**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Краснооктябрьская средняя общеобразовательная школа имени Расула Гамзатова Кизлярского района Республики Дагестан»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рекомендовано  методическим объединением  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Белокурова Т.А.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г. | Согласовано:  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Махмудова Э. М.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г |  | Утверждаю:  Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Исмаилов Г.А.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г. |

Протокол №\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

**Рабочая программа по технологии 8 класс**

**Учитель технологии:**

**Белокурова Татьяна Александровна**

**2021 -2022 учебный год**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА**

**«Технология» *(модифицированный вариант для неделимых классов)* 8 КЛАСС**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного курса технологии для неделимых 8 классов составлена на основе:

* Закона РФ «Об образовании» (ст. 9, 14, 15, 32);
* Приказа МО РФ от 5 марта 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* Приказа МО и Н РФ от 19 октября 2009 г. № 427 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом МО РФ от 5 марта 2004 г. №1089»;
* Приказа МО и Н РФ от 23 декабря 2009 г. №822 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных к использованию в образовательный процесс.
* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии (базовый уровень) М.: Дрофа, 2007 г.
* Примерной программы для основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» (базовый уровень) 2007 г.
* Примерной программы для основного общего образования по направлению «Технология. Технический труд» (базовый уровень) 2007 г.
* Учебника под руководством В.Д.Симоненко. «Технология». 8 класс М.: Вентана - Граф, 2010 г.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 245 часов для обязательного изучения каждого направления учебного предмета «Технология» на этапе основного общего образования. В том числе: в V, VI, VII, классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю; в VIII классе — 34 часов, из расчета 1 часа в неделю. Рабочая программа курса «Технология» в неделимом 8 классе рассчитана на 35 часов, в том числе на повторение – 1 час из резервного учебного времени.

Содержание программы направлено на освоение обучающимся знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии. В зависимости от материально-технической базы и с учетом национальных и региональных особенностей в предлагаемом планировании была внесена корректировка. По учебному плану для резерва дано 4 часа. Мной распределены эти часы таким образом: на изучения раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (1ч), 2часа - «Декоративно-прикладное творчество»; на повторение по курсу – 1ч. Рабочая программа составлена с учетом национально–регионального компонента нашей местности, что составляет 10% . Национально – региональный компонент реализуется в следующих темах: при изучении раздела «Кулинария» дополнительно изучаются темы «Пасха», «Курбан-байрам», так как в классе обучаются учащиеся удмуртской и татарской национальностей. Особое внимание при планировании занятий уделено текущему и итоговому контролю. Часы распределены следующим образом:

Зачет – 1ч (!).; Тестирование – 3ч. Теоретическая часть - 14 ч; Практические работы – 17 ч.

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект: учебник, карточки-задания, тесты, кроссворды, головоломки, графические, технологические диктанты, опорные схемы. Дидактико-технологическое оснащение включает тематические плакаты по всем разделам, инструкционно - технологические карты.

Трудовая подготовка по курсу «Технология» для неделимых 8 классов проводится на базе школьных мастерских (кабинет обслуживающего труда и технического труда ) : а). Уроки кулинарии – «Кулинария»; б). Уроки для выполнения ручных работ, вязания – кабинет «Швейное дело», уроки технического труда – мастерская «Технический труд».

Используемый УМК:

1. Учебник под руководством В.Д.Симоненко. Технология. 8 класс – М.: Издательский центр«Вентана-Граф», 2010 г;
2. Н.Б.Голондарева. Поурочные планы по учебнику «Технология. 8класс», В.Д.Симоненко. Технология (девочки). 8 класс, 1,2 части – Волгоград: Издательство «Учитель - АСТ»;
3. Интернет – ресурсы.
4. С.И. Столярова, Л.В. Домненкова. Обслуживающий труд. 7-8 классы – М.: Просвещение;
5. В.И. Ермакова. Кулинария. 8-10 классы. Москва «Просвещение»; Р.П. Кенгис.
6. Р.П. Кенгис. Домашнее приготовление. М: Изд. «Колос». 1996 г.;
7. И.О. Иофина И.О. Украшение блюд из фруктов и овощей. ООО ТД «Изд. Мир книги». 2008 г.
8. Тесты: Папка № 30-а (Кулинария), Папка № 30-б (Швейное дело), ежегодный журнал по предмету «Школа и производство».
9. Презентации по отдельным темам.
10. Головоломки; Кроссворды; Плакаты; Учебные таблицы.

