

<p>СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР Цема Д.Б. <i>Д.Б. Цема</i></p> <p>« <u>30</u> » <u>08</u> 201<u>6</u> г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ <i>Д.В. Чебанов</i> Директор ГООАУ «СОСШ «Спарта»</p> <p><i>Д.В. Чебанов</i> Д.В.Чебанов</p> <p>« <u>30</u> » <u>08</u> 201<u>6</u> г.</p> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд» для обучающихся 8 класса

(разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, Сборника нормативных документов «Технология», Примерной программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд». Автор: О.А.Кожина, Москва, Просвещение, 2007г.)

Количество часов:

в год – 70 ч.;

в неделю – 2 ч.

Разработчик:
учитель технологии
Д.Б. Цема

2016

Пояснительная записка

Рабочая программа базового курса «Технология. Обслуживающий труд» 8 класса разработана на 2 часа в неделю, всего 70 часов в год. Она написана на основе примерной программы «Технология» коллективом авторов под редакцией В.Д.Симоненко и соответствует федеральному компоненту государственного стандарта общего образования.

Структура документа

Рабочая программа включает пять разделов:

- пояснительную записку;
 - планируемые предметные результаты освоения учебного курса;
 - содержание учебного предмета с указанием основных видов учебной деятельности;
 - календарно – тематическое планирование с указанием количества часов, отведенных на освоение каждой темы.
- УМК.

Общая характеристика учебного предмета

Технология – это первообразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определённым характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- 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 составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

Основные задачи обучения

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения:

- ❖ ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии;
- ❖ работа в группах;
- ❖ создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
- ❖ обеспечение межпредметных связей;
- ❖ взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Учитель вправе самостоятельно выбрать темы и количество выполняемых проектов. *Творческим проектом в 8 классе является юбка.*

Программа технологии предусматривает, что учащиеся получают технико-технологические знания и практические умения по обработке разных материалов, знакомятся с влиянием их свойств на выбор способа обработки; изучают специальные термины и обозначения, термины конструирования, раскроя, пошива, учатся грамотно выполнять технологические операции и поузловую обработку по образцам и на изделии самостоятельно.

Определено содержание знаний и умений, получаемых учащимися, учтены учебно-воспитательные задачи, местные условия и возможности кабинета технологии данной школы.

Тематическая цельность программы и осуществляемый по ней учебный процесс обеспечивает достижение обучающихся, общеобразовательных, воспитательных развивающих целей в их неразрывном единстве; расширяет трудовой опыт учащихся, развивает трудовые навыки и умения на всех уровнях курса технологии.

Умения и навыки по конструированию и художественному моделированию позволяют учащимся самостоятельно изготавливать одежду, предметы быта, развивают интерес, эстетический вкус и творческие способности учащихся.

Знакомство с историей костюма позволяет проследить за историей моды, национальной одеждой своего края, воспитывает любовь к своим историческим корням. Коллективные занятия позволяют воспитывать творчество, взаимовыручку и взаимопроверку практических навыков.

Раздел ремонта одежды имеет экономическое значение для девочек как для будущих хозяек, приносит большую пользу, развивает фантазию, склонность к изобретательству.

При знакомстве со швейной машиной учащиеся учатся самостоятельно разбираться в механизмах и узлах машины, правилам безопасной работы, что в дальнейшем поможет им в своей повседневной жизни пользоваться бытовыми машинами дома.

Цели и средства обучения осуществляются в тесной взаимосвязи.

Программой предусмотрено систематическое знакомство с миром профессий, что поможет учащимся в выборе своего жизненного пути.

Для этого используются материалы литературы и Интернет ресурсы в виде презентации и прямых выходов в Интернет.

Возможности данной школы позволяют включить в программу раздел изучения кулинарии, что дает возможность познакомить учащихся с физиологией питания, основными способами приготовления пищи, сервировки стола, готовит учащихся к будущей самостоятельной жизни.

По каждой теме программы определено содержание теории и практических работ, приведены источники методической и дидактической литературы.

Практическим занятиям отводится ведущая роль в программе – это 75-80 % времени урока. Разные методы работы позволяют повысить эффективность урока, развивать рудовые навыки, удерживать устойчивый интерес к работе.

