

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ П. СОСНОВКА»

Проект

рабочей программы
основного общего образования
глухих обучающихся
технология
8 класс

Составитель: Винникова И.А.

Пояснительная записка

Предмет «Технология» является обязательным компонентом образования школьников, освоение содержания которого способствует профессиональному самоопределению, формированию представлений о здоровом образе жизни, рациональном питании, технологии ведения дома, о свойствах материалов и их использовании в современном производстве, об основах ручного и механизированного труда, о применении полученных знаний в практической, проектной и исследовательской деятельности.

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих **целей** основного общего образования:

- обеспечение всем учащимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов учащихся;
- формирование у учащихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся знаний и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами.

Предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В Учебном плане ГБУ КО ОО «школа-интернат п. Сосновка» на 2023 -2024 год на изучение и технологии в 8 классе - 68 час. (2ч. неделю, 34 недели)).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

По окончании курса Технологии в 8 классе у обучающихся должны быть сформированы следующие результаты:

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного – ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты

- постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.

в трудовой сфере:

- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ.

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра;

- овладение речевыми средствами для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия.

Раздел «Технологии ведения дома»

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- осуществлять технологические процессы ремонта материальных объектов.

Раздел «Электротехника»

Ученик научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии

Ученик получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Технологии исследовательской, проектной деятельности»

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Ученик научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Ученик получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Критерии оценок планируемых результатов по технологии

Нормы оценки за теоретические знания

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

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

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

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

Отметка «1» ставится, если обучающийся не усвоил полностью учебный материал.

Нормы оценки практической работы

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

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

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

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

Отметка «1» ставится, если не выполнена практическая работа, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если обучающийся:	Оценка «4» ставится, если обучающийся:	Оценка «3» ставится, если обучающийся:	Оценка «2» ставится, если обучающийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
Оформление проекта	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
Практическая направленность	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

	при разработке проекта.	отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	в другом практическом применении.	
Соответствие технологии и выполнения	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
Качество проектно о изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Содержание учебного курса

8 КЛАСС (68ч в год)

Раздел «Творческая проектная деятельность»

Основные компоненты проекта. Идеи выполнения проекта. Дизайнерское оформление продукта труда. Экологическая и экономическая оценка продукта труда. Обязанности при выполнении коллективного проекта. Информацию по теме проекта. Оптимальное решение задачи проекта. Технологическая документация. Необходимые материалы, инструменты, оборудование, запланированные операции. Контроль качества. План представления результатов проектной деятельности. Тема и цель проекта. Ход исследования.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону прием пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола, изготовление макета оформления окон.

Освещение жилого помещения.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Гигиена жилища

Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения».

Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Теоретические сведения.

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения.

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и

электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

Здоровое питание

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий». Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Исследование различных приемов при обработке рыбы

Блюда из мяса и птицы

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические 34 метода определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из мяса или птицы.

Первые блюда

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре и холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление супа. Приготовление окрошки.

Приготовление обеда. Предметы сервировки стола

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, принцип эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Основные сведения о принципах работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильных и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах и на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройствами и принципами действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Семейная экономика»

Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Тематическое планирование
68ч, в том числе ВПОМ «Проектирование» - 10ч**

	Тема урока	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Формы контроля
Раздел «Творческая проектная деятельность» -5ч				
1	Что такое творческие проекты	1	<p>Определять основные компоненты проекта.</p> <p>Вырабатывать идеи выполнения проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда.</p> <p>Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.</p> <p>Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества.</p> <p>Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта.</p> <p>Представлять ход исследования.</p> <p>Использовать компьютер для презентации проекта</p>	Тестовые задания
2	Этапы выполнения проекта	1		
3	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Основные технические и технологические задачи при проектировании	1		
4	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Способы представления результатов выполнения проекта	1		
5	Презентация проекта	1		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» -15ч				
6	Понятие об интерьере, требования к интерьеру.	1	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов</p> <p>Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку</p>	Лабораторно-практические работы Практические работы
7	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Интерьер кухни, столовой	1		
8	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> <i>Практическая работа</i> «Разработка плана размещения оборудования на кухне»	1		
9	Понятие о жилом помещении	1		
10	Интерьер жилого дома.	1		

11	Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».	1	комнаты с помощью шаблонов и компьютера.	
12	ВПОМ «Проектирование»: Освещение жилого помещения.	1	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.	
13	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».	1		
14	Гигиена жилища	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
15	ВПОМ «Проектирование»: Практическая работа «Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения».	1		
16	ВПОМ «Проектирование»: Экология жилища	1	Разбираться в видах инженерных коммуникаций. Выполнять поиск информации в Интернете о различных способах обогрева домов. Знакомиться с принципами приточно-вытяжной естественной вентиляции в помещении. Знакомство с системами фильтрации воды. Познакомиться системой переработки бытовых отходов, мусоропроводов	
17	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации	1		
18	Лабораторно-практическая работа «Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)»	1		
19	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме	1	Знакомиться со схемами горячего и холодного водоснабжения и системами канализации в доме. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Работа счётчика расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.	
20	Лабораторно-практическая работа «Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц»	1		
Раздел «Кулинария» -24ч				
21	Санитария и гигиена на кухне	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.	Лабораторно-практические работы Практические работы Творческий проект
22	ВПОМ «Проектирование»: Здоровое питание	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и	

			микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион.
23	Бутерброды и горячие напитки	1	Знакомиться с технологиями приготовления бутербродов и заваривания чая, кофе
24	<i>Практическая работа</i> «Приготовление и оформление бутербродов»	1	
25	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Блюда из овощей и фруктов	1	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей.
26	<i>Практическая работа</i> «Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов».	1	
27	Блюда из яиц	1	Определять свежесть яиц с помощью подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
28	<i>Лабораторно-практическая работа</i> «Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц».	1	
29	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
30	<i>Практическая работа</i> «Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток»	1	
31	Блюда из круп и макаронных изделий	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.
32	<i>Практическая работа</i> «Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий».	1	
33	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> <i>Творческий проект «Воскресный завтрак»</i>	1	Выполнять проект по теме: «Кулинария»
34	<i>Защита проекта</i>		
35	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1	Знать пищевую ценность рыб, уметь определять сроки годности рыбы и готовых блюд, использовать технологию приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
36	<i>Лабораторно-практическая работа.</i> «Приготовление блюда из рыбы или	1	

	морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.»			
37	Блюда из мяса и птицы	1	Знать способы определения свежести мяса; использование его в кулинарии, понимать, что использование мяса в питании имеет огромное значение. Уметь определять доброкачественность мяса, готовить простейшие блюда. Знать технологию приготовления супов, уметь составить меню, подобрать продукты и приготовить суп. Знать особенности сервировки стола, набор столовых приборов и посуды, уметь составить меню, подобрать продукты и приготовить обед	
38	<i>Практическая работа</i> «Приготовление блюда из мяса или птицы».	1		
39	Первые блюда	1		
40	<i>Практическая работа</i> «Приготовление супа».	1		
41	Приготовление обеда. Предметы сервировки стола	1		
42	<i>Лабораторно-практическая работа.</i> «Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду».	1		
43	<i>ВПОМ «Проектирование»: Творческий проект «Воскресный обед»</i>	1		
44	<i>Защита проекта</i>			
Раздел «Электротехника» -6ч +1 ВПМ				
45	<i>ВПОМ «Проектирование»: Бытовые электроприборы на кухне</i>	1	Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника, функции современного пылесоса, принципы работы, виды и правила эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты от скачков напряжения.	Творческий проект
46	Электрические приборы	1		
47	Электронагревательные приборы	1		
48	Электронные приборы	1		
49	Электротехнические устройства с элементами автоматики. Цифровые приборы.	1		
50	<i>ВПОМ «Проектирование»: Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»</i>	1		
51	<i>Защита проекта</i>			
Раздел «Семейная экономика» - 8ч.				

52	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Бюджет семьи	1	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	Лабораторно-практические работы Практические работы Творческий проект
53	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Технология построения семейного бюджета.	1		
54	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> <i>«Планирование бюджета семьи»</i>	1		
55	Технология совершения покупок	1		
56	Способы защиты прав потребителей.	1		
57	<i>Лабораторно-практическая работа</i> <i>«Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи»</i>	1		
58	Технология ведения бизнеса	1		
59	<i>Промежуточная аттестация.</i> <i>Творческая работа.</i>	1		
Раздел «Семейная экономика» - 9ч				
60	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> Сферы и отрасли современного производства	1	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику.	Практическая работа Творческая работа
61	Основные структурные подразделения производственного предприятия.	1		
62	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	1		
63	<i>ВПОМ «Проектирование»:</i> <i>«Ознакомление с деятельностью производственного предприятия»</i>	1		
64	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе.	1		
65	Классификация профессий.	1		
66	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	1		

67	Здоровье и выбор профессии.	1		
68	ВПОМ «Проектирование»: «Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.»	1		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Состав УМК для 8класса:

Для ученика

1.Технология: 7,8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]

Для учителя

1. Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.

2. Технология ведения дома: 7,8 класс / методическое пособие/ Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Учебно-практическое оборудование:

Стенды для лабораторных работ

Кухонное оборудование

Набор кухонной посуды

Набор столовой посуды

Стенды и плакаты по т/б

Цифровые образовательные ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология — <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%2000/mi/4.22/p/page.html>
2. Журнал «Технология» (Газета «1 сентября») – <https://my.1september.ru/magazine/delivery/teh/2013>
3. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
4. http://rodonews.ru/news_1282664628.html http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
5. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
6. Собственные презентации и презентации, скаченные в сети Интернет.

