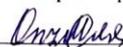


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТЫВА  
Управление образования Администрации муниципального района  
"Дзун-Хемчикский кожуун"  
МБОУ Чыргакинская СОШ

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР



Донгак О.М.

Протокол №1 от «29» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор



Боржак Ч.Н.

Приказ №1 от «02» сентября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Труд (технология)»

для обучающихся 8 класса

Учитель: Сат Зинаида Эренчиновна

Чыргакы 2024

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа по технологии основного общего образования разработана в соответствии с требованиями обновлённого Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО) и с учётом Примерной основной образовательной программы основного общего образования

Настоящая программа составлена на основе следующих *нормативных документов*:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. №1897;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
3. Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию, протокол от 08.04.2015 г. № 1/15;
4. Программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома), авторской Программы О.А. Кожиной по технологии (М.: «Дрофа», 2014) к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. М.: Дрофа, 2020. – 253 с.: ил. Рабочей программы к предметной линии учебников О.А. Кожиной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 классы;
5. Образовательной программы основного общего образования МБОУ Чыргакинской СОШ, утвержденной приказом директора школы от 2 сентября 2024 года №1.

Рабочая программа по предмету «Труд (технология)» разработана в соответствии:

1. С положением о написании рабочей программы МБОУ Чыргакинской СОШ, утвержденной приказом директора школы от 2 сентября приказом №1;
2. С Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 31.03.2014 г. №253, с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки РФ от 08.06.2015 г. №576 и с последующими изменениями.

Рабочая программа включает в себя:

1. печатное издание программ по технологии к предметной линии учебников О.А. Кожиной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 классы: пособие для учителей общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение, 2020.
2. планируемые результаты освоения учебного предмета, курса;
3. содержание учебного предмета;
4. тематическое планирование;
5. календарно-тематическое планирование;
6. перечень учебно-методического обеспечения.

### ***Место предмета в базисном учебном плане***

В соответствии с учебным планом МБОУ Чыргакинской СОШ на 2024-2025 учебный год на изучение предмета технология 8 класса отведено 1 час в неделю, 34 часа в год.

### ***Для реализации рабочей учебной программы используется учебники***

"Технология 8 кл. В.Д. Симоненко. - М.: Просвещение, 2020. –190 с.

Для обеспечения реализации рабочей программы в очном формате и с использованием дистанционных технологий в образовательном процессе будут использоваться образовательные интернет площадки, ресурсы и приложения:

- Я Класс <https://www.yaklass.ru/>
- МЭО (Мобильное электронное образование) <https://edu.mob-edu.ru/ui/>
- РЭШ Российская электронная школа <http://resh.edu.ru/>
- Учи.ру [Uchi.ru](http://uchi.ru)
- Министерство образования РФ <http://www.ed.gov.ru/http://www.edu.ru/>
- Новые технологии в образовании <http://edu.secna.ru/main/>
- 

Данная программа содержит все темы, включенные в федеральный компонент содержания образования. Наряду с федеральным компонентом программы реализуется региональный компонент, который представлен следующими темами. В разделе «Кулинария» на преподавание теоретических основ выделены меньшее количество часов, т.к. кабинет технологии не оборудован для проведения работ по кулинарии, практические работы перенесены в домашние условия. Освободившиеся часы будут использованы: на изучение темы «Рукоделие». На изучение темы «Технология изготовления швейных изделий» часы сокращены, т.к. материально - техническая база швейного оборудования школы не позволяет выполнить всем обучающимся запланированные швейные работы в предусмотренные программой сроки. Оставшиеся часа вынесены в тему «Творческие проектные работы» в разделе «Рукоделие».

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно-ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

Предметные результаты по учебному предмету «Труд (технология)» должны обеспечивать:

1) сформированность целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; понимание социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) сформированность представлений о современном уровне развития технологий и понимания трендов технологического развития, в том числе в сфере цифровых технологий и искусственного интеллекта, роботизированных систем, ресурсосберегающей энергетики и другим приоритетным направлениям научно-технологического развития Российской Федерации; овладение основами анализа закономерностей развития технологий и навыками синтеза новых технологических решений;

3) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

4) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, знаниями правил выполнения графической документации;

5) сформированность умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

6) сформированность умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

7) сформированность представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Достижение результатов освоения программы основного общего образования обеспечивается посредством включения в указанную программу предметных результатов освоения модулей учебного предмета «Труд (технология)».

Организация вправе самостоятельно определять последовательность модулей и количество часов для освоения обучающимися модулей учебного предмета «Труд (технология)» (с учетом возможностей материально-технической базы Организации).

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### **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. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

### **Кулинария**

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.

Рациональное питание. *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 получением и обработкой пищевых продуктов.

### **Технология 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. *Использование 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 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. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

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.

*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.*

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.*

### **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.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

## **II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **Личностные результаты**

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

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

7. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
8. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
9. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
10. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
11. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
12. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
13. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
14. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
15. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **Предметные результаты**

### *В познавательной сфере:*

- ✓ рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ✓ оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ✓ ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- ✓ владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ✓ распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- ✓ владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- ✓ применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- ✓ владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- ✓ применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### *В трудовой сфере:*

- ✓ планирование технологического процесса и процесса труда;

- ✓ организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ✓ подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- ✓ проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- ✓ подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- ✓ планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- ✓ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- ✓ определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- ✓ формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- ✓ составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- ✓ соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ✓ соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- ✓ выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- ✓ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- ✓ выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- ✓ документирование результатов труда и проектной деятельности;
- ✓ расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

- ✓ оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
  - ✓ выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
  - ✓ выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
  - ✓ согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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 конструирование изделия;
  - ✓ применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
  - ✓ моделирование художественного оформления объекта труда;
  - ✓ способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
  - ✓ эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

- ✓ сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- ✓ создание художественного образа и воплощение его в материале;
- ✓ развитие пространственного художественного воображения;
- ✓ развитие композиционного мышления;
- ✓ развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- ✓ развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- ✓ понимание роли света в образовании формы и цвета;
- ✓ решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- ✓ использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- ✓ сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- ✓ применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- ✓ применение методов художественного проектирования одежды;
- ✓ художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- ✓ соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

- ✓ умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- ✓ формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- ✓ публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- ✓ способность к коллективному решению творческих задач;
- ✓ способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- ✓ способность прийти на помощь товарищу;
- ✓ способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

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

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- ✓ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- ✓ умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- ✓ навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ✓ ответственным отношением к с
- ✓ охранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Учебный предмет «Труд (технология)» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный предмет в 8 классе рассчитан на 34 часа (1 час в неделю)

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Труд (технология)» обеспечит:

- ✓ развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- ✓ активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- ✓ совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- ✓ формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- ✓ формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

### III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность.**

**Правила ТБ. (1ч).**

#### **Раздел 1. Кулинария (6 ч)**

##### Тема 1: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

##### Тема 2: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения

готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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

### Тема 3: БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1 ч)

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору.
2. Презентация блюд национальной кухни.

### Тема 4: СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)

Приготовление закусок десертов. 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 прием гостей. Как дарить и принимать гостей и подарки. Время и продолжительность визита.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

1. Сервировка стола к обеду
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов
3. Изготовление приглашений.

### Тема 5: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (1 ч)

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 (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.

3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (13 ч)**

### **Тема 1: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 + 2 ч)**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

1. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов.
2. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
3. Снятие мерок и запись результатов измерений.
4. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам
5. Моделирование изделия.
6. Расчет количества ткани на изделие.
7. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.
8. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

## Тема 2: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

## **Раздел 3 . Технология ведения дома (4 ч)**

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

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
2. Выбор способа совершения покупки.
3. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
4. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

## **Раздел 4 . Электротехника (1 ч)**

### Тема 1: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

## **Раздел 5: Современное производство и профессиональное самоопределение (3 ч)**

### **Тема 1: СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА (3 ч)**

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

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

## **Раздел 6 . Технологии творческой и опытнической деятельности - 6 ч**

### **Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (6 ч)**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности. Эскиз жилой комнаты.

#### IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Раздел	Колич. Часов
1.	Вводный урок	1
2.	Кулинария	6
3.	Создание изделий из текстильных материалов	13
4.	Технология ведения дома	4
5.	Электротехника	1
6.	Современное производство и профессиональное самоопределение	3
7.	Технологии творческой и опытнической деятельности	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>34</b>

#### IV. КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол. час.	Дата	
			План	Факт
1	Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность. Правила ТБ.	1	03.09.	
2	<b>Раздел 1. Кулинария.</b> Физиология питания	1	10.09	
3	Блюда из птицы	1	17.09.	
4	Продолжение темы. Блюда из птицы	1	24.09.	
5	Блюда национальной кухни	1	01.10.	
6	Сервировка стола	1	08.10.	
7	Заготовка продуктов. Пищевые добавки	1	15.10.	
8	<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.</b> Конструирование швейных изделий	1	22.10.	
9	Продолжение темы. Конструирование швейных изделий	1	05.11.	
10	Продолжение темы. Конструирование швейных изделий	1	12.11.	
11	Продолжение темы. Конструирование швейных изделий	1	19.11.	
12	Моделирование швейных изделий	1	26.11.	
13	Продолжение темы. Моделирование швейных изделий	1	03.12.	
14	Продолжение темы. Моделирование швейных изделий	1	10.12.	

