

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Торбеевская средняя общеобразовательная школа №3»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на заседании методического
объединения

Председатель МО *Динина С.В.*
«30» *августа* 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Приказ № *59/8*

« *1* » *сентября* 2021 г.

В.А. О.А. Ветвинская



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного курса

«Технология»

в 8 классе

Составитель: Кравченко С.П.

п. Торбеево

2021-2022 г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 270285b600020002b311

Владелец **Ветвинская Ольга Александровна**

Действителен с 13.09.2021 по 13.09.2022

Пояснительная записка

Примерная программа по направлению «Технология- Обслуживающий труд» составлена на основе примерной программы основного общего образования по технологии федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Она рассчитана на 34 час. 1 час.в неделю. Внесены изменения в программу – отведено 6 час. на сельхозтруд. Примерная программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности , полученного учащимися в начальной школе .примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности. Учебник «Технология» для девочек 8 класса, автор Симоненко В.Д., из-во Вента-Граф, 2015 г.

Цели: освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представление о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий.

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 планов, безопасными приемами труда.

Развитие: познавательных интересов 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, безопасными приемами труда.

Воспитание: трудолюбия, бережливости, технического мышления. Пространственного изображения ,интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

Получение: опыта применения политехнических технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи: привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и бюджета семьи, ознакомление с основами современного производства сферы услуг развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи, обеспечение учащимся возможности самопознания, изучение мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения, воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности, милосердия , обязательности. Честности, ответственности, порядочности. Патриотизма, культуры поведения . без конфликтного общения, использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно- прикладного искусства для повышения конкурентно-способности при реализации, развитие эстетической и художественной инициативы ребенка. Выполнение творческих проектных работ, участие школьников в выявлении потребностей семьи и школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценки имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции, их осуществлении и оценке, в том числе возможности реализации, ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел, развитие художественной инициативы, воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве, воспитание уважения к народным обычаям и традициям, ознакомление учащихся с профессиями по ткани пищевых продуктов, с профессиями дизайнера, формирование политических знаний и экологической культуры.

Тематическое планирование по дисциплине «Технология» в 8 классе

№	наименование разделов и тем	макс. нагрузка учащегося, ч.	из них				
			теорет. обуч., ч.	лабор. практич. работы, ч.	контрольные работы ч.	Промежут. аттестация	самост. работы ч.
1	сельхозтруд	4		4			
2	кулинария	8	4	4			
3	создание изделия из поделочных и текстильных материалов	4	2	2			
4	конструирование и моделирование поясного изделия	4		4			
5	технология изготовления поясного изделия	5	1	4			
6	творческие проектные работы	5	1	3		1	
7	сельхозтруд	4		4			
	итого:	34	8	26			

Содержание программы

(8 класс 34 час. 1 час в неделю)

Сельхозтруд 4 час.

Основные теоретические сведения: правила безопасного труда при работе с сельскохозяйственным инвентарем, правила сбора семян и плодов,

Практические работы: сбор урожая, семян.

Варианты объектов труда: пришкольный участок.

Кулинария 8 час.

Основные теоретические сведения: виды домашней птицы и их кулинарное употребление, виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд, оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы: определение качества птицы, первичная обработка птицы, приготовление блюд из домашней птицы, разделка птицы и украшение перед подачей к столу, изготовление папильоток.

Варианты объектов труда: блюдо из птицы.

Сервировка стола 2 час.

Основные теоретические сведения: приготовление закусок, десерта, требования к качеству и оформлению готовых блюд, способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, правила поведения за столом и прием гостей, как дарить и принимать подарки, время и продолжительность визита.

Практические работы: составление меню, расчет количества стоимости продуктов, сервировка стола к обеду аранжировка стола к обеду.

Варианты объектов труда: приглашение к празднику, меню, расчет стоимости продуктов, эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов 2 час.

Основные теоретические сведения: способы консервирования фруктов и ягод, преимущества и недостатки консервирования стерилизацией, пастеризацией, значение кислотности плодов для консервации, стерилизация в промышленных и домашних условиях, время стерилизации, условия максимального сохранения витаминов в компотах, условия и сроки хранения компотов.

Практические работы: первичная обработка фруктов и ягод для компота, подготовка банок и крышек для консервирования, приготовление сахарного сиропа, бланширование фруктов для консервирования, стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда: компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 4 час.

Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах.

Основные теоретические сведения: ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах, материалы и инструмент для вязания, характеристика пуховых, шерстяных, хлопчато-бумажных, льняных и шелковых нитей, условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы: подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити, начало вязания на 2 и более спицах. Набор петель, выполнение простых петель различными

способами, убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.
Варианты объектов труда: образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Элементы материаловедения 2 час.

Основные теоретические сведения: синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства, материалы для соединения деталей в швейных изделиях, сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях, размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологи пошива изделия.

Практические работы: определение искусственных и синтетических нитей в ткани, исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда: коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Конструирование и моделирование поясного изделия 4 час.

Основные теоретические сведения: брюки в народном костюме, основные направления моды современной, выбор модели с учетом особенностей фигуры, мерки, необходимые для построения брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона зрительные иллюзии в одежде, способы моделирования брюк, виды художественного оформления изделия.

Практические работы: чтение чертежа брюк, снятие мерок и запись результатов измерения, построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4, по своим меркам, построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам, моделирование брюк выбранного фасона, выбор художественного оформления, подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда: чертеж юбки или брюк, выкройка, эскиз художественного оформления поясного изделия.

Технология изготовления поясного изделия 5 час.

Основные теоретические сведения: применение складок в швейных изделиях, правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки и их расположение, технология обработки вытачек, обработка карманов, поясов, шлевок, застежки «молния», разреза шлицы.

Практические работы: изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий, раскладка выкройки по ворсовой ткани и раскрой, обработка деталей кроя, скалывание и сметывание деталей кроя, обработка верхнего края притачным поясом, проведение примерки, выявление и исправление дефектов, стачивание деталей и выполнение отделочных работ, обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия, режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами, контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: брюки, юбки, шорты.

Творческие проектные работы 8 час.

Примерные темы.

Сервировка праздничного стола, изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Сельхозтруд 2 час.

Основные теоретические сведения: правила безопасного труда при работе с сельхозинвентарем, посадка семян цветов и овощей.

Практические работы: посадка семян цветов и овощей.

Требования, предъявляемые к уровню подготовки обучающихся

Учащиеся должны знать: общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, понятие о пищевой ценности мясных продуктов, способы первичной обработки и правила варки мяса, общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, технологии приготовления повидла, джема и т. П., общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки овощей, мочения яблок. Основные требования по уходу за одеждой и обувью, санитарно- гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами, требования к прическе, способы консервирования и маринования овощей и фруктов, время стерилизации в домашних условиях, условия и сроки хранения компотов, правила пользования столовыми приборами, правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной машине, основные направления современной моды, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия, правила обработки основных узлов изделия, правила посадки и сбора урожая с пришкольного участка, правила безопасного труда при работе с сельхозинвентарем.

Учащиеся должны уметь: подбирать ткань для изготовления брюк, юбки- брюк, снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж основы поясного изделия ,подготавливать ткань к раскрою раскраивать ткань и сметывать к примерке, проводить примерку и исправлять дефекты уметь соединять пояс с изделием, обрабатывать застежку «молния», проводить раскладку выкроек, обрабатывать швы машинным способом, обметывать детали, выполнять художественный эскиз модели, выполнять творческий проект по выбранной теме, владеть сельскохозяйственным инвентарем, определять синтетические и искусственные волокна в ткани и их влияние на выбор пошива изделия, набирать петли для вязания на спицах и крючке, выполнять функции- убавление, прибавление и закрытие петель, варить варенье, джем, консервировать и мариновать овощи и фрукты, сервировать стол, встречать гостей, складывать салфетки, выполнять эскиз сервировки стола, дарить и принимать подарки.

Календарно-тематическое планирование по технологии в 8 классе

№	наименование разделов и тем	вид занятий	кол-во час.	виды самост. работы	дата проведения занятий	
					план.	факт.
1	сельхозтруд		4			
1.1	сельхозтруд	практический	1			
1.2	сельхозтруд	практический	1			
1.3	сельхозтруд	практический	1			
1.4	сельхозтруд	практический	1			
2	кулинария		8			
2.1	виды домашней птицы и их употребление	новая тема	1			
2.2	приготовление блюд из домашней птицы	практический	1			
2.3	оформление домашних блюд	новая тема	1			
2.4	приготовление блюд из мяса	практический	1			
2.5	сервировка праздничного стола	комбинирован.	1			
2.6	изготовление приглашения	комбинирован	1			
2.7	способы консервирования ягод и фруктов	новая тема	1			
2.8	приготовление компота	практический	1			
3	создание изделий из текстильных и поделочных тканей	новая тема	4			
3.1	условные обозначения при вязании на спицах	новая тема	1			
3.2	набор петель	практический	1			
3.3	синтетические волокна	новая тема	1			
3.4	определение синтетических волокон	практический	1			
4	конструирование и моделирование поясного изделия		4			
4.1	снятие мерок для брюк	комбинирован	1			
4.2	построение выкройки	практический	1			
4.3	подготовка выкройки к раскрою	новая тема	1			
4.4	эскиз модели	практический	1			
5.	технология изготовления поясного изделия		5			
5.1	применение вытачек, складок, кокеток	новая тема	1			
5.2	раскладка и раскрой изделия	практический	1			
5.3	подготовка изделия к примерке	практический	1			
5.4	соединение деталей машинным способом	практический	1			
5.5	обработка пояса, низа изделия	практический	1			
6	творческие проектные изделия		5			
6.1	примерные темы		1			
6.2	работа над выбранной темой	практический	1			
6.3	работа над выбранной темой	практический	1			
6.4	работа над выбранной темой	практический	1			

6.5	работа над выбранной темой	практический	1			
7	сельхозтруд		4			
7.1	сельхозтруд	практический	1			
7.2	сельхозтруд	практический	1			
7.3	сельхозтруд	практический	1			
7.4	сельхозтруд	практический	1			
	итого:		34			

Материально-техническое обеспечение учебного предмета технологии

Бытовая швейная машина Janome 50 DC, электрическая плита «Мечта», кухонный инвентарь и посуда, гладильная доска, таблицы: вязание спицами, крючком, текстильные переплетения, схема приготовления отварной и жареной рыбы, организация рабочего места.

Учебно-методическое обеспечение

Учебник «Технология» для девочек 8 класса, автор Симоненко В.Д., из-во Вента-Граф, таблицы по разделам: кулинария, машиноведение, материаловедение, конструирование и моделирование швейных изделий, образцы текстильных волокон, журналы «Школа и производство, журналы по вязанию и декоративно-прикладному искусству.

Список литературы

Сборник методических материалов по преподаванию учебных предметов в 2010-2011 уч. г., методические рекомендации: МО РМ; МРИО - _Саранск 2010г., рекомендована ДО программ и стандартов общего образования Федерального агентства по образованию, авторы: Симоненко В.д.. из-во Вента-Граф, журнал «Школа и производство», оценка качества «Дрофа».Москва 4- издание, журналы по вязанию и декоративно- прикладному искусству.