Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Песчаноозерка
имени Евгения Байлова»

Рассмотрено и рекомендовано
Педагогическим советом
28.08.2021г.
_____ Коваленко Т.В.

Утверждено приказом № 126
01.09.2021г.
Директор школы
_____Левшина В.В.

Рабочая программа

по предмету «Технология. Обслуживающий труд»

(девочки)

8 класс

На 2021 – 2022 учебный год

Учитель: Долгорук Антонина Александровна

ПЕСЧАНООЗЕРКА 2021г

Пояснительная записка

к рабочей программе по «Технология. Обслуживающий труд» общеобразовательной основной школы для 8 класса составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ об утверждении учебного плана от 28.08.2021 года № 97;
2. Приказ об утверждении программы воспитания от 28.06.2021 года № 96;
3. Приказ об организации учебного процесса от 28.08.2021 года № 99;
4. Приказ об утверждении рабочих программ от 01.09.2021 года № 126.

Программа рассчитана на 34 часа в год 1 час в неделю. Фактическое количество часов определяется календарным учебным графиком. Построение учебного содержания курса осуществляется последовательно от общего к частному с учетом реализации внутрипредметных и метопредметных связей.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 8 класса. В рабочей программе нашли отражение цели и задачи изложения технологии на уровне основного общего образования, в ней так же заложены предусмотренные стандартом возможности формирования у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. На основании требований ФГОС ООО в образовательной деятельности предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения. В основу положено взаимодействие научного, гуманистического, культурологического, историко-проблемного, компетентностного подходов.

УМК: В.Д. Симоненко, Н.В. Синица Технология 5-8 классы. М.: Просвещение, 2017г.

1. Планируемые предметные результаты

Обучающийся научится:

- Применять источники питания бытовой аппаратуры;
- Применять системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общим сведениям о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правилам оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарным условиям первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требованиям к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общим сведениям о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способам приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности.

Обучающийся получит возможность научиться:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;

- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

2. Содержание программы

Агротехника сельского хозяйства (5 часов)

Безопасность труда при уборке урожая и обработке почвы. Закладка овощей на хранение. Осенние посевы. Осенняя обработка почвы. Способы уменьшения потерь продукции при хранении. Подсчет себестоимости продукции. Подготовка к посеву семян. Культивирование почвы

Культура ведения дома (6 часов)

Культура дома. Кухня. Интерьер. Посуда. Убранство. Санитарно-гигиеническая обработка. Сервировка праздничного стола. Заготовка продуктов. Маринование. Квашение.

Домашняя экономика (11 часов)

Я и наша семья. Семья и бизнес. Потребности семьи. Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Расходы на питание и составление меню. Накопления. Сбережения. Расходная часть семейного бюджета. Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара. Трудовые отношения в семье. Экономика приусадебного участка. Информационные технологии в домашней экономике. Коммуникации в домашней экономике.

Создание изделий из поделочных материалов (10 часов)

Художественное творчество. Вышивка как искусство. Подготовка к вышивке. ОРМ и ПТБ. Техника гладь. Техника владимирского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Двухсторонняя гладь. Художественная гладь. Счетная гладь. Окончательная обработка изделия.

Агротехника сельскохозяйственного производства (2 часа)

3. **Учебно-тематическое планирование**

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов	Контроль и оценка		
			Контрольные работы (или диктанты)	Тесты, практические, Лабораторные	Внутри школьный мониторинг
1.	Агротехника сельского хозяйства	5	-	-	-
2.	Культура ведения дома	6	-	-	-
3.	Домашняя экономика	11	-	-	-
4.	Создание изделий из поделочных материалов	10	-	-	-
5.	Агротехника сельскохозяйственного производства	2	-	-	-

4. Календарно-тематическое планирование «Технология» 8 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата	
			план	факт
1	**Агротехника сельского хозяйства** Безопасность труда при уборке урожая и обработке почвы	1	07.09	
2	Закладка овощей на хранение. Осенние посевы.	1	14.09	
3	Подсчет себестоимости продукции	1	21.09	
4	Способы уменьшения потерь продукции при хранении.	1	28.09	
5	Осенняя обработка почвы.	1	12.10	
6	**Культура ведения дома** Культура дома	1	19.10	
7	Кухня. Посуда. Убранство. Интерьер	1	26.10	
8	Санитарно-гигиеническая обработка	1	02.11	
9	Сервировка праздничного стола	1	09.11	
10	Заготовка продуктов – маринование	1	23.11	
11	Заготовка продуктов – квашение	1	30.11	
12	**Домашняя экономика.** Я и наша семья	1	07.12	
13	Семья и бизнес	1	14.12	
14	Потребности семьи	1	21.12	
15	Бюджет семьи. Доходная часть семейного бюджета.	1	28.12	
16	Расходы на питание и составление меню	1	11.01	

17	Накопление. Сбережения. Расходная часть семейного бюджета.	1	18.01	
18	Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара.	1	25.01	
19	Трудовые отношения в семье	1	01.02	
20	Экономика приусадебного участка	1	08.02	
21	Информационные технологии в домашней экономике	1	15.02	
22	Коммуникации в домашней экономике	1	01.03	
23	**Создание изделий из поделочных материалов** Художественное творчество. Вышивка как искусство	1	15.03	
24	Художественная вышивка	1	22.03	
25	Подготовка к вышивке. ОРМ и ПТБ.	1	29.03	
26	Техника гладь	1	12.04	
27	Техника владимирского шитья	1	19.04	
28	Белая гладь	1	26.04	
29	Атласная и штриховая гладь	1	03.05	
30	Двухсторонняя гладь	1	10.05	
31	Счетная гладь	1	17.05	
32	Окончательное оформление изделия	1	24.05	
33	**Агротехника сельскохозяйственного производства.** Подготовка почвы к посеву семян	1		
34	Культивирование почвы	1		

В 2021-2022 году 33 учебных недели. Праздничные дни выпали на 08.03. (сокращение на 2 часа)