

**Раздел 1. Планируемые результаты освоения программы**

**Требования к уровню подготовки выпускников**

**В соответствии с требованиями, обозначенными в Государственном стандарте,** в результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела:

***учащиеся должны уметь:***

Познавательная компетентность:

1. Обучающиеся ухаживают за собой (привитие навыков самообслуживания), за своей одеждой и обувью (содержат в чистоте своё тело, вещи, делают элементарный ремонт одежды, утюжат небольшие вещи).
2. Делают уборку в кабинете, ухаживают за комнатными растениями.
3. Могут приготовить себе пищу.
4. Умеют задать вопрос, сформулировать ответ.

Информационная компетентность:

1. Умеют пользоваться простейшими справочниками, каталогами, книгами.
2. Различают основные источники информации (книга, телевидение, компьютер, газета, журнал), знают их назначение, владеют элементарными навыками пользования.

Коммуникативная компетентность:

1. Обучающиеся умеют устанавливать и поддерживать эмоциональный контакт со взрослым.
2. Адекватно реагируют на обращения и действия знакомых и незнакомых людей.
3. Выполняют коллективную работу, ориентированы на общий результат.
4. Словарный запас учащихся сформирован на бытовом уровне.

**Раздел 2. Содержание программы учебного предмета «Технология»**

Уход за одеждой

*Предметное содержание*

* + Виды тканей.
  + Виды стиральных машин.
  + Стирка белого и цветного х/б белья .
  + Средства для стирки белья
  + Утюжка фасонного белья.
  + Подготовка одежды к сезонному хранению.
  + Виды мелкого ремонта:

— зашивание распоровшегося шва;

— пришивание пуговицы;

— пришивание «вешалки» к верхней одежде.

* + Название инструментов, приспособлений и фурнитуры.

*Учащийся получает- знания о:*

—- видах тканей; — видах стиральных машин;

— правилах безопасной работы в стиральной машине-автомате;

— этапах стирки;

— стиральных порошках для х/б ткани;

— дополнительных средствах: кондиционер, пятновыводители;

— правилах безопасной работы с утюгом;

— правилах подготовки одежды к сезонному хранению;

— последовательности выполнения разных видов ремонта одежды; — технике безопасности при работе с иглой и ножницами.

*Учащийся овладевает умениями:*

— выбирать средства для стиральной машины-автомата;

— подготавливать белье к стирке; — сортировать белое и цветное белье;

— пользоваться утюгом;

— готовить одежду к сезонному хранению;

— выполнять ручные швы;

— соблюдать правила техники безопасности во время работы; — пришивать пуговицы с двумя и четырьмя отверстиями; — пришивать оторвавшуюся «вешалку» к верхней одежде.

*Практические работы*

* Определение видов ткани на образцах и одежде.
* Машинная стирка белого и цветного белья под руководством учителя.
* Утюжка фасонного белья (рубашки, постельное белье).
* Подготовка одежды к сезонному хранению.
* Ремонт рабочих халатов.
* Зашивание распоровшегося шва.
* Пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями.
* Пришивание «вешалки» к верхней одежде.

Уход за обувью

*Предметное содержание*

* Повторение: виды сезонной обуви; ежедневный уход за обувью; виды материалов для изготовления обуви.
* Гигиенический уход за обувью: правила и способы.
* Уход за тканевой и валяной обувью.
* Уход за обувью из искусственных материалов.
* Чистка кожаной обуви.

*Учащийся получает знания о:*

— правилах ежедневного ухода за обувью;

— материале, из которого изготовлена обувь;

— последовательности обработки внутренней части обуви;

— правилах безопасной работы с дезинфицирующими средствами для обуви;

— принадлежностях для ухода за обувью и месте их хранения;

— правилах по уходу за тканевой и валяной обувью; — правилах по уходу за обувью из искусственных материалов.

*Учащийся овладевает умениями:*

— технологически правильно выполнять этапы очистки обуви от пыли и грязи;

— использовать средства и приспособления по уходу за обувью;

— соблюдать технику безопасности при чистке обуви;

— выполнять обработку внутренней части обуви для предотвращения и удаления неприятного запаха;

— правильно подбирать чистящие средства и приспособления — в соответствии с материалом и цветом обуви; — регулярно ухаживать за обувью.

*Практические работы*

* Определение материала, из которого изготовлена обувь.
* Упражнения по протирке внутренней части обуви дезинфицирующими средствами (сменная обувь учащихся).
* Чистка кожаной обуви. • Чистка обуви из искусственных материалов.

Питание

*Предметное содержание*

* Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни.
* Кухонное оборудование (повторение).
* Холодильник: назначение, правила эксплуатации и ухода за ним.
* Столовая посуда и ее назначение.
* Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами.
* Мытье и хранение посуды.
* Сервировка стола к ужину.
* Правила хранения продуктов.
* Виды обработки овощей (первичная, тепловая).
* Виды тепловой обработки (варка, жарка).
* Блюда из отварного картофеля.
* Приготовление гарниров: отварной рис, гречка, макароны.
* Блюда из полуфабрикатов.

*Учащийся получает знания о:*

— названиях предметов кухонного оборудования и их назначении;

— технике безопасности при работе с кухонным оборудованием;

— назначении холодильника, правилах эксплуатации и ухода за ним;

— технике безопасности при отключении и включении холодильника;

— видах посуды;

— правилах пользования столовыми приборами;

— правилах сервировки стола к ужину;

— способах хранения продуктов;

— этапах первичной обработки овощей;

— этапах тепловой обработки овощей;

— технологии приготовления гарнира из риса, гречки, макарон;

— технологических этапах приготовления полуфабрикатов: сосисок, котлет, пельменей.

*Учащийся овладевает умениями:*

— пользоваться кухонным оборудованием;

— мыть холодильник;

— выбирать моющие средства в зависимости от материала, из которого изготовлена посуда;

— выполнять первичную обработку овощей: сортировать, мыть, чистить, промывать, нарезать;

— правильно сервировать стол к ужину;

— готовить и подавать к столу блюда из отварного картофеля; — готовить и подавать гарниры из риса, гречки, макарон; — готовить блюда из полуфабрикатов.

*Практические работы*

* Мытье кухонного оборудования (холодильника, плиты, мойки).
* Сервировка стола к ужину.
* Мытье посуды и столовых приборов, уборка их в шкаф.
* Отваривание картофеля.
* Приготовление гарниров из риса, гречки, макарон.
* Приготовление полуфабрикатов.
* Оформление блюд и подача их на стол.

Жилище. Уборка помещений

*Предметное содержание*

* Виды помещений в доме.

Виды покрытий пола.

* Гигиенические требования к помещениям.
* Уборка помещений.
* Моющие и чистящие средства, применяемые при уборке.
* Пылесос: назначение, эксплуатация и уход за ним.
* *Учащийся получает знания о:*

— видах покрытий пола: паркет, линолеум, напольная плитка, ковровые покрытия;

— правилах и последовательности уборки помещений;

— моющих и чистящих средствах;

— назначении пылесоса;

— технике безопасности при работе пылесосом; *Учащийся овладевает умениями:*

— различать виды покрытий пола;

— пользоваться оборудованием и приспособлениями для уборки помещений;

— производить уборку помещений;

— пользоваться пылесосом;

— выбирать моющие и чистящие средства и пользоваться ими.

*Практические работы*

* Уборка ковровых покрытий с применением пылесоса.
* Мытье пола, покрытого линолеумом.

Жилище. Уход за комнатными растениями

*Предметное содержание*

* Правила ухода за комнатными растениями (повторение).
* Обрезка сухих и поврежденных листьев.
* Виды удобрений.
* Подкормка растений удобрениями. *Учащийся получает знания о:*

— правилах полива и опрыскивания растений; — рыхлении почвы;

— правилах удаления пыли с гладких листьев;

— правилах удаления сухих и поврежденных листьев;

— видах удобрений;

— правилах подкормки растений;

— правилах техники безопасности при работе с удобрениями.