*Изучение технологии направлено на достижение следующих целей и задач:*

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений по технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также безопасными приёмами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям, результатом их труда.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Организуя учебный процесс по технологии в основной школе, необходимо обратить особое внимание на общеобразовательное значение предмета. Программа предусматривает формирование у уч-ся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. Приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

— определение адекватных способов решения учебных задач на основе заданных алгоритмов, комбинирование деятельности в ситуациях;

— творческое решение учебных и практических задач;

— умение перефразировать мысль;

— оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных и правовых норм, эстетических ценностей;

— использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, интернет-ресурсы и др.;

— соблюдение норм поведения в окружающей среде.

Результаты обучения

Результаты изучения курса приведены в разделе «Требования к уровню подготовки учащихся», который полностью соответствует стандарту. Требования направлены на реализацию деятельностного, практико-ориентированного и личностно-ориентированного подходов; освоение учащимися интеллектуальной и практической деятельности; овладение знаниями и умениями, востребованными в повседневной жизни, позволяющими ориентироваться в окружающем мире, значимыми для сохранения окружающей среды и собственного здоровья.

**Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса**

*Должны знать:*

- правила ТБ;

- признаки качественной птицы, правила её первичной обработки, виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы, способы определения готовности блюд;

- правила поведения за столом и приёма гостей;

- о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации, способы консервирования, их преимущества и недостатки;

- условия сохранения витаминов, сроки и условия хранения заготовок

- основы бизнес - планирования; - потребности семьи; - понятие профессиональной деятельности.

*Должны уметь:*

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы творчества в создании новых объектов;

- использовать правила ТБ на практике;

- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных кулинарных работ;

- правильно организовывать учебное и рабочие места

- об истории рукоделия;

- набирать петли, читать схемы;

- иметь представление о доходах и расходах семьи;

- подключать бытовые электроприборы;

- анализировать профессии.

***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 коллективный 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).

***Критерии и нормы оценки знаний обучающихся:***

**1.Оценка устного ответа.**

**Отметка «5»:**

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;

- ответ самостоятельный.

**Ответ «4»:**

- ответ полный и правильный на сновании изученных теорий;

- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требо­ванию учителя.

**Отметка «З»:**

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

**Отметка «2»:**

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые уча­щийся не может исправить при наводящих вопросах учителя, отсутствие ответа.

**2. Оценка экспериментальных умений.**

**Отметка «5»:**

- Оценка ставится на основании наблюдения за учащимися и письменного отчета за работу.

- работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы;

- эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;

- проявлены организационно - трудовые умения, поддерживаются чистота рабочего места и порядок (на столе, экономно используются реактивы).

**Отметка «4»:**

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

**Отметка «3»:**

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности на работе с ве­ществами и оборудованием, которая исправляется по требованию учителя.

**Отметка «2»:**

- допущены две (и более) существенные ошибки в ходе: эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники без­опасности при работе с веществами и оборудованием, которые учащийся не может исправить даже по требованию учителя;

- работа не выполнена, у учащегося отсутствует экспериментальные умения.

**3. Оценка умений решать расчетные задачи.**

**Отметка «5»:**

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом;

**Отметка «4»:**

- в логическом рассуждении и решения нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Отметка «3»:**

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

**Отметка «2»:**

- имеется существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

- отсутствие ответа на задание.

**4. Оценка письменных контрольных работ.**

**Отметка «5»:**

- ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

**Отметка «4»:**

- ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Отметка «3»:**

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существен­ная ошибка и при этом две-три несущественные.

**Отметка «2»:**

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.

- работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необ­ходимо учитывать требования единого орфографического режима.

**5. Оценка тестовых работ.**

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10—15 вопросов используется для периодического контроля. Тест из 20—30 вопросов необходимо использовать для итогового контроля.

При оценивании используется следующая шкала: для теста из пяти вопросов

• нет ошибок — оценка «5»;

• одна ошибка - оценка «4»;

• две ошибки — оценка «З»;

• три ошибки — оценка «2».

Для теста из 30 вопросов:

• 25—З0 правильных ответов — оценка «5»;

• 19—24 правильных ответов — оценка «4»;

• 13—18 правильных ответов — оценка «З»;

• меньше 12 правильных ответов — оценка «2».

**6. Оценка реферата. Реферат оценивается по следующим критериям:**

• соблюдение требований к его оформлению;

• необходимость и достаточность для раскрытия темы приведенной в тексте реферата информации;

• умение обучающегося свободно излагать основные идеи, отраженные в реферате;

• способность обучающегося понять суть задаваемых членами аттестационной комиссии вопросов и сформулировать точные ответы на них.

**«Формы и методы работы с детьми с ОВЗ на уроках технологии»**

       Важным средством мотивации учащихся являются методы и приемы обучения. Именно через использование тех или иных методов реализуется содержание обучения.

       При подборе занятий для учащихся с ОВЗ учитываю принцип доступности. Все занятия имеют гибкую структуру, разработанную с учетом возрастных особенностей детей и степени сложности заболевания. Формы работы определяются целями занятий, для которых характерно сочетание как традиционных приемов и методов, так и инновационных.

      Настроение детей, их психологическое состояние в конкретные моменты могут стать причиной варьирования методов, приемов и структуры занятий.

      Для активизации деятельности учащихся с ОВЗ применяю следующие приёмы обучения:

- Наглядные опоры в обучении: алгоритмы, схемы, шаблоны, рисунки.

- Поэтапное формирование умственных и практических действий.

- Деление крупного материала на мелкие, связанные между собой части.

- Создание доброжелательной атмосферы на уроке.

- Авансирование успеха.

- Использование наглядности и зрительных стимулов.

      На уроках технологии учащимся очень нравятся наглядные пособия, образцы, то, что можно потрогать, понюхать (при изучении натуральных волокон используются наглядные пособия, проводятся лабораторные работы по определению состава ткани).

       Уроки моделирования хорошо развивают образное мышление. Здесь предлагаю учащимся на основе простой выкройки с помощью цветной бумаги и дополнительных деталей из бумаги, изменить модель изделия.

      Легко запоминаются схемы, но задания в тестах для детей с ОВЗ делаю более простыми (например, выбрать из трех предложенных вариантов один правильный, при этом желательно слова в тесте не должны быть близкие по смыслу). Также эффективно используются цветные картинки, сопровождающие текст. Обязательно делаю повтор инструкции к выполнению задания, включаю игровые моменты, примеры из жизни (дети очень хорошо запоминают и сами приводят подобные примеры).  На уроках применяю яркие изображения, аудио - визуальные технические средства обучения. Предоставляю дополнительное время для завершения задания. Индивидуально подхожу к оцениванию ответов учащихся с ОВЗ, так как они дольше выполняют задание и ответы не всегда бывают полными. Что касается мелкой и крупной моторики, то у них не всегда получается аккуратно выполнить работу, порой они не понимают устную инструкцию, термины. Приходится индивидуально много раз показывать приемы и проговаривать сначала «доступным языком», потом закреплять терминологию.

        Вот некоторые проблемы в обучении детей, с которыми я сталкиваюсь и пути их решения:

1. Вызывают затруднения задания на тему конструирования (не могут рассчитать по формуле, отложить по линейке заданную величину).  В таком случае используется презентация с анимацией и показ на доске. После каждого выполненного действия, делаю обход по классу, индивидуально смотрю, как выполнено задание.
2. Дети плохо воспринимают устную информацию, боятся принять самостоятельное решение. Приходится подключать зрительные, слуховые, сенсорные ощущения, жесты.  В таком случае упрощаю задание, делаю подсказку, например, жесты, при определении нити основы на ткани мы проводим в воздухе рукой в нужном направлении.
3. Не могут определить, как сматывается нитка со шпульки (против часовой стрелки), так же

    сначала смотрим наглядно, потом подключаю жесты.

       В результате применения данных методов, приемов в процессе обучения детей с ОВЗ на уроках технологии у них возрастает самооценка, интерес к занятиям, развиваются умения и навыки, которые способствуют в дальнейшем социальной адаптации.

1. **Выявление одаренных и талантливых обучающихся.**  Создание системы учета одаренных обучающихся через:

* анализ творческих способностей и практических умений;
* диагностику потенциальных возможностей;
* создание банка данных по талантливым и одаренным обучающимся;

1. **Создание условий для самореализации одаренных и талантливых обучающихся для проявления творческих и интеллектуальных способностей:**

* создание для обучающегося ситуации успеха на уроках технологии через индивидуальный подход;
* организация научно-исследовательской и проектной деятельности;
* организация и участие в предметных  олимпиадах;
* организация и участие в интеллектуальных играх, творческих конкурсах, научно-практических конференциях, выставках разного уровня, в конкурсах в Интернет-пространстве, в предметных неделях по технологии.

1. **Стимулирование учащихся к занятию интеллектуальной деятельностью, развитию и проявлению творческих способностей:**

* использование для повышения престижа творческих достижений обучающихся ресурсы СМИ, а также школьный сайт;
* поощрение участия в различных мероприятиях грамотами и дипломами;

**4. Педагогическая поддержка одаренных обучающихся:**

* повышение профессионального мастерства учителя через систему тематических семинаров, обобщение опыта педагогов, самообразование;
* использование новых педагогических технологий;
* организация исследовательской работы обучающихся;

**Содержание программы**

1. Вводное занятие: 1ч.
2. Кулинария: 8ч.
3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: 10ч.
4. Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов: 3ч.
5. Технологии ведения дома: 7ч.
6. Электротехнические работы 2ч.
7. Современное производство и профессиональное образование. 2ч.
8. Черчение и графика: 1ч.
9. Творческие, проектные работы. 1ч.

**Вводное занятие (1ч)**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

*Варианты объектов труда.* Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**КУЛИНАРИЯ: 8ч. *Заготовка продуктов (2ч)***

*Основные теоретические сведения.* Способы приготовления домашних запасов; способы консервирования фруктов и ягод; преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; срок стерилизации; условия сохранения витаминов; сроки хранения.

*Практические работы.* Первичная обработка фруктов и ягод; подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов; стерилизация и укупорка.

*Варианты объектов труда.* Компот из яблок, груш.

**Технология приготовления пищи (4ч).**

***Блюда из птицы (4ч)***

*Основные теоретические сведения.* Виды домашней птицы и её кулинарное употребление; Виды тепловой обработки, первичная обработка домашней птицы.Приготовление блюд из птицы. Технология приготовления блюд. Посуда для варки. Определение готовности кулинарных блюд; оформление готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. Подача их к столу.

*Практические работы.* Определение качества мяса птицы; первичная обработка; приготовление блюд из домашней птицы.

*Варианты объектов труда.* Блюда из птицы.

***Сервировка стола (2ч)***

*Основные теоретические сведения.* Приготовление закусок, десерта, требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила поведения за столом.

*Практические работы.* Подбор посуды и прибора, оформление готовых блюд, сервировка стола к обеду. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов; правила пользования приборами; правила поведения за столом.

*Варианты объектов труда.* Эскизы; салфетки. Сервировка стола к обеду, приглашение на праздник; меню.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: 10час.**

***Рукоделие. Художественные ремесла (6ч)***

*Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из ис­тории. Ассортимент изделий, изготовленных в технике вязания на спицах; материалы и инструменты; условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Техника росписи ткани «холодный батик» роль рисунка и способы нанесения его на ткань; способы нанесения и закрепления краски.

*Практические работы.* Подбор спиц, набор петель. Выполнение простых петель различными способами; изготовление изделий в технике вязания на спицах. Выполнение эскиза, подбор рисунка, подготовка ткани, перевод, изготовление сувенира. Оформление.

*Варианты объектов труда.. О*бразцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки, панно, шторы, подушка (по выбору).

***Элементы материаловедения (1ч)***

*Основные теоретические сведения*. Способы получения синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из синтетических волокон. Свойства синтетических волокон. Использование тканей из синтетических волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из синтетических волокон.

*Практические работы.* Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из синтетических волокон.

