

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"НОВНИКОЛАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"  
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

РАССМОТРЕНО

на заседании МО

Протокол № 3

от «30» 08 2017 г.

Руководитель МО

*Т. И. Салмахова*

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

*Т. П. Папченко* Т.П.Папченко

«30» 08 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 285

от «31» августа 2017 г.

Директор МБОУ

Новониколаевская СОШ

*В. А. Пархоменко* В.А.Пархоменко



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

(наименование учебного предмета или курса)

Уровень образования (класс) основное общее образование (8 класс)

(начальное, основное или среднее(полное) общее образование)

Количество часов 34 часа в год, 1 час в неделю

(общее количество за год, в неделю)

Учитель Рамазан Екатерина Анатольевна

(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования; авторской программы О.А.Кожиной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2014г.)

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта общего образования и примерной программы по технологии и на основе авторской программы, разработанной О.А.Кожинной «Программы по технологии. Обслуживающий труд» для 5-8 классов, М., «Дрофа», 2014 г.

Учебный предмет изучается в 8 классе, рассчитан на 34 часа.

Курс направлен на формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности.

#### **Цели программы:**

- формирование политехнических знаний и экологической грамотности;
- подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;
- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- 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.

#### **Задачи программы:**

- ✓ **совершенствование** практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем, способах декорирования предметов интерьера;
- ✓ **ознакомление** с различными видами народного творчества и ремесел, вышивкой крестом;
- ✓ **развитие** художественной инициативы;
- ✓ **овладение** умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда;
- ✓ **формирование** специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, ручной вышивке;
- ✓ **формирование** общей культуры личности, навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;
- ✓ **воспитание** привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- ✓ **воспитание** уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов;
- ✓ **развитие** познавательных интересов, в частности, интереса к культурному наследию русского народа, его ремеслам и декоративно-прикладному искусству, развитие технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- ✓ **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, безопