную сетку.</p>   | Учебник, материал, нитки.      |  |
| 22 | 4 | Атласная и штриховая гладь          | <p>Знание: выполнение штриховой и атласной глади.</p> <p>Умение:</p> <p>-выполнять атласную и штриховую гладь;</p>  | Учебник, ткань, пяльцы, нитки. |  |

|   |   |   |   |                                |  |
|---|---|---|---|--------------------------------|--|
|   |   |   | -закреплять ткань в пальцы.   |                                |  |
| 23  | 5 | Атласная и штриховая гладь                            | Знание: закрепление ткани в пальцы, повторить ТБ по охране труда.<br>Умение:<br>-выполнять атласную и штриховую гладь;<br>-закреплять ткань в пальцы. | Учебник, ткань, пальцы, нитки. |  |
| 24  | 6 | Швы, «узелки» и «рококо».                             | Знание: выполнение швов «узелки» и «рококо».<br>Умение: выполнять швы: «узелки» и «рококо».   | Учебник, ткань, пальцы, нитки. |  |
| 25  | 7 | Швы, «узелки» и «рококо».                             | Знание: повторение швов.<br>Умение: выполнять швы: «узелки» и «рококо».   | Учебник, ткань, пальцы, нитки. |  |
| 26  | 8 | Двухсторонняя гладь.<br>Домашний компьютер в вышивке. | Умение: выполнять двухстороннюю глад разными приемами .<br>Знание: составления схемы, получения вышивки с помощью компьютера.                         | Учебник, ткань, пальцы, нитки. |  |
| <b>4.Электротехнические работы. Электротехнические устройства – 4 часа.</b> |   |   |   |                                |  |
| 27  | 1 | Электроосветительные приборы.                         | Знание: определение качества электросветильных приборов.<br>Умение: подирать мощность ламп для светильников.  | Таблицы, учебник.              |  |

|  |   |  |   |                            |  |
|--|---|--|---|----------------------------|--|
| 28   | 2 | Электроосветительные приборы.  | Знание: экономия электроосветительных приборов.<br>Умение: подбирать мощность ламп для светильников.  | Таблицы, учебник.          |  |
| 29   | 3 | Бытовые электронагревательные приборы.   | Знание:<br>-правила использования электронагревательных электроприборов<br>Умение: в устной форме проводить отличительное сравнение электронагревательных электроприборов | Учебник, таблицы.          |  |
| 30   | 4 | Бытовые электронагревательные приборы.   | Знание:<br>-правила использования электронагревательных электроприборов<br>Умение: в устной форме проводить отличительное сравнение электронагревательных электроприборов | Учебник, журналы, таблица. |  |
| <b>5.Творческие, проектные работы- 4 часа.</b> |   |  |   |                            |  |
| 31   | 1 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта. | Умение:<br>- выбирать посильную и необходимую работу;<br>- аргументированно защищать свой выбор;  | Учебник, эскизы.           |  |

|    |   |   |   |                  |  |
|----|---|---|---|------------------|--|
|    |   |   | Знание: делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.   |                  |  |
| 32 | 2 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. | Умение:<br>- пользоваться необходимой литературой;<br>Знание: подбирать все необходимое для выполнения идеи.  | Учебник, проект. |  |
| 33 | 3 | Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.                              | Умение:<br>- выбирать сильную и необходимую работу;<br>- аргументированно защищать свой выбор;<br>Знание: делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. | Учебник, эскизы. |  |
| 34 | 4 | Технологический этап выполнения творческого проекта.  | Умение:<br>- пользоваться необходимой литературой;<br>Знание: подбирать все необходимое для выполнения идеи.  | Учебник, проект. |  |

### **Учебно-методическое обеспечение.**

1. Технология. Обслуживающий труд : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений ( Н.В. Синицина, О.В. Табурчак О.А. Кожина и др.); под ред. В.Д. Симоненко. –М.:Вентана – Граф,2010.
2. Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2010 - 281с