*Варианты объектов труда.* Коллекция тканей из химических волокон.

***Конструирование и моделирование поясного изделия (2ч)***

*Основные теоретические сведения.* Виды брюк. Основные направления современной моды, особенности моделирования поясных изделий.Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа брюк. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Профессия закройщик.

*Практические работы.* Снятие мерок. Выполнение эскиза швейного изделия. Построение чертежа брюк в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Расчет количества ткани для изготовления швейного изделия.

*Варианты объектов труда.* Журналы мод, чертеж выкройки юбки или брюк, выкройки, эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

***Технология изготовления поясного изделия (1ч)***

*Основные теоретические сведения.* Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила раскроя и последовательность изготовления швейного изделия.

*Практические работы.* Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, раскладка, обмеловка, раскрой швейного изделия; изготовление швейного изделия: прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя, обработка деталей кроя, скалывание и сметывание деталей кроя, проведение примерки, исправление дефектов, стачивание деталей и выполнение отделочных работ, определение качества готового изделия.

*Варианты объектов труда.* Брюки, юбки, шорты (по выбору).

**Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов: 3ч.**

*Машины и механизмы. Графическое представление и моделирование. Сложные механизмы (1 ч).*

*Основные теоретические сведения.* Применение кулачковых, кривошипно-шатунных и рычажных механизмов; условное обозначение на кинематических схемах.

*Практические работы.* Чтение схем; сборка моделей.

*Варианты объектов труда.* Модели механизмов из деталей конструктора.

***Декоративно – прикладное творчество: 2ч.***

*Основные теоретические сведения.* Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Роль творчества. Требования. Понятия о композиции; виды и правила построения орнамента.

*Практические работы.* Ознакомление с характерными особенностями различных видов ДП творчества народов России. Выбор материалов и изготовление изделия (по выбору).

*Варианты объектов труда.* Брюки, юбки, шорты (по выбору).

**Технология ведения дома: 7ч.**

***Ремонт помещений (2 ч)***

*Теоретические сведения.* Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

***Санитарно технические работы (1 час.)***

*Основные теоретические сведения.* Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций. Выполнение ремонтно-отделочных и санитарно – технических работ.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

*Практические работы.* Выполнение эскиза жилой комнаты Выбор строительно - отделочных материалов и изготовление изделия (по выбору).

*Варианты объектов труда.* Учебные стенды, интернет.

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

*Теоретические сведения.* Понятие «семья». Роль семьи в госу­дарстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное пред­принимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы се­мейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социаль­ные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирами­да потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классифика­ция покупок. Анализ необходимости покупки. Потребитель­ский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи серти­фикации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды тор­говых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Инфор­мация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сба­лансированный, дефицитный, избыточный. Структура семей­ного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды дохо­дов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рацио­нальное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расход­ная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях пред­принимательства. Правила расчета стоимости продукции садо­вого участка.

*Практические работы.* Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицатель­ных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определе­ние по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных куль­тур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации уро­жая. Расчет стоимости продукции садового участка.

*Варианты объектов труда.* Сертификат соответствия на то­вар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАБОТЫ: 2ч.**

*Основные теоретические сведения.* Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, пра­вила эксплуатации, приемы безопасной ра­боты. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

*Практические работы.* Изучение уст­ройства лампы накаливания (моноспираль­ные, биспиральные криптоновые), утюга, амперметра.

*Варианты объектов труда:* утюг, ампер­метр.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ: 2ч.**

***Сферы производства и разделение труда (1ч)***

*Основные теоретические сведения.* Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы.* Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

*Варианты объектов труда.* Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

***Пути получения профессионального образования (1 ч)***

*Основные теоретические сведения* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. 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.* Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. 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 профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

**ТВОРЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2час)**

*Основные теоретические сведения.* Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.

*Практические работы.* Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

Учебно-тематическое планирование по технологии 8 класс.

Учитель: Белокурова Татьяна Александровна. Количество часов: Всего: 34 час; в неделю 1 час. Зачетов: 1ч.

**Планирование составлено на основе:**

1. Министерство Образования РФ. Сборника нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы. Примерные программы по технологии. М.: Дрофа. 2007г.
2. Учебника: под руководством В.Д.Симоненко. Технология. 8 класс – М.: Издательский центр «Вентана - Граф», 2010 г.

Дополнительная литература *для учителя:*

1. Учебник под руководством В.Д.Симоненко. Технология. 8 класс – М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010 г;
2. Н.Б.Голондарева. Поурочные планы по учебнику «Технология. 8класс», В.Д.Симоненко. Технология (девочки). 8 класс, 1,2 части – Волгоград: Издательство «Учитель - АСТ»;
3. Интернет – ресурсы.

*для учащихся: 1.* С.И. Столярова, Л.В. Домненкова. Обслуживающий труд. 7-8 классы – М.: Просвещение;

В.И. Ермакова. Кулинария. 8-10 классы. Москва «Просвещение»; Р.П. Кенгис.

1. Р.П. Кенгис. Домашнее приготовление. М: Изд. «Колос». 1996 г.;
2. И.О. Иофина И.О. Украшение блюд из фруктов и овощей. ООО ТД «Изд. Мир книги». 2008 г.
3. Тесты: Папка № 30-а (Кулинария), Папка № 30-б (Швейное дело), ежегодный журнал по предмету «Школа и производство».
4. Презентации по отдельным темам.
5. Карточки для опроса по кулинарии и по пошиву изделия.
6. Головоломки. Кроссворды. Плакаты.

***Календарно-тематический план для 8 класса.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№***  ***п/п*** | ***Раздел,***  ***тема урока.*** | ***Кол час*** | | | | | | | ***Дата*** | | ***Примерное содержание темы урока образовательной***  ***деятельности учащихся. (Д/З)*** | ***Основные образовательные задачи и планируемые результаты обучения.*** | ***Оборудование*** | ***Примечание.*** |
| ***т*** | | | | ***п*** | | | ***планир*** | ***фактич*** |
|  | **1-я четверть – 8 часов. Вводное занятие. 1ч.** | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по ТБ. | 1 | |  | | | | |  |  | Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом году. | Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике. | Таблицы по ТБ |  |
|  | **Кулинария: 8ч. Заготовка продуктов – 2ч.** | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. | 1 | |  | | |  | | |  | Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. | Знать:- о значении кислотности плодов; -способы консервирования, -ихпре имущества и недостатки. | Плакаты по ТБ и санитарии, меню приготовления. |  |
| 3. | Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования. |  | | 1 | | |  | | |  | Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования. | Знать: -условия сохранения витаминов; -сроки и условия хранения заготовок. | Плакат: по ТБ и санитарии, способы кон сервирования . |  |
|  | ***Технология приготовления пищи. Блюда из птицы. 4ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Домашняя птица и ее кулинарное использова ние. Первичная обработка птицы. |  | | 1 | | |  | | |  | Виды домашней птицы и её кулинарное употребление. Определение качества птицы и ее первичная обработка. | Знать: признаки качественной птицы; правила ее первичной обработки. | Учебник «Основы кулинарии» плакат по ТБ и санитарии, схема приготовления. |  |
| 5. | Виды тепловой обработки домашней птицы. | 1 | |  | | |  | | |  | Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. | Знать: -виды тепловой обработки; -способы определения готовности блюд. | Учебник «Технология»; журнал « Школа и производство» , новые понятия. |  |
| 6 | Блюда из домашней птицы. |  | | 1 | | |  | | |  | Рецепты и технология приготовления блюд из птицы. | Иметь пред ставление о технологии приготовления блюд из птицы. | Учебник «Основы кулинарии, технологическая карта, слайды, ноутбук. |  |
| 7. | Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу. |  | | 1 | | |  | | |  | Оформление блюд и правила их подачи к столу. Технология изготовления украшений. | Уметь применять знания на практике. | Презентация, фотографии, рисунки, интерн. |  |
|  | ***Сервировка стола. 2ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 8. | Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми прибора ми. Тестирование. | 1 | |  | | |  | | |  | Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировка стола. | Иметь пред ставление- о правилах подачи блюд, пользовании столовыми прибора ми-требования к качеству и оформлению блюд. | Презентация, плакат: «Сервировка стола,» ноутбук, Интернет-ресурсы |  |
|  |  |  | |  | | |  | | |  | **2-я четверть – 8 часов.** |  |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: 10 ч.** | | | | | | | | | | | | | |
