

**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.  |  |  |