





Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Верхнешипкинская основная общеобразовательная школа»  
Заинского муниципального района Республики Татарстан

<b>«Рассмотрено»</b> Руководитель МО Салихова Р.Н.  Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.	<b>«Согласовано»</b> Заместитель директора по УВР МБОУ «Верхнешипкинская ООШ» Габдрахманова А.Р.  «31» августа 2020 г.	<b>«Утверждаю»</b> Директор МБОУ «Верхнешипкинская ООШ» Закирова В.С.  Приказ № _____ от «31» августа 2020 г. 
---	---	---

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ТЕХНОЛОГИЯ  
8 КЛАСС  
2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**Количество часов:** всего-35, в неделю -1 часа  
**Учитель:** Юнусова Гузель Илгизовна, учитель

КТП составлено на основе рабочей программы

Верхние Шипки, 2020 год

## **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

### **Личностные результаты освоения программы:**

- 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 и стратификации;
- 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, планирование образовательной и профессиональной карьеры, 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, 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 учащихся.

### **Метапредметные результаты освоения программы :**

#### **Регулятивные УДД**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

### **Познавательные УДД**

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Коммуникативные УДД**

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- 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;

### **Предметные результаты освоения программы:**

#### **Требования к уровню подготовки учащихся**

##### *Должны знать:*

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес-планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

##### *Должны уметь:*

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;

- правильно организовывать учебное место.

***Должны владеть компетенциями:***

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективные проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Направление «Технологии ведения дома»

**Раздел «Кулинария»**

**Выпускник научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Выпускник научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

### **Выпускник 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.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

### **Выпускник 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.

### **Выпускник 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



## Содержание учебного предмета

### **Кулинария (8 час).**

#### **Технология приготовления пищи (4 час).**

##### **Блюда из птицы**

###### Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы.

###### Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

###### Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

### **Сервировка стола (2 час).**

###### Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

###### Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

###### Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

### **Заготовка продуктов (2 час).**

###### Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Профессии, связанные с производством.

###### Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

###### Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 час).**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (7 час).**

## **Художественная вышивка**

### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике художественная вышивка. Материалы и инструменты для вышивки: нитки мулине всевозможных оттенков Иглы с небольшим ушком №5, пальцы обычные круглые диаметром 15-20 см.. напёрсток для проталкивания иглы, вышивальные ножницы маленькие и острые, калька для перевода рисунка, копировальная бумага зелёного или жёлтого цветов, карандаш простой.

### Практические работы

Выполнение образцов и изделий в технике вышивка гладь.

### Варианты объектов труда.

Образцы вышивок, платочки, панно, сувениры.

## **Художественная роспись ткани**

### Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

### Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

### Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

## **Технологии ведения дома (8 ч.)**

### **Ремонт помещений (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

### Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

### Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

### **Санитарно-технические работы (2 час).**



### Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентильях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

### Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты туалета.

### Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

### **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).**

### Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

### **Электротехнические работы (4 час).**

### **Электротехнические устройства (4 час).**

### Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах.* Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

### Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

### **Современное производство и профессиональное образование (4 час).**

### **Сферы производства и разделение труда (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

### Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

### Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

### **Пути получения профессионального образования (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

### Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Черчение и графика (2 часа).

### Основные теоретические сведения

Выполнение чертежных и графических работ о руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

### Практическая работа

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Построение чертежа и технического рисунка.

### **Творческие, проектные работы (2 час).**

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

### Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема	Кол-во часов	Дата проведения	
			План.	Факт.
	<b>Кулинария (7 часов):</b>	<b>7</b>	3.09.20	
1	Инструктаж на рабочем месте. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление	1	10.09.20	
2	Виды тепловой обработки. Время приготовления, оформление готовых блюд при подаче к столу	1	17.09.20	
3	П/р: «Определение качества птицы. Первичная обработка птицы».	1	24.09.20	
4	П/р: «Приготовление блюда из домашней птицы».	1	1.10.20	
5	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Сервировка стола.	1	8.10.20	
6	П/р: «Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов».	1	15.10.20	
7	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.	1	22.10.20	
	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 часов).</b>	<b>8</b>		
8	Художественная вышивка. Подготовка к вышивке гладью	1	29.10.20	
9	Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо»	1	12.11.20	
10	Двусторонняя гладь. Вышивание по выбору рисунка	1	19.11.20	
11	Художественная гладь. Вышивание натюрморта, пейзажа	1	26.11.20	
12	Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы.	1	3.12.20	
13	Способы нанесения и закрепления краски.	1	10.12.20	
14	П/р: «Выполнение эскиза росписи. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».	1	17.12.20	
15	П/р: «Выполнение эскиза росписи. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».	1	24.12.20	
	<b>Технология ведения дома (8 часов).</b>	<b>8</b>		
16	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых	1	14.01.21	

	помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.			
17	П/р: «Выполнение эскиза жилой комнаты. Выбор обоев, красок, элементов украшений».	1	21.01.21	
18	Характеристика основных элементов систем энерго-, тепло-, водоснабжения и канализации. Правила их эксплуатации. Устройство кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков.	1	28.01.21	
19	П/р: «Ознакомление с системой тепло-, водоснабжения, канализации в школе и дома».	1	04.02.21	
20	Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	1	11.02.21	
21	Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.	1	18.02.21	
22	П/р: «Изучение цен на рынке товаров и услуг. Выбор способа совершения покупки».	1	25.02.21	
23	П/р: «Расчет минимальной стоимости потребительской корзины».	1	04.03.21	
	<b>Электротехнические работы (2 часа)</b> <i>Электротехнические устройства (2 часа).</i>	<b>4</b>		
24	Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки.	1	11.03.21	
25	Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электроэнергии	1	18.03.21	
26	Виды и назначение автоматических устройств. Влияние электроприборов на окружающую среду и здоровье человека.	1	25.03.21	
27	П/р: «Определение расхода и стоимости электроэнергии».	1	01.04.21	
	<b>Современное производство и профессиональное образование (6 час).</b>	<b>6</b>		
28	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия	1	08.04.21	
29	Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.	1	15.04.21	
30	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса.	1	22.04.21	
31	Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального	1	29.04.21	

	образования.			
32	Выполнение чертежных и графических работ, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.	1	06.05.21	
33	Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Построение чертежа и технического рисунка.	1	13.05.21	
	<b><i>Творческие проектные работы</i></b>	<b>2</b>		
34	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1	20.05.21	
35	Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.	1	20.05.21	