*Учащийся овладевает умениями:*

— поливать и опрыскивать растения;

— рыхлить почву;

— удалять пыль с гладких листьев;

— мыть поддоны;

— выбирать удобрения для цветущих и нецветущих растений;

— строго соблюдать правила техники безопасности при работе с удобрениями. *Практические работы* • Полив растений.

* Опрыскивание растений.
* Удаление пыли с гладких листьев растений.
* Мытье поддонов.
* Обрезка сухих и поврежденных листьев.
* Подкормка растений.

**Раздел 3. Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы занятий** | **Количество учебных часов** |
| Знания о себе и личная гигиена | 1 |
| Одежда и обувь | 8 |
| Питание | 10 |
| Жилище | 8 |
| **Итого:** | 34 |

Приложение к рабочей программе по хозяйственно-бытовому труду в 8 классе

**Раздел 5. Календарно – тематическое планирование в 8 классе (34 часов, 2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Словарь** | **Практическая деятельность детей** | **Дата** | |
| **По плану** | **факт** |
| **I четверть – 9 часов** | | | | | | |
| **Знания о себе и гигиенические навыки - 2 часа** | | | | | | |
| **1** | Введение. Режим дня.  Соблюдение режима. | 2 | Режим дня | Игровая деятельность. Соблюдение режима дня. |  |  |
| **Одежда - 16 часов** | | | | | | |
| **2** | Внешний вид. | 2 | Верхняя, домашняя, школьная | «Подбери пару», подбор одежды для дома, учёбы, работы, праздника |  |  |
| **3** | Одежда, обувь | 2 | Зимняя, летняя, демисезонная | Подбор одежды для весны-осени, лета и зимы. |  |  |
| **4** | Название одежды и обуви. | 2 | Корзина для белья | Как часто надо менять бельё? Правила хранения грязного белья и одежды |  |  |
| **5** | Смена одежды и обуви по сезонам. | 2 | Стирка, стиральный порошок, кондиционер для белья | Последовательность ручной стирки. Средства для стирки и посуда. |  |  |
| **6** | Смена белья. | 2 | Стиральный порошок, тазик | Стирка мелких вещей (носков). Техника безопасности при обращении со стиральным порошком. |  |  |
| **7** | Правила хранения белья до стирки. | 2 | Одёжная щётка, | Чистка и вытряхивание своей одежды. |  |  |
| **8** | Стирка при помощи порошка. Посуда для ручной стирки. | 2 | Цветные нитки, иголки | Пришивание пуговиц. |  |  |
| **9** | Стирка и сушка мелких вещей (носки). Т/б при использовании СМС | 2 |  | Практическое повторение. |  |  |
| **II четверть** | | | | | | |
| **Питание - 14 часов** | | | | | | |
| **10** | Кухонная мебель и оборудование.  Соблюдение чистоты и порядка. | 2 | Мебель, оборудование | Расстановка по местам. Влажная уборка. |  |  |
| **11** | Назначение кухонной мебели и оборудования | 2 | Для мытья посуды | Называние кухонной мебели и оборудования по назначению. |  |  |
| **12** | Бытовая электрическая плита. Правила безопасной работы. | 2 | Бытовая электроплита | Называние частей электроплиты. Последовательность включения и выключения. |  |  |
| **13** | Холодильник.  Правила пользования и ухода. | 2 | Холодильник, морозильник | Называние частей холодильника. Умение пользоваться. |  |  |
| **14** | Посуда и приборы.  Посуда для праздничного стола. | 2 | Посуда повседневная, праздничная | Умение отличать повседневную посуду от праздничного сервиза. Сервировка праздничного стола. |  |  |
| **15** | Уход за посудой.  Приспособления и средства для мытья посуды. | 2 | Сушка, губка, моющее  средство | Умение называть и отличать приспособления и средства для мытья посуды. |  |  |
| **16** | Порядок очерёдности мытья посуды.  Этапы мытья посуды. | 2 | Очерёдность | Составление плана работы по мытью посуды с соблюдением этапов. |  |  |
