

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос. Приморский
муниципального района Ставропольский Самарской области

РАССМОТРЕНО На заседании МО учителей- предметников Протокол №_1_ от «_25_»_08_2021г. Руководитель МО:	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР _____ Лапина Е.Б. «_26_»_08_2021г.	Утверждаю И.о.директора ГБОУ ООШ п.Приморский приказ № 280/1 от «_27_»_08_2021г. _____ Савинова И.В.
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
8 класс

Срок реализации программы: 2021 - 2022 учебный год

Составитель:
Савинова Ирина Вячеславовна
учитель технологии

2021г.

Уровень образования: основное общее образование

Количество часов по учебному плану:

Всего - 68 ч/год; 2ч/ неделю

Программа разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, (Примерные программы основного общего образования. — 2-е изд. — М., 2010.),
- Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 8 класс (под ред О. А. Кожинной – М.: Дрофа,2015.)

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. Кожина О.А., Кудачова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2018г.

УМК: «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс»

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
4. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
5. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) оценка технологических свойств материалов и областей их применения

- 2) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- 3) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей.
- 4) владение методами чтения и способами графического представления технической информации.
- 5) применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности.
- 6) владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда.
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда.
- 3) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда.
- 4) планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- 5) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений.
- 6) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами.
- 7) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни.
- 8) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 9) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 10) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности.
- 11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- 12) соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- 13) выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- 14) контроль промежуточных и конечных результатов труда.
- 15) документирование результатов труда и проектной деятельности.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия.
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
- 3) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры.
- 4) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
- 5) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
- 6) создание художественного образа и воплощение его в материале.
- 7) развитие пространственного художественного воображения.
- 8) развитие композиционного решения.
- 9) развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
- 10) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели.

- 11) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
- 12) применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школа и др.
- 13) применение методов художественного проектирования одежды.
- 14) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
- 15) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов.
- 3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д
- 4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
- 5) способность бесконфликтного общения в коллективе

Содержание учебного курса

Раздел 1. Кулинария (14ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни, сервировка стола.
2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА

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

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа основы поясного изделия. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ.

Обработка боковых швов, вытачек, кокеток, складок, защитов, драпировок. Втачивание рукавов. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с искусственными и синтетическими волокнами. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: юбка, шорты.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Виды валяния шерсти. Технология мокрого валяния. Выполнение работ в технике фел- тинга. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Выполнение изделий в технике валяния шерсти.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технология ведения дома (8 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

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

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ре- монтно-отделочных работ. Цвет в интерьере.

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.
3. Изготовление изделий для оформления интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (4 ч)

СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА

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 технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Творческие проекты (8 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Тематическое планирование

Технология. 8 класс

№ п темы (раздела)	Название темы (раздела)	Количество часов
Раздел 1.	Кулинария.	14
Раздел 2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	32
Раздел 3.	Технология ведения дома.	8
Раздел 4.	Электротехнические работы в быту.	2
Раздел 5.	Современное производство и профессиональное образование.	4
	Творческие проекты	8

Календарно-тематическое планирование

Технология. 8 класс

№ урока	№ урока раздел а (темы)	Тема урока	Дата проведения	
			план	факт
Раздел 1. Кулинария (14часов)				
1	1	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.		
2	2	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.		
3	3	Блюда из птицы. Первичная обработка птицы. ТБ при кулинарных работах		
4	4	Блюда из птицы. Первичная обработка птицы. ТБ при кулинарных работах		
5	5	Приготовление блюд из домашней птицы.		
6	6	Приготовление блюд из домашней птицы.		
7	7	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).		
8	8	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).		
9	9	Праздничная сервировка стола.		
10	10	Праздничная сервировка стола.		
11	11	Заготовка продуктов.		
12	12	Заготовка продуктов.		
13	13	Упаковка пищевых продуктов и товаров.		
14	14	Упаковка пищевых продуктов и товаров.		
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 часов)				
15	1	Конструирование и моделирование швейных изделий		
16	2	Конструирование и моделирование швейных изделий		
17	3	Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Снятие мерок.		
18	4	Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Снятие мерок.		
19	5	Построение основы чертежа поясного изделия. Способы моделирования.		
20	6	Построение основы чертежа поясного изделия. Способы моделирования.		
21	7	Выбор модели с учётом особенности фигуры.		
22	8	Выбор модели с учётом особенности фигуры.		

23	9	Технология изготовления поясного изделия.		
24	10	Технология изготовления поясного изделия.		
25	11	Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.		
26	12	Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.		
27	13	Раскладка выкройки ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий.		
28	14	Раскладка выкройки ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий.		
29	15	Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя.		
30	16	Обработка деталей кроя. Складывание и сметывание деталей кроя.		
31	17	Проведение примерки, исправление дефектов.		
32	18	Проведение примерки, исправление дефектов.		
33	19	Стачивание деталей		
34	20	Стачивание деталей		
35	21	Обработка низа изделия.		
36	22	Обработка низа изделия.		
37	23	Вязание на спицах. Инструменты и материалы. ТБ при работе с колющими и режущими предметами.		
38	24	Вязание на спицах. Инструменты и материалы. ТБ при работе с колющими и режущими предметами.		
39	25	Набор петель лицевые и изнаночные петли их условные обозначения.		
40	26	Набор петель лицевые и изнаночные петли их условные обозначения.		
41	27	Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.		
42	28	Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.		
43	29	История валяния. Инструменты и материалы для валяния.		
44	30	История валяния. Инструменты и материалы для валяния.		
45	31	Изготовление изделий в технике валяния.		
46	32	Изготовление изделий в технике валяния.		
Раздел 3. Технология ведения дома (8 часа)				
47	1	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.		
48	2	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.		
49	3	Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей		

		семьи.		
50	4	Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.		
51	5	Ремонт помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Нанесения красок, наклейка обоев.		
52	6	Ремонт помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Нанесения красок, наклейка обоев.		
53	7	Экологическая безопасность материалов. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами		
54	8	Экологическая безопасность материалов. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами		
Раздел 4. Электротехнические работы в быту (2 часа)				
55	1	Бытовые электрообогреватели. Электродвигатели. Источники света.		
56	2	Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации.		
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (4 часов)				
57	1	Основы выбора профессий.		
58	2	Классификация профессий.		
59	3	Требования к качествам личности при выборе профессии.		
60	4	Преимущества и недостатки профессий.		
Творческие проекты (8 часов)				
61	1	Творческий проект. Этапы выполнения, проектов.		
62	2	Творческий проект. Этапы выполнения, проектов.		
63	3	Выбор оборудования и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта.		
64	4	Выбор оборудования и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта.		
65	5	Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия).		
66	6	Технологический этап творческого проекта (изготовление изделия).		
67	7	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).		
68	8	Заключительный этап (оценка проделанной		

		работы и защита проекта).		
--	--	---------------------------	--	--