|  | ***Рукоделие. Художественные ремесла. 6ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Вязание крючком и мода. Материалы и инструменты. | 1 | |  | | |  | | |  | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. | Знать: ассорти мент вязаных изделий, пра вила подготов ки к работе. | Журналы: «Рукоделие», «Вязание»;уч. табл.по ТБ, учебник. |  |
| 2. | Подбор крючка в зави симости от толщины нити. Условное обозна чение на схемах вязания. |  | | 1 | | |  | | |  | Краткие сведения из ис­тории. Ассортимент изделий, изготовленных в технике вязания крючком; материалы и инструменты; условные обозначения, применяемые при вязании . | Знать и уметь использовать правила под бора крючка по толщине. Владеть техни кой вязания крючком. | Знаки и условные обозначения, карточки, опорные слова. |  |
| 3. | Выполнение простых столбиков различными способами. |  | | 1 | | |  | | |  | Выполнение простых столбиков различными способами. Вязание квадратного полотна столбиками без накида. | Владеть техни кой вязания крючком. | Инд карточки с заданиями, таблицы. |  |
| 4. | Выполнение образцов и изделий в технике вязания крючком(по выбору). |  | | 1 | | |  | | |  | Изготовление образцов ( салфетки) по схеме. | Уметь вязать по схеме. | Схемы для вязания крюч ком. |  |
| 5. | Убавление и прибавле ние столбиков. Соедини тельный столбик. | 1 | |  | | |  | | |  | Техника убавления и прибавления при вязании крючком. | Знать и уметь использовать способы убавления и прибавления столбиков. | Презентация, журнал« Школа и производство» «Валя-Валенти на» |  |
| 6. | Вязание ажурной салфетки по схеме. |  | | 1 | | |  | | |  | Технология вязания салфетки по кругу. Схема, условные обозначения. | Уметь вязать по схеме. | Слайды, ноутбук |  |
| 7. | Выполнение изделия в технике вязания крючком. |  | | 1 | | |  | | |  | Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме. | Иметь представление о вязании нитками разной толщины. |  |  |
| 8. | Вязание изделия Тестирование. |  | | 1 | | |  | | |  | Закрепление полученных навыков. |  |  |  |
|  | ***3-я четверть – 10 часов.*** | | | | | | | | | | | | | |
|  | ***Элементы материаловедения.2ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Химические волокна, свойства и производство.  Сложные переплетения нитей в ткани. |  | | 1 | | |  | | |  | Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. | Знать свойства химических волокон. | Учебник: «Технология»лабораторная ра бота; плакаты по ТБ. |  |
| 2. | Определение синтетических и искусственных волокон в тканях. |  | | 1 | | |  | | |  | Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон. | Уметь различать волокна. | Коллекция образцов тканей. |  |
|  | ***Конструирование и моделирование поясного изделия. 2ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Брюки. Мерки для построения чертежа брюк.(юбки) | 1 | |  | | |  | | |  | Измерение параметров фигуры человека.  Правила снятия мерок для построения чертежа брюк. Построение чертежа брюк в масштабе 1:4. | Уметь снимать мерки для по строения чер тежа брюк, ст роить чертеж. | Учебник: «Технология» инстр.карта; учебн таблицы. |  |
| 4. | Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою. |  | | 1 | | |  | | |  | Современные направления моды в одежде. Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою. Раскрой изделия. | Знать и уметь использовать правила подго товки к раск рою. | Книга «Технология обработки ткани». |  |
|  | ***Технология изготовления поясного изделия. 4ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Технология обработки поясного изделия. Скалыва ние и сметывание деталей кроя. |  | | 1 | | |  | | |  | Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.  Технология соединения деталей в швейных изделиях. | Уметь перево дить линии и точки на ткани, скалывать и сметывать де тали. | Презентация -слайды. Иллюстрации. Швейная машина, ножни цы, иглы, нитки, утюг. |  |
| 6. | Проведение примерки, выявление и исправление дефектов . Пошив изделия после примерки. |  | | 1 | | |  | | |  | Причины дефектов и способы их устранения. Обработка боковых сторон брюк. | Иметь пред ставление о причинах де фектов. Уметь их исправлять. | Шв. машина, утюг, ножницы. |  |
| 7. | Обработка застежки тесьмой «молния». Обработка пояса. |  | | 1 | | |  | | |  | Технология обработки застежки тесьмой «молния». Технология обработки пояса. | Знать правила обработки за стежки тесь мой «мол ния». Уметь применять эти правила. | Застежка – молния, ручные инструменты, шв. машина. |  |
