Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

«Степановская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласованозаместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ число |  | Утвержденодиректор школы Приказ 29.08 2017 г. № 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**8 класс**

Коптыгина Наталья Владимировна,

учитель технологии

высшей категории

2017-2018

1. **Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

* федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
* примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МО и РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).
* приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 **«Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию»;**
* программы по технологии В.Д.Симоненко для 8 класса общеобразовательной школы.

***Специфика предмета.***

Программа рассчитана на 34 часа в год (1 час в неделю). Программой предусмотрено проведение:

* проектов -

***Место предмета в учебном плане***

Согласно Федеральному базисному учебному плану для образовательных учреждений Российской Федерации на изучение технологии в 8 классе отводится не менее 34 часов из расчета 1 ч. в неделю.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

1. **Цели и задачи курса**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **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, безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

## 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.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.

Базовыми для рабочей программы для 8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Рабочая программа рассчитана** на 68 часов из расчета 2 часа в неделю в соответствии с учебным планом школы.

1. **Требования к уровню подготовки учащихся**

**Знать/ понимать:**

* влиянии на качество пищевых продуктов отходов промыш­ленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионук­лидов и т. п.;
* применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микро­организмов на пищевые продукты, источники и пути проник­новения болезнетворных микробов в организм человека, о пи­щевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
* виды теста, понятие о пищевой ценности муки, способы определения качества муки, сроки и способы хранения муки и мучных изделий;
* санитарные условия первичной обработки муки и мучных изделий, правила, способы приготовления в зависимости от его сорта и кулинарного использо­вания;
* способы первичной обработки и приготовления полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрика­тов из муки;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста, правила и способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления блюд, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли напитков в питании человека, технологию их приготовления, особенности приготовления;
* общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о со­держании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
* технологию приготовления варенья, повидла, джема, мар­мелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или са­харного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
* возможности применения техники вязания крючком различ­ных петель и узоров, их условные обозначения;
* устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
* виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моде­лирования купальников;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесь­мой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обра­ботки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки зас­тежки планкой, притачивания кулиски;
* экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, тех­нологическую последовательность раскроя ткани, правила под­готовки и проведения примерки, выявление и исправление де­фектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработ­ки, требования к качеству готового изделия;
* условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

***Учащиеся должны уметь:***

* оказывать первую помощь при ожогах и поражении электри­ческим током, пищевых отравлениях;
* определять качество муки, при­готавливать изделия из муки, готовить блюда из различного теста, определять готовность блюд и подавать их к столу;
* приготавливать холодные напитки в домашних условиях;
* рассчитывать количество и состав продуктов для блюда, обес­печивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены , соблюдать меры противопожар­ной безопасности;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приго­тавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
* варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
* подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по за­писи;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;
* определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;
* обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двой­ной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кру­жевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изде­лием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с сим­метричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза тру­сов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оце­нивать качество готового изделия;
* выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины.
1. **Объём дисциплин и вид учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вид учебной работы | Всего часов |
| 1 | Общая трудоёмкость дисциплины | 34 |
| 2 | Аудиторные занятия | 34 |
| 3 | Лекции  | 6 |
| 4 | Практические работы | 26 |
| 5 | Итоговый контроль | 1 |
| 6 | Рефераты | 1 |
|  | Итого  | 68 |

1. **Содержание дисциплины**

**Вводное занятие 1 час**

Труд и его значение в жизни людей, общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях, личной гигиене, правилах безопасности на уроках. Общие требования к организации рабочего места.

# Кулинария (12 час).

## Технология приготовления пищи (9 час).

## Блюда из теста

### Основные теоретические сведения

Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста и способы его приготовления. Блюда и изделия из теста. Требования к качеству и оформлению. Инструменты для приготовления теста и блюд из него. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности труда. Организация рабочего места.

### Практические работы

Определение качества муки. Первичная обработка муки. Приготовление изделий из теста (печенье, пироги, пудинги), подача приготовленных изделий, определение их качества, мытье посуды.

### Варианты объектов труда.

Изделия из теста.

## Сервировка стола

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

## Сладкие блюда и десерт 4 часа

### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

### Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле, холодные напитки, коктейли.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

##  Конструирование и моделирование плечевого изделия

## с цельнокроеным рукавом (2 час).

### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

## Технология изготовления плечевого изделия (9 час).

### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Платье с рукавами и воротником, халат, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (9 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (7 час).

## Вязание на спицах

### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти 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.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

## Тестопластика. Изонить.

### Основные теоретические сведения

Техника выполнения работы. Инструменты, оборудование и материалы. Технология.

### Практические работы

Выполнение работы в дано технике. Подбор ниток, картона, инструментов. Подготовка к работе. Изготовление сувениров. Оформление работы.

### Варианты объектов труда.

Картины, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно.

# Творческие, проектные работы (2 час).

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

1. **Календарно-тематическое планирование**

 Количество часов: в неделю 1, всего 34.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №урока | № по теме | Наименование темы | Кол-вочасов | Дата |
| **Вводное занятие (1 час)** |
| 1 | 1 | Правила санитарии, гигиены и безопасной работыФизиология питания | 1 |  |
| **Кулинария (12 часов)** |
| 2 | 1 | Торты и пирожные из песочного теста с начинкой и кремом | 1 |  |
| 3 | 2 | Приготовление песочного печеньяПрактическая работа | 1 |  |
| 4 | 3 | Приготовление пудинговПрактическая работа | 1 |  |
| 5 | 4 | Приготовление яблочного пудинга | 1 |  |
| 6 | 5 | Приготовление суфле, шарлоток, воздушных пирогов | 1 |  |
| 7 | 6 | Приготовление яблочного пирогаПрактическая работа | 1 |  |
| 8 | 7 | Холодные напитки | 1 |  |
| 9 | 8 | Приготовление напитковПрактическая работа | 1 |  |
| 10 | 9 | Банкет – коктейль | 1 |  |
| 11 | 10 | Практическая работа «Банкет – коктейль» | 1 |  |
| 12 | 11 | Заготовка продуктов | 1 |  |
| 13 | 12 | Консервы из фруктов и ягодПрактическая работа | 1 |  |
| **Конструирование (2 часа)** |
| 14 | 1 | Конструирование плечевого изделияСнятие мерок и расчет конструкции | 1 |  |
| 15 | 2 | Построение чертежа выкройки плечевого изделия в масштабе 1:4 и в М 1:1 по своим меркам | 1 |  |
| **Технология изготовления плечевого изделия (9 часов)** |
| 16 | 1 | Раскладка выкроек и раскрой ткани | 1 |  |
| 17 | 2 | Подготовка изделия к первой примеркеПроведение первой примерки | 1 |  |
| 18 | 3 | Обработка изделия после первой примерки | 1 |  |
| 19 | 4 | Обработка вытачек, боковых и плечевых швов | 1 |  |
| 20 | 5 | Обработка бортов | 1 |  |
| 21 | 6 | Обработка горловины | 1 |  |
| 22 | 7 | Обработка пройм и боковых швовИзготовление пояса | 1 |  |
| 23 | 8 | Обработка нижнего среза изделия | 1 |  |
| 24 | 9 | Окончательная отделка и утюжка изделия | 1 |  |
| **Рукоделие 9 (часов)** |
| 25 | 1 | Вязание на спицах Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити | 1 |  |
| 26 | 2 | Вязание на двух и пяти спицах | 1 |  |
| 27 | 3 | Выполнение простых петель различными способами | 1 |  |
| 28 | 4 | Вязание нитками разной толщины | 1 |  |
| 29 | 5 | Работа с соленым тестом | 1 |  |
| 30 | 6 | Выполнение работы с использованием соленого теста | 1 |  |
| 31 | 7 | Вышивка на картоне | 1 |  |
| 32 | 8 | Заполнение углов, окружности | 1 |  |
| 33 | 9 | Выполнение открытки | 1 |  |
| **Защита проекта (1час)** |
| 34 | 1 | Защита проекта. Тестирование  | 1 |  |
| **Итого**  |  34 |  |

1. **Перечень учебно-методического обеспечения**
2. Программы средних образовательных учреждений. Технология 5 -11 кл. Под редакцией Симоненко В.Д., Хотунцева Ю.Л.М.: Просвещение, 2007
3. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5 - 9 классах Школа и производство, № 4, 2001.
4. Журналы «Школа и производство»; журналы мод.
5. В.Д. Симоненко, методические рекомендации к учебнику "Технология" для 8 кл. – Самара: Издательство "Учебная литература": Издательский дом "Федоров
6. Примерная программа по технологии для 8 кл., 2008 год , Изд-во «Учитель»
7. В.Д. Симоненко, Технология, 5, 6, 7, 8 кл., 2008, 2006 г. , Изд-во «Вентана –ГраФ»
8. Брижит Казагранда, Поделки из соленого теста, 2007 год, Изд-во: АРТ-Родник
9. Ирина Михайлова, Лепим из соленого теста, 2004 – Изд-во: Москва –эксмо
10. Ирина Хананова, Соленое тесто, 2007, Изд-во: москва – «АСТ-Пресс»
11. Сюзана Гирндт, Разноцветные поделки из природных материалов, 2007, Изд – во: Москва, Айрис – Пресс
12. Л. Каченаускайте, Аппликация, 2005, Изд – во: Москва –Сталкер