

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №117»**

Утверждено
приказом директора
МБОУ СОШ №117
№01-08/94 от 30.08.2017 г.

**Рабочая программа
Предмет «Технология»
основное общее образование
8 класс**

Составители программы:
Мальцева С.Р.,
учитель технологии
высшей категории

г. Снежинск

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе следующих документов:

- Образовательный стандарт основного общего образования по технологии (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03. 2004 № 1089).
- Приказ Министерства образования и науки России № 1994 от 09.06.2011г. «О внесении изменений в федеральный базисный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом МОиН РФ от 9 марта 2004 года № 1312».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2012 года № 1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на 2013-2014 учебный год».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- Письмо Министерства образования и науки Челябинской области «об особенности преподавания учебных предметов в общеобразовательных учреждениях в 2017-2018 учебном году» от 06.06.2017г. №1213/5227
- Положение о рабочей программе по предмету МБОУ СОШ № 117 от 22.08.2012 № 01-08/72
- Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы. Москва «Просвещение», 2006
- Рабочая программа по технологии для 8 класса (девочки) является составной частью образовательной программы МБОУ СОШ №117 основного общего образования.

Основным предназначением учебного курса «Технология» в системе образования является формирование у школьников трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у них гуманистически ориентированного мировоззрения.

Данная программа разработана на основе примерных программ общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы. Москва «Просвещение», 2006 и авторской программы В.Д. Симоненко.

Цель программы:

Создание условий для усвоения учащимися основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие *задачи*:

- **формирование** политехнических знаний и экологической культуры;
- **привитие** элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- **ознакомление** с основами современного производства и сферы услуг;
- **развитие** самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- **обеспечение** учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- **воспитание** трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- **овладение** основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- **использование** в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Изменения, внесенные в примерную и авторскую программу

Предлагаемое в рабочей программе распределение часов по темам не значительно отличается от распределения часов в программах общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы. Москва «Просвещение», 2006 и в авторской программе В.Д. Симоненко с учётом целесообразности и материально-технической базы школы. Базовыми разделами программы являются «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», а также включает в себя разделы «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

Реализация национальных, региональных и этнокультурных особенностей

Рабочая программа составлена с учётом реализации 10 % учебного времени, отведённого на НРЭО.

Методическое и дидактическое обеспечение содержания образования национально-регионального компонента:

- Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла: учебное пособие.- Челябинск, ЧИППКРО, 2012
- История Урала с древнейших времен до конца 18 века (6-7кл.). Издательство «Сократ». Екатеринбург 2006 г.
- История Урала 11-18 века Ю-У книжное издательство. Челябинск 2000 г.
- История Урала с древнейших времен до конца 19 века. Изд-во «СВ-96». Екатеринбург 2000 г.
- Ф.А. Зуева. Учебное пособие «Основы профессионального самоопределения. Предпрофильная подготовка», Челябинск «Взгляд» 2006.

Технологии, методы, формы работы

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение ученицами творческих или проектных работ с начала или с середины учебного года.

При освоении программы учащиеся овладевают приемами работы с инструментами, машинами, электроприборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения.

Предметные результаты планируется отслеживать через систему устных ответов, практических работ, тестирования и творческих проектов. (Количество и характер контрольных мероприятий прописано в календарно-тематическом планировании).

Учебно-методические комплект

· Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Б.А.Гончаров, Е.В. Елисева, А.А. Электов и др./под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2009

Количество учебных часов

Рабочая программа рассчитана на 35 учебных недель (70 часов, по 2 часа в неделю в соответствии с расписанием).

Требования к уровню подготовки обучающихся

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- Определение адекватных способов решения учебных задач на основе алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- Творческое решение учебных и практических задач; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- Приведение примеров, подбор аргументов, формирование выводов; изложение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Умение перефразировать мысль; выбор и задачей, сферой и ситуацией общения; использование выразительных средств языка и знаковых систем в соответствии с коммуникативной
- Использование для решения задач познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и др.;

- Владение умениями совместной деятельности;
- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных и правовых норм, эстетических ценностей.

Функционально-прикладной характер обучения технологии, обеспечивающий в процессе освоения разнообразные способы практической деятельности по изготовлению лично или общественно значимых объектов труда - 75-80% учебного времени, соответственно на освоение теоретического учебного материала отводится 20-25% учебного времени. Домашнее задание задается только в контексте освоения теоретического материала.

Учащиеся должны знать\понимать:

- Основные технологические понятия;
- Назначение и технологические свойства материалов;
- Назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и производство продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий и производством продукции;
- Назначение различных швейных изделий;
- Основные стили и современные направления моды;
- Виды традиционных народных промыслов;
- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой и при обработке пищевых продуктов;
- Виды оборудования современной кухни;
- Виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- Назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электроэнергии в быту;
- Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- Основные виды бытовых домашних работ;
- Средства оформления интерьера;
- Сферы современного производства.

Должны уметь:

- Рационально организовывать рабочее место;
- Находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Определять последовательность выполнения технологических операций при изготовлении изделия или получении продукта;
- Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- Выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Соблюдать правила безопасности труда и пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- Выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работу с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- Составлять меню завтрака, обеда и ужина;
- Выполнять первичную и тепловую обработку пищевых продуктов;
- Заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- Объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
- Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Требования по разделам технологической подготовки обучающихся

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

- составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Электротехнические работы

Знать/понимать

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники

Уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании

Технологии ведения дома

Знать/понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств

Уметь

- планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Учебно-тематический план

Рабочая программа составлена с учётом материально-технической базы школы и с учётом реализации 10 % учебного времени, отведённого на НРЭО.

Распределение учебных часов по примерной программе, по программе В.Д. Симоненко и тематическому плану в 8 классе:

Разделы и темы	Кол-во часов по примерной программе	Кол-во часов по программе В.Д. Симоненко	Кол-во часов по рабочей программе
Кулинария	8 (2)	-	16
Технология приготовления пищи	4	-	10
Сервировка стола	2	-	2
Заготовка продуктов	2 (2)	-	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	7 (11)	20	38
Рукоделие. Художественные ремёсла	7	20	7
Элементы материаловедения	(2)	-	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	(4)	-	9
Технология изготовления швейных изделий	(5)	-	20
Технология ведения дома	8 (4)	18	8
Ремонт помещений	2 (2)	-	2
Санитарно-технические работы	2 (2)	-	2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	4	8	4
Введение в предпринимательскую деятельность	-	10	-
Электротехнические работы	4 (2)	-	4

Электротехнические устройства	4 (2)	-	4
Современное производство и профессиональное образование	4 (4)	14	4
Сферы производства и разделение труда	2 (2)	-	2
Пути профессионального образования	2 (2)	-	2
Информационные технологии'	-	14'	
Творческие, проектные работы*	0 (8)	16	-
Резерв учебного времени*	4 (4)	-	2
Итого:	35 (35)	68	70

* - часы используются в разделах: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

() - недостающее учебное время, необходимое для освоения соответствующих технологий.

' – при соответствующем оснащении кабинета (дисплейный класс)

Практическая работа* в разделе «Электротехнические работы» выполняется при наличии необходимой материально-технической базы.

Содержание программы учебного курса 8 класс (70 ч.)

1. Кулинария (16 ч.)

1. Технология приготовления пищи (10 ч.)

Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования. Физиология питания. Блюда из птицы. Первичная обработка птицы. Тепловая обработка мяса птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Приготовление блюда в соответствии с традициями Уральского региона (по выбору). Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Объекты труда: блюда из птицы.

2. Сервировка стола (2 ч.)

Приготовление закусок, десертов. Способы подачи готовых блюд к столу. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей. Сервировка стола к обеду.

Объекты труда: меню, расчет продуктов, эскиз и сервировка стола.

3. Заготовка продуктов (4 ч.)

Способы консервирования фруктов и ягод. Первичная обработка фруктов и ягод. Правила подготовки банок к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Условия максимального сохранения витаминов в компотах.

Объекты труда: компот из яблок и груш.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38ч.)

1. Рукоделие. Художественные ремёсла (7 ч.)

Вязание на спицах. Ассортимент вязаных вещей. Инструменты и материалы для вязания. Вязание на двух и пяти спицах. Технология выполнения простых петель. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Техника росписи ткани «холодный батик».

Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Способы нанесения и закрепления краски.