| 8. | Обработка низа брюк. Окончательная отделка брюк.(юбки) |  | | 1 | | |  | | |  | Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей. | Уметь выполнять ВТО изделия. | Гладильная доска, утюг. |  |
|  | **Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов: 3ч.** | | | | | | | | | | | | | |
|  | ***Машины и механизмы. Графическое представление и моделирование.***  ***Сложные механизмы. 1ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 9. | Кулачковые, кривошипно-шатунные и рычажные механизмы | 1 | |  | | |  | | |  | Графическое отображение изделий. | Знать кулачковые, кривошип но- шатунные, рычажные ме ханизмы. | Схемы, условные обозначения. |  |
|  | ***Декоративно-прикладное творчество.***  ***Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения. 2ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 10. | Виды декоративно-прикладного творчества и народные промыслы России .  Вышивка бисером.  Зачет. | 1 | |  | | |  | | |  | Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.  Вышивка бисером. | Иметь пред ставление о видах декоративно-прикладного творчества. Уметь выши вать. Знать приемы вышивки. | Карточки с тесто выми задания ми, плакат, рисунки, учебные таблицы. |  |
|  |  |  | |  | | |  | | |  | **4-я четверть – 8 часов.** |  |  |  |
|  | **Технология ведения дома. 7ч.** | | | | | | | | | | | | | |
|  | ***Ремонт помещений. 2ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Виды ремонтно- отделоч ных работ. Характерис тика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помеще ний. | | 1 | |  | | |  | |  | Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.  Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водораст воримых красок, наклейка обоев и пленок.  Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. | Знать способы ремонта и от делки помеще ний, инстру менты и мате риалы для их выполнения. | Иллюстрации,  слайды,  ноутбук. |  |
| 2. | Выполнение эскиза жилой комнаты (по выбору). | |  | | 1 | | |  | |  | Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ. | Уметь выпол нять эскизы итерьера в со ответствии с требованиями к жилому помещению. | Презентация  рисунки, гот эскизы. |  |
|  | ***Санитарно-технические работы. 1ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения. Профессии, связанные с ремонтно – отделочными работами. | | 1 | |  | | |  | |  | Характеристика основных элементов систем теплоснабжения, водопровода в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.  Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения. | Знать правила ТБ этих ра бот, средства защиты и гигиены. Знать профес сии, связан ные с ремонт но – отделоч ными работа ми. | Презентация, рисунки. |  |
|  | ***Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. 4ч.*** | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Рациональное планирование расходов семьи. | |  | | 1 | | |  | |  | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. | Ноутбук, слайды |  |
| 5. | Бюджет семьи. | |  | | 1 | | |  | |  | Анализ бюджета семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товарах и услугах. | Иметь представление о до ходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги. | Опорные понятия, кроссворд  книга: П/п |  |
| 6. | Анализ потребительских качеств товаров и услуг. | | 1 | |  | | |  | |  | Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. | Иметь представление о качестве товаров и услуг их влияние на спрос и цены. | Презентация. |  |
| 7. | Права потребителя и их защита. | | 1 | |  | | |  | |  | Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок. | Знать права потребителей и организации их защищающие. | Инд, дифф карточки. |  |
| 8. | Технологические этапы выполнения творческого проекта. | | 1 | |  | | |  | |  | Конструирование базовой модели, моделирование. Подготовка изделия. | Уметь выполнять намеченные работы. | Готовое изде лие, слайды, файлы. |  |
|  |  | |  | |  | | |  | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТЕМА** | **По плану** | **По факту** | **Дата** | **Причина**  **корректировки** | **Способ**  **корректировки** | **Согласовано** |
|  |  |  |  |  |  | Махмудова Э.М. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |