

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета

Учащиеся должны знать:

о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования; правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к юбке, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньев юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: надстрочного с открытым срезом, надстрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу, и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической юбки, моделировать конические юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине надстрочный шов с открытым срезом, обрабатывать коническую юбку (обработка пояса юбки, застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

2.Содержание учебного предмета:

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» 8 часа

Основные теоретические сведения:

Знать характеристику основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Систему безопасности жилища.

Раздел «Электротехника» 22 часа

Основные теоретические сведения:

Знать общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Знать электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрические и индукционные плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

Практическая часть:

Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.

Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Семейная экономика» 15 часов

Основные теоретические сведения:

Знать источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технологии построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технологии совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технологии ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практическая часть: оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи

с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» 15 часов

Основные теоретические сведения:

Знать сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностику и самодиагностику профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.

Здоровье и выбор профессии. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура

Практическая часть: исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 9 часов

Основные теоретические сведения

Знать Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

Практическая часть:

Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

Тематическое планирование по технологии.

8 класс «Технология» Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко.

– 4-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф 2016год. 70(часа) (2 часа в неделю)

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			план	факт
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии.	1	03.09	
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» 8 часов				
Экология жилища. 4 часа				
2	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.	1	08.09	
3	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.	1	10.09	
4	Экология жилища. Правила их эксплуатации.	1	15.03	
5	Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.		17.09	
Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. 4 ч				
6	Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды.	1	22.09	
7	Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды.	1	24.09	
8	Способы определения расхода и стоимости расхода воды.	1	29.09	
9	Экологические проблемы, связанные с утилизацией.	1	01.10	
Раздел 2. «Электротехника 22 часа				
«Бытовые электроприборы» 10 часов				
10	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению.	1	06.01	
11	Электрическая и индукционная плита на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки электрической и индукционной плиты.	1	08.10	
12	Электрическая и индукционная плита на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки электрической и индукционной плиты.	1	13.10	
13	Устройство и принцип действия электрического фена.	1	15.10	
14	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	1	20.10	
15	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	1	22.10	
16	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.	1	27.10	
17	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.	1	29.10	

18	Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	1	12.11	
19	Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	1	17.11	
«Электромонтажные и сборочные технологии» 8 часов				
20	Электромонтажные и сборочные технологии. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении.	1	19.11	
21	Электромонтажные и сборочные технологии. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении	1	24.11	
22	Виды источников тока и приёмников электрической энергии.	1	26.11	
23	Условные графические изображения на электрических схемах.	1	01.12	
24	Понятие об электрической цепи, её принципиальной схеме. Виды проводов.	1	03.12	
25	Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.	1	08.12	
26	Правила безопасной работы.	1	10.12	
27	Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	1	15.12	
«Электротехнические устройства с элементами автоматики» 4 часа				
28	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	1	17.12	
29	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. *Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.	1	22.12	
30	Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.	1	24.12	
31	Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.	1	29.12	
Раздел 3. «Семейная экономика», «Бюджет семьи». 15 часов				
32	Бюджет семьи. Источники семейных доходов.	1	12.01	
33	Способы выявления потребностей семьи.	1	14.01	
34	Технология построения семейного бюджета.	1	19.01	
35	Доходы и расходы семьи.	1	21.01	
36	Потребительские качества товаров и услуг.	1	26.01	
37	Способы защиты прав потребителей.	1	28.01	
38	Технология совершения покупок.	1	02.02	
39	Технология ведения бизнеса.	1	04.02	
40	Технология ведения бизнеса.	1	09.02	
41	Предпринимательство в семье.	1	11.02	
42	Предпринимательство в семье.	1	16.02	
43	Пополнение семейного бюджета.	1	18.02	
44	Пополнение семейного бюджета.	1	23.02	
45	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.	1	25.02	
46	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей	1	02.03	

	местного населения и рынка потребительских товаров.			
Раздел 4 «Современное производство и профессиональное самоопределение». 15 часов				
«Сферы производства и разделение труда». 7 часов				
47	Сферы и отрасли современного производства.	1	04.03	
48	Основные составляющие производства.	1	09.03	
49	Основные структурные подразделения производственного предприятия.	1	11.03	
50	Уровни квалификации и уровни образования.	1	16.03	
51	Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	1	18.03	
52	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	1	01.04	
53	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	1	06.04	
«Профессиональное образование и профессиональная карьера». 8 часа				
54	Внутренний мир человека и система представлений о себе	1	08.04	
55	Профессиональные интересы, склонности и способности.	1	13.04	
56	Профессиональные интересы, склонности и способности.	1	15.04	
57	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.	1	20.04	
58	Профессиональные и жизненные планы	1	22.04	
59	Здоровье и выбор профессии.	1	27.04	
60	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.	1	29.04	
61	Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.	1	04.05	
Раздел 5 «Технологии творческой и опытнической деятельности» 9 часов				
62	Исследовательская и созидательная деятельность.	1	06.05	
63	Исследовательская и созидательная деятельность.	1	11.05	
64	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1	13.05	
65	Банк идей и предложений.	1	18.05	
66	Последовательность проектирования.	1	20.05	
67	Последовательность проектирования.	1	25.05	
68	Реализация проекта.	1	25.05	
69	Оценка проекта. Презентация.	1	27.05	
70	Защита проекта	1	27.05	
	Итого	70 часов		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575786

Владелец Кожаев Адам Арсенович

Действителен с 24.02.2021 по 24.02.2022