Объекты труда: образцы вязания на спицах, шарф, резинка для волос, салфетка, декоративное панно.

2. Элементы материаловедения (2 ч.)

Синтетические волокна и их свойства. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон. Технологические и эксплуатационные свойства тканей из химических волокон.

Объекты труда: коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

3. Конструирование и моделирование швейного изделия (9 ч.)

Брюки в народном костюме. Направления в современной моде. Основные направления в современной моде и основные стили в одежде. Выбор модели для изготовления и работа над эскизом швейного изделия. Снятие мерок и запись результатов измерения. Построение чертежа брюк в М 1:4. Способы моделирования брюк. Выбор художественного оформления. Построение основы чертежа в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою.

Объекты труда: чертеж плечевого изделия и поясного изделия, выкройка, эскиз художественного оформления изделия.

4. Технология изготовления швейного изделия (20 ч.)

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Выявления дефектов. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Применение складок и шлёвок в швейном изделии и способы их обработки. Проведение примерки для уточнения длины изделия. Обработка пояса, шлевок, разреза (шлицы), застежки «молнии». Обработка верхнего среза изделия поясом. Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Защита творческого проекта.

Объекты труда: пижама, шорты, брюки, юбка-шорты.

3. Технология ведения дома (8 ч.)

1. Ремонт помещений (2 ч.)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Схема квартирной электропроводки. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Объекты труда: таблицы (плакаты) по разделу, каталоги строительно-отделочные материалов.

2. Санитарно-технические работы (2 ч.)

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты. Устройства современных кранов, вентилях, смесителей.

Объекты труда: справочники, рекламная информация, интернет.

3. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 ч.)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Способы совершения покупок. Права потребителей и их защита. Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

4. Электротехнические работ. (2 ч.)

Электротехнические устройства. Схема квартирной электропроводки. Принципы работы и использования типовых средств защиты. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством электротехнических и электронных приборов.

Объекты труда: плакаты, таблицы к разделу.

5. Современное производство и профессиональное образования. (4 ч.)

1. Сферы производства и разделение труда (2 ч.)

Сферы и отрасли современного производства. Приоритетные направления развития техники и технологий в лёгкой и пищевой промышленности. Основные структуры подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.

Объекты труда: устав предприятия, компьютер, сеть Интернет

2. Пути получения профессионального образования (2 ч.)

Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда и его конъюнктуры. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

Объекты труда: рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ, справочники по трудоустройству.

Примерные темы творческих, проектных работ

Сервировка праздничного стола.

Вязанный сувенир. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Изготовление швейного изделия (брюк)

Средства контроля

- фронтальный и индивидуальный опрос,
- беседа,
- упражнения,
- самостоятельная работа,
- лабораторно-практические,
- учебно-практические работы,
- проектная деятельность

Контрольно – измерительные материалы при оценивании уровня подготовки обучающихся

1. Осуществление контроля и учета теоретических знаний обучающихся в форме бесед, устного и письменного опросов:

-беседы, направлены на закрепление, систематизацию знаний; в конце беседы одной из учениц или учитель обобщает ответы и делает выводы;

-фронтальный беглый опрос, проводится при определении качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы или восстановления в памяти обучающихся требований охраны труда, условий организации рабочего места, правил работы;

-заполнение обучающимися инструкционных карт с целью выявления знаний технологической последовательности выполнения типовых обработок изделий;

-фронтальные и проверочные работы с цифровой записью ответов для определенных знаний специальной терминологии, линий чертежа, выбора технических условий выполнения работ.

2. Осуществление контроля практических умений в процессе наблюдения за трудовой деятельностью обучающихся, при систематической пооперационной проверке выполняемых изделий, при просмотре изделия в целом, отборе готовых изделий на выставку:

- практические умения оцениваются бригадиром с участием всех членов бригады; учитель оставляет право контроля и решающего слова при выставлении отметок в классный журнал

3. Творческая проектная деятельность:

- самостоятельность работы над проектом,

- актуальность и значимость темы,

- полнота раскрытия темы,

- оригинальность решения проблемы,

- артистизм и выразительность выступления,

- раскрытие содержания проекта в презентации,

- использование средств наглядности, технических средств,

- ответы на вопросы.