При проведении занятий самому учителю необходимо хорошо знать и строго выполнять безопасность и гигиену труда, соответственно требовать этого и от учащихся.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Учащиеся 8 класса должны знать по технологии:

- ❖ Требования к оборудованию рабочего места;
- ❖ Правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
- ❖ Технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных и химических волокон, условные обозначения на маркировке изделий (по волокнистому составу, по режиму влажно-тепловой обработки, химической чистки), положительные и отрицательные качества тканей из натуральных и химических волокон, отличия тканей по внешнему виду;
- ❖ Правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок;
- ❖ Историю моды, словарь моды;
- ❖ Системы конструирования одежды (расчетно-графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические);
- ❖ Размерные признаки фигуры человека, правила снятия мерок;
- ❖ Несложные приемы моделирования;
- ❖ Основы композиции одежды – стиль, силуэт;

- ❖ Технологию выполнения ручных и машинных швов, деталей и узлов изделия, последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству швейных изделий;
- ❖ Технологические процессы работы с бумагой, кожей и другими материалами;
- ❖ Виды профессий и требования к ним;
- ❖ Пищевую ценность блюд из птицы;
- ❖ Способы обработки птицы, холодные и горячие блюда из птицы;
- ❖ Санитарные требования к приготовлению пищи.

Учащиеся 8 классов должны уметь по технологии:

- ❖ Определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- ❖ Выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;
- ❖ Выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;
- ❖ Выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;
- ❖ Снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежей поясных и плечевых швейных изделий, выполнять экономную раскладку выкроек на ткань, учитывая расход ткани;
- ❖ Выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия на примерках, производить отделку и влажно-тепловую обработку;
- ❖ Соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
- ❖ Выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды различными способами, рассчитывать себестоимость изделия
- ❖ Уметь сервировать стол к приему пищи;
- ❖ Работать с кухонным оборудованием, инструментами, пользоваться нагревательными приборами и электроплитами;
- ❖ Готовить несложные блюда из птицы.

Оценка качества знаний и умений по технологии

Балл «5» ставится, если ученик:

- ❖ С достаточной полнотой знает изученный материал;
- ❖ Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;

- ❖ Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- ❖ Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- ❖ Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

- ❖ Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

- ❖ Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- ❖ В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
- ❖ Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- ❖ Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

- ❖ Обнаруживает не знание и непонимание большей части учебного материала;
- ❖ Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- ❖ Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Кулинария (14 ч)

Физиология питания.(2ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.

Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека

Блюда из птицы (4ч)

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.

Блюда национальной кухни (2ч)

Разнообразие русской кухни. Значение трапезы в жизни русского народа. Роль печи в русской избе. Кухонная посуда и утварь. Сервировка стола.

Гостеприимство на Руси. Правила застолья.

Национальное русское кушанье – рассольник. Щи – мясные, рыбные, кислые. Солянка – мясная, рыбная, грибная.

Сервировка стола (2ч)

Приготовление закусок, десерта. 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 приёма гостей.

Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Заготовка продуктов (4ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества 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.

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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34ч)

Рукоделие. Лоскутная пластика (10 ч)

Правила ТБ при работе в швейной мастерской (инструкции по ТБ

№ 4,5,6,7).

Техника лоскутной мозаики (повторение изученного в 7 классе: эскиз – шаблон – деталь – сборка).

Техника «Квадрат в квадрате».

Проектная деятельность.

Техника «Соты» (шитьё из многоугольников).

Проектная деятельность.

Техника «Роза».

Проектная деятельность.

Панно настенное «Лоскутный пейзаж».

Проектная деятельность.

Элементы материаловедения (2ч)

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.

Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия. Характерные ширины тканей и трикотажных полотен.

Элементы машиноведения(2 ч)

Устранение неполадок при работе швейной машины.

Уход за машиной (чистка, смазка). Техника безопасности.

Конструирование и моделирование поясного изделия(6ч)

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа прямой юбки.

Снятие мерок и расчет конструкции

Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Чтение чертежа прямой юбки.

Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4

Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину
Этапы выполнения творческого проекта. Моделирование прямой юбки.
глухим и отлётным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение.
Технология обработки вытачек.
Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза, шлицы.
Накладные швы и складки.
Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.
Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Обработка юбки после примерки.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Обработка застежки юбки тесьмой “молния”.
Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.
Выравнивание и обработка нижнего среза юбки.
Окончательная и влажно – тепловая обработка юбки. Контроль качества готового изделия.
Защита творческих проектов. Демонстрация моделей.

Технология изготовления поясного изделия (14ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлётным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение.
Технология обработки вытачек.
Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза, шлицы.
Накладные швы и складки.
Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.
Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.
Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки, исправление дефектов.
Обработка юбки после примерки.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обработка застежки юбки тесьмой “молния”.

Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.

Выравнивание и обработка нижнего среза юбки.

Окончательная и влажно – тепловая обработка юбки. Контроль качества готового изделия. Защита творческих проектов.

Демонстрация моделей.

Технологии ведения дома (8ч)

Ремонт помещений (2ч)

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, плинтусов, пленок, декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно – отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно – технических и ремонтно – отделочных работ.

Санитарно –технические работы (2ч)

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков.

Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно – технических работ.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов(4ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи.

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Права потребителя и их защита.

Электротехнические работы (2ч)

Электротехнические устройства(2ч)

Схема квартирной электропроводки. Способы определения мест расположения скрытой электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических устройств.

Современное производство и профессиональное образование (2ч)

Сферы производства и разделение труда(2ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в лёгкой и пищевой промышленности.

Влияние техники и технологий на виды и содержания труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Творческие проектные работы (10ч)

Изготовление сувенира в технике лоскутной пластики.

Выбор модели.

Выполнение эскиза изделия.

Подбор ткани и отделки.

Изготовление шаблонов для рисунка.

Раскрой и соединение деталей рисунка.

Пошив изделия.

Отделка изделия.

Влажно – тепловая обработка изделия.

Контроль качества изделия.

Защита проектов.
ИТОГО: 70 часов

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Дата	Что изучено на уроке Название раздела, темы урока	<u>Планируемый результат</u> <i>Понятия</i> <i>Умения. Навыки. Способности.</i>
1.		Кулинария (14 ч) Физиология питания.(2ч) Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.	Выпускник научится: - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; - считать калорийность пищи; - готовить простые блюда из птицы; - готовить традиционные блюда русской кухни; - сервировать стол; - заготавливать продукты впрок. Выпускник получит возможность научиться: - составлять рацион питания на основе физиологических потребностей человека; - организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;- применять различные виды
2.		Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека	
3.		Блюда из птицы (4ч) Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.	
4.			

5.		<p>Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.</p>	<p>обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять приготовленные блюда; - соблюдать правила этикета за столом; - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.
6.		<p>Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	
7.		<p>Блюда национальной кухни (2ч)</p> <p>Разнообразие русской кухни. Значение трапезы в жизни русского народа. Роль печи в русской избе. Кухонная посуда и утварь. Сервировка стола. Гостеприимство на Руси. Правила застолья.</p>	
8.		<p>Национальное русское кушанье – рассольник. Щи – мясные, рыбные, суточные, кислые. Солянка – мясная, рыбная, грибная.</p>	
9.		<p>Сервировка стола (2ч)</p> <p>Приготовление закусок, десерта. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.</p>	
10.		<p>Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и</p>	

<p>11.</p> <p>12.</p> <p>13.</p> <p>14.</p>		<p>приёма гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.</p> <p>Заготовка продуктов (4ч) Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.</p> <p>Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием.</p> <p>Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации.</p> <p>Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.</p>	
<p>15.</p>		<p><i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34ч)</i></p> <p>Рукоделие. Лоскутная пластика (10 ч)</p>	<p>Выпускник научится:</p> <p>- изготавливать несложные изделия в технике лоскутной пластики при помощи ручных инструментов и швейного оборудования;</p>

16.		<p>Правила ТБ при работе в швейной мастерской (инструкции по ТБ № 4,5,6,7).</p> <p>Техника лоскутной мозаики (повторение изученного в 7 классе: эскиз – шаблон – деталь – сборка).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно разрабатывать эскиз изделия, изготавливать шаблон, подбирать ткань; - выполнять влажно тепловую обработку изделия; - выполнять контроль качества готового изделия; - различать ткани из синтетических волокон; - устранять простейшие неполадки в работе швейной машины;
17.			<ul style="list-style-type: none"> - конструировать и моделировать поясное изделие (юбку);
18.		Техника «Квадрат в квадрате».	<ul style="list-style-type: none"> - снимать мерки, строить чертеж, делать раскрой юбки;
19.		Проектная деятельность.	<ul style="list-style-type: none"> - готовить юбку к примерке, исправлять отклонения;
20.		Техника «Соты» (шитьё из многоугольников).	<ul style="list-style-type: none"> - определять качество готового изделия;
21.		Проектная деятельность.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать материалы для ремонта жилых помещений;
22.		Техника «Роза».	<ul style="list-style-type: none"> - определять несложные сантехнические поломки; - рассчитывать бюджет семьи.
23.		Проектная деятельность.	
24.		Панно настенное «Лоскутный пейзаж».	<p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать лоскутные изделия в различной технике и использовать их для украшения дома или в качестве подарков;
25.		Проектная деятельность.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять художественную отделку швейного изделия;
25.		<p>Элементы материаловедения (2ч)</p> <p>Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ухаживать за изделиями из синтетических тканей; - чистить и смазывать швейную машину;

26.		<p>Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.</p> <p>Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия. Характерные ширины тканей и трикотажных полотен.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий, - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять различные стачные и краевые швы; - обрабатывать вытачки, складки и застежку «молния»; - планировать ремонтные работы, определять необходимые материалы; - распределять рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.
27.		<p>Элементы машиноведения(2 ч)</p>	
28.		<p>Устранение неполадок при работе швейной машины.</p> <p>Уход за машиной (чистка, смазка). Техника безопасности.</p>	
29.		<p>Конструирование и моделирование поясного изделия (6ч)</p>	
30.		<p>Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды.</p>	

31.		<p>Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа прямой юбки. Снятие мерок и расчет конструкции</p>	
32.		<p>Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Чтение чертежа прямой юбки.</p>	
33.		<p>Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4</p>	
34.		<p>Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину</p>	
35.		<p>Этапы выполнения творческого проекта. Моделирование прямой юбки.</p>	
36.		<p>Технология изготовления поясного изделия (14ч) Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлётным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение.</p>	
37.		<p>Технология обработки вытачек.</p>	

38.	Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза, шлицы.	
39.	Накладные швы и складки.	
40.	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.	
41.	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.	
42.	Подготовка юбки к примерке.	
43.	Проведение примерки, исправление дефектов.	
44.	Обработка юбки после примерки. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	
45.	Обработка застежки юбки тесьмой “молния”.	
46.	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	
47.	Выравнивание и обработка нижнего среза юбки.	

48.		<p>Окончательная и влажно – тепловая обработка юбки. Контроль качества готового изделия.</p> <p>Защита творческих проектов. Демонстрация моделей.</p>	
49.		<p>Технологии ведения дома (8ч)</p> <p>Ремонт помещений (2ч) Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно – отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.</p>	
50.		<p>Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, плитусов, пленок, декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно – отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно – технических и ремонтно – отделочных работ.</p>	
51.		<p>Санитарно –технические работы (2ч)</p> <p>Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство</p>	

52.		<p>современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков.</p> <p>Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно – технических работ.</p>	
53.		<p>Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов(4ч)</p>	
54.		<p>Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p>	
55.		<p>Бюджет семьи.</p>	
56.		<p>Анализ потребительских качеств товаров и услуг.</p> <p>Права потребителя и их защита.</p>	
57.		<p><i>Электротехнические работы (2ч)</i></p> <p>Электротехнические устройства(2ч)</p> <p>Схема квартирной электропроводки. Способы определения мест расположения скрытой электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических</p>	

58.		<p>устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических устройств.</p>	
59.		<p><i>Современное производство и профессиональное образование (2ч)</i> Сферы производства и разделение труда(2ч) Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в лёгкой и пищевой промышленности.</p>	
60.		<p>Влияние техники и технологий на виды и содержания труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	

		<p><i>Творческие проектные работы (10ч)</i> Изготовление сувенира в технике лоскутной пластики.</p>	
61.		Выбор модели.	
62.		Выполнение эскиза изделия.	
63.		Подбор ткани и отделки.	
64.		Изготовление шаблонов для рисунка.	
65.		Раскрой и соединение деталей рисунка.	
66.		Пошив изделия.	
67.		Отделка изделия.	
68.		Влажно – тепловая обработка изделия.	
69.		Контроль качества изделия.	
70.		Защита проектов.	
		ИТОГО: 70 часов	

**Учебно-методический комплекс,
используемый при подготовке программы 8 класса:**

- Учебники «Технология. 8 класс» под редакцией В.Д.Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2000-2003 гг.
- «Технология обработки ткани. 7-9 классы» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2000-2002гг.
- «Твоя профессиональная карьера» под редакцией С.Н.Чистяковой, Москва, «Просвещение», 2002
- Программа «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс, «Дрофа», 2003
- «Кулинария. 7-9» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение», 1992
- Материалы «Курс кройки и шитья» ЕШКО, г. Белгород, 2010
- Методическая литература, указанная в планах программы.