| **III четверть 20 часов** | | | | | | |
| **Питание - 20 часов** | | | | | | |
| **17** | Разнообразие продуктов питания.  Овощи-фрукты, кондитерские изделия. | 2 | Фрукты, овощи, кондитерские изделия | Называние продуктов питания. Продукты готовые к употреблению и нет, их значение для здоровья человека. Охрана здоровья. |  |  |
| **18** | Молочные продукты, крупы.  Мясные, рыбные продукты, полуфабрикаты | 2 | Молоко, крупа, Мясо, рыба, полуфабрикаты. | Продукты готовые к употреблению и нет, их значение для здоровья человека. |  |  |
| **19** | Хранение продуктов по срокам. Холодильник. Устройство. | 2 | Холодильник | Сроки и условия хранения продуктов. Хранение продуктов в холодильнике. |  |  |
| **20** | Кухня. Оборудование кухни.  Виды посуды. Кухонная утварь. | 2 | Кухня. Посуда.  Утварь | Называние кухонных принадлежностей, знание их назначения и применения. Техника безопасности при обращении с плитой. |  |  |
| **21** | Сервировка стола.  Правила ухода за посудой. | 2 | Сервировка | Сервировка стола, аккуратное, бережное отношение к посуде. Мытьё посуды. Т/б. |  |  |
| **22** | Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила пользования ножом. | 2 | Ржаной, пшеничный | Называние разных видов хлеба. Нарезание хлеба, толщина ломтиков. |  |  |
| **23** | Бутерброды. Их виды.  Правила приготовления. | 2 | Бутерброд | Знакомство с различными видами бутербродов. Приготовление, украшение бутербродов. |  |  |
| **24** | Приготовление холодных напитков. Приготовление крюшона. | 2 | Крюшон | Знакомство с новым холодным напитком. Приготовление крюшона. |  |  |
| **25** | Приготовление салата из варёных овощей. Практическая работа. | 2 | Салат | Чистка овощей. Натирание на тёрке. Т7б при обращении с тёркой. Заправка салата. |  |  |
| **26** | Приготовление салата из свежих овощей. Практическая работа. | 2 | Салат | Чистка овощей. Натирание на тёрке. Т7б при обращении с тёркой. Заправка салата. |  |  |
| **IV четверть** | | | | | | |
| **Жилище - 16 часов** | | | | | | |
| **27** | Типы квартир.  Входная дверь, замок. | 2 | Коммунальные, Отдельные. | Правила коммунального общежития. |  |  |
| **28** | Повседневная уборка.  Инвентарь и принадлежности. | 2 | Пыль, мусор | Вытирание пыли, подметание пола, влажная уборка, уборка пылесосом. |  |  |
| **29** | Периодическая уборка. Уход за мебелью. | 2 | Санузел, кухня, ванная, мебель | Т/б при обращении с чистящими и моющими средствами. Как часто надо делать уборку. |  |  |
| **30** | Электричество.  Пользование выключателем. | 2 | Электропроводка, Розетка, вилка, электрошнур, выключатель, электрический щиток, счётчик. | Т/б при обращении с электричеством. Пользование выключателем, умение вставить вилку в розетку и вынуть вилку из розетки. |  |  |
| **31** | Электрик – кто это такой?  Наблюдение за работой электрика. | 2 | Профессия электрик | В каких случаях обращаются за помощь к электрику. Как его вызвать. |  |  |
| **32** | Знакомство с электроприборами: Стиральная машина.  Повторительно-обобщающий урок по теме «Жилище» | 2 | Стиральная машина. Стиральный порошок. | Т/б и правила пользования стиральной машиной, наблюдение. |  |  |
| **33** | Озеленение жилища.  Виды комнатных растений и уход за ними. Итоговая контрольная работа. | 2 | Фиалка, бегония декабрист, кактус, папоротник | Различение видов комнатных растений. Поливка, пересадка и подкормка комнатных растений. |  |  |
| **34** | Итоговый урок. Викторина по хозяйственно-бытовой труд. | 2 |  | Поливка комнатных растений. |  |  |