4. Требования при выставлении оценок обучающимся:

- точность обработки детали;

- соблюдение установленной нормы времени, необходимой на выполнение детали, изделия;

- знания учащихся (объем и глубина усвоения программного материала);

- правильность выполнения трудовых приемов;

- организация рабочего места;

- соблюдение правил техники безопасности.

Оценка «5»

• полностью освоил учебный материал;

• умеет изложить его своими словами;

• правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала при выполнении практического задания, правильно и аккуратно его выполняет, причем точность изделия колеблется в пределах $1/3$ поля допуска

Оценка «4»

- в ответах допускаются неточности, которые самостоятельно исправляют обучающийся;
- допускает незначительные ошибки при его изложении;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя;
- правильно планирует выполнение практической работы;
- точность изделия колеблется в пределах $1/2$ поля допуска;
- установленную норму времени превышает на 10-15%;
- имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, нарушения правил техники безопасности и организации рабочего места, которые не повторяются после замечаний учителя;

Оценка «3»

- в ответах допускаются неточности, которые исправляются с помощью учителя;
- точность изделия колеблется в пределах поля допуска;
- установленную норму времени превышает на 20% и более;
- имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, правил техники безопасности и организации рабочего места, которые повторяются после замечания учителя;

Оценка «2»

- ответы свидетельствуют о незнании основных положений учебного материала;
- точность изделия выходит за пределы поля допуска;
- многократно нарушаются правила техники безопасности и организации рабочего места;
- трудовые приемы выполняются неправильно.

Требования при оценивании проектной деятельности:

1. Важность темы проекта.
2. Глубина исследования проблемы.
3. Оригинальность предложенных решений.
4. Качество выполнения продукта.
5. Убедительность презентации.

Учебно-методические средства обучения

Основная и дополнительная литература:

- Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Б.А.Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электов и др./под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2009
- Т.Б.Васильева, И.Н.Иванова. Технология. Содержание образования: сборник нормативно-правовых документов и методических материалов.- М.: Вентана-Граф, 2009. – 304 с. – (Современное образование).
- Справочно-методическое пособие «Настольная книга учителей технологии». ООО изд-во «АСтрель», Москва 2005;
- Е.А. Киселева, О.В. Павлова, Г.П. Попова, Е.А. Иванова, Н.Г.Кравченко. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко\ авт.сост. Е.А. Киселева [и др.]. – Изд. 2-е. – Волгоград: Учитель, 2010.-111 с.
- В.П. Пономарева, М.П. Шачкова. Технология 5-11 классы. Обслуживающий и технический труд. Задания для подготовки к олимпиадам.- Волгоград: Учитель, 2011.
- Маркуцкая, С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд.- 2-е изд., стереотип. – М.: Издательство «Экзамен», 2009. – 94, [2] с. (Серия «Учебно-методический комплект»)

Печатные пособия:

- Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам;
- Таблицы (плакаты) по основным темам разделов

Для реализации национально-регионального компонента используется:

1. Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла: учебное пособие.- Челябинск, ЧИППКРО, 2012
2. История Урала с древнейших времен до конца 18 века (6-7кл.). Издательство «Сократ». Екатеринбург 2006 г.
3. История Урала 11-18 века Ю-У книжное издательство. Челябинск 2000 г.
4. История Урала с древнейших времен до конца 19 века. Изд-во «СВ-96». Екатеринбург 2000 г.
5. История Урала с древнейших времен до наших дней (10-11 кл.). Изд-во «Сократ». Екатеринбург 2004.

Технические средства обучения:

Мультимедийный компьютер с пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных), экран, проектор, сканер, принтер.

Информационно-компьютерная поддержка:

Электронный учебник по технологии; учебное пособие «История и культура народов Южного Урала» и методические разработки учителя «Бажовский фестиваль», «Конвольная фабрика г.Екатеринбург» для реализации НРК на уроке.

Оборудование:

Швейные бытовые универсальные машины, оверлок, столы рабочие универсальные, комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки, комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ, набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования, набор измерительных инструментов для работы с тканями, комплект кухонного оборудования на бригаду, электроплита,

набор инструментов и приспособлений для механической обработки, комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов, набор столовой посуды, набор оборудования и приспособлений для сервировки стола.