№ п/п	Тема раздела и урока	Кол-во часов	Дата проведения	Методическое обеспечение урока	Основные понятия и термины	Домашнее задание
	Материаловедение	<u>4</u>				
1	Шерстяные и шелковые ткани	2		Симоненко, 6 (5, 107) Попова, 6 (13) Макридина, 6 (16) <i>П «Шелк», П «Шерсть»</i>	Шёлк, шерсть	Набор бумаги
2	Виды ткацких переплетений	2		Обструд, 6 (57) Симоненко, 6 (9,13) Павлова, 6 (21) <i>П «Ткацкие переплетения»</i>	Атласное, саржевое, сатиновое	
	Конструирование и моделирование поясных изделий	<u>16</u>				
1(3)	История юбки	2		Павлова, 6 (49) Трудобуч, 6 (161) Чернякова, 6 (51-) Ерзенкова «200 моделей юбок» <i>П «Из истории юбки»</i> <i>П «Классификация юбок»</i> <i>П «Модели юбок»</i> <i>П «Поясные изделия – выбираем юбку»</i>	Гашник, панёва	Журнал мод

2(4)	Детали юбки. Виды юбок	2		Курс кройки, 2,3 Чернякова, 6 (20) Чернякова, 7-9 (148)	Вытачка	Замки-молнии
3(5)	Фурнитура. Втачивание замка	2		Симоненко, 6 (110, 74) Курс кройки, 2 (30)	Фурнитура	
4(6)	Снятие мерок	2		Курс кройки, 2 (6) <i>П «Конструирование юбок»</i> <i>П «Снятие мерок для построения</i> <i>чертежа юбки»</i>		
5(7)	Чертеж юбок: клиньевая, «солнце», «полусолнце»	2				Чертежные инструменты
6(8)	Чертеж прямой юбки	2				Альбом
7(9)	Моделирование юбок	2		Курс кройки, 2,3. Ерзенкова «200 моделей юбок» Симоненко, 6 (54) Курс кройки, 3 (7,17)		Цветная бумага
8(10)	Проверка чертежа в натуральную величину	2				Чертеж
	Пошив юбки	<u>30</u>				
1(11)	Раскрой изделия.	2		Курс кройки, 2 (12)		Шкатулка
2(12)	Раскрой изделия	2		Симоненко, 6 (83)		
3(13)	Подготовка к первой примерке	2		Симоненко, 6 (87) Курс кройки, 2 (15)		
4(14)	Проведение первой примерки	2		Симоненко, 6 (88) Курс кройки, 2 (16)	Примерка	
5(15)	Обработка вытачек	2		Симоненко, 6 (92,67) Курс кройки, 2 (17)	Боковой срез	
6(16)	Обработка вытачек и боковых срезов	2			Вытачка	
7(17)	Вметывание и втачивание замка	2		Симоненко, 6 (77) Курс кройки, 2 (30)		
8(18)	Вметывание и втачивание замка	2		Симоненко, 6 (77) Курс кройки, 2 (30)		
9(19)	Изготовление пояса	2			Пояс, завязка	
10(20)	Приметывание и притачивание пояса	2		Симоненко, 6 (78) Курс кройки, 2 (31)		
11(21)	Приметывание и притачивание пояса.	2		Симоненко, 6 (78) Курс кройки, 2 (31)		
12(22)	Обработка низа изделия	2				

13(23)	Обработка низа изделия.	2		Симоненко, 6, (81) Курс кройки, 2 (35)		Фурнитура
14(24)	Пришив фурнитуры	2		Симоненко, 6, (81) Курс кройки, 2 (35)	Фурнитура	
15(25)	Закрепление материала по теме.	2		Симоненко, 6 (92)		
1(29)	Предметное мероприятие	2				
	Декоративно-прикладное творчество	6				
1(26)	Путешествие в музей	2				Набор вязания
2(27)	Вязание крючком	2		Симоненко, 6 (95)		Набор вязания
3(28)	Вязание крючком	2		Симоненко, 6 (95) Максимова «Вышивка. Первые шаги»		
	Кулинария	12				
1(30)	Блюда из мяса, мяса птицы и рыбы	2			Морская, речная	
2(31)	Практическая работа «Жареная рыба»	2		Ермакова «Кулинария» (22, 29, 114, 107) П «Блюда из жареного и тушеного мяса» П «Блюда из рыбы» П «Холодные блюда из рыбы»		Продукты
3(32)	Практическая работа «Рыбные котлеты»	2			Котлета	Продукты
4(33)	Практическая работа «Курица под майонезом»	2			Майонез	Продукты
5(34)	Практическая работа «Котлеты мясные	2			Мясо	Продукты
6(35)	Практическая работа «Гуляш из печени»	2			Субпродукты	Продукты