15	Технология изготовления швейных изделий	1	17.12.	
16	Продолжение темы. Технология изготовления швейных изделий	1	24.12.	
17	Продолжение темы. Технология изготовления швейных изделий	1	14.01.	
18	Продолжение темы. Технология изготовления швейных изделий	1	21.01.	
19	Продолжение темы. Технология изготовления швейных изделий	1	28.01.	
20	Продолжение темы. Технология изготовления швейных изделий	1	04.02.	
21	Продолжение темы. Технология изготовления швейных изделий	1	11.02.	
22	Продолжение темы. Технология изготовления швейных изделий	1	18.02.	
23	<b>Раздел 3. Технология ведения дома. Бюджет семьи.</b>	1	25.02.	
24	Рациональное планирование расходов	1	04.03.	
25	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи	1	11.03.	
26	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	1	18.03.	
27	<b>Раздел 4. Электротехника. Бытовые электроприборы</b>	1	08.04.	
28	<b>Раздел 5. Сферы производства</b>	1	15.04.	
29	Профессиональное образование и профессиональная карьера	1	22.04.	
30	Экскурсия на предприятие легкой промышленности	1	29.04.	
31	<b>Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности. Блюда национальной кухни для традиционных праздников</b>	1	06.05.	
32	Изготовление декоративного панно в технике ручного ткачества	1	13.05.	
33	Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок	1	20.05.	
34	Оформление интерьера декоративными растениями. Эскиз жилой комнаты	1	27.05.	

## У. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

### 1. Программа

Программа основного общего образования по технологии (технология ведения дома), авторской Программы О.А. Кожинной по технологии (М.: «Дрофа», 2014) к учебнику О.А. Кожинной, Е.Н. Кудакковой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. М.: Дрофа, 2017. – 256 с.: ил. Рабочей программы к предметной линии учебников О.А. Кожинной, Е.Н. Кудакковой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 классы:

### 2. Учебно-методический комплект

#### *Учебники:*

- Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. М.: Дрофа, 2020. – 253 с.: ил.
- Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л., Кудакова Е.Н. Технология. 8-9 классы. – М. Просвещение 2022.380 с. с илл.

#### Литература для учителя:

- «Технология», программно-методические материалы, 5-11класс, М., Дрофа, 2001г.
- Т.П.Лакоценина, Современный урок, интегрированные уроки, Учитель, 2009
- К.Н.Поливанова, Проектная деятельность школьников, М., Просвещение, 2008
- Оценка качества подготовки выпускников по технологии, М., Дрофа, 2000г.
- Обучение технологии в средней школе, 5-11 класс, М., Владос, 2004г.
- М.Б.Павлова, «Метод проектов в технологическом образовании школьников», М., Вентана-Граф, 2003г.
- А.К.Бешенков, «Методика обучения технологии», 5-9 класс, М., Дрофа, 2003г.
- О.Б.Ставрова, «Современный урок технологии с применением компьютера, М., Школьная Пресса, 2004г.
- Ю.В.Крупская, Технология, Методические рекомендации, М., Вентана-Граф, 2006г.
- Энциклопедия «Шитье и рукоделие». М.: Большая Российская энциклопедия, 1999
- Иванова А.А. Вышивка в интерьере. М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2005
- Джен Итон «Шедевры великих мастеров. Вышивка крестом», М.: Контент, 2007
- Иванова А.А. Вышивка в интерьере, М.: Олма-Пресс, 2003г.
- Иванова А. Ручное вышивание. Культура и традиции. М.: 2004г.
- Южин В.И. Полная энциклопедия Этикета. М.: РИПОЛ классик, 2007
- Гирченко И. Этикет и сервировка стола. М.: Мой мир, 2006

#### Дополнительные пособия для учителя:

1. Семейная экономика. В.Д.Симоненко, О.И.Шелепина
2. Современная энциклопедия домашнего хозяйства. Рукоделие для всех. Е Карпова
3. Овощи на грядке и на столе. М.Изергина
4. Лучшая кулинарная книга. П.Уолне

### 3. Оснащение кабинета

Технические средства обучения:

- Экспозиционный экран.
- Персональный компьютер
- Образовательные ресурсы (диски).

### 4. Список электронных образовательных ресурсов.

- Начала экономики // [www.besh.websib.ru](http://www.besh.websib.ru)
- Игры и задачи на развитие творческого мышления // [www.rozmisel.ru](http://www.rozmisel.ru)
- Сайт о стиле и моде // [www.sarafan.ru](http://www.sarafan.ru)
- Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // [www.sneg.by.ru](http://www.sneg.by.ru)
- Академия школы дизайна // [www.designacademy.ru](http://www.designacademy.ru)
- Современное экономическое образование // [www.spb-economics.narod.ru](http://www.spb-economics.narod.ru)
- Детский театр моды «Меланж» // [www.melange.by.ru](http://www.melange.by.ru)
- Технология. Обслуживающий труд. Практико-ориентированные проекты. 5-8 классы.
- Мультимедийные уроки по технологии (8 класс)

#### Образовательные сайты:

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология — <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%20OO/mi/4.22/p/page.html>
- Журнал «Технология» (Газета «1 сентября») – <https://my.1september.ru/magazine/delivery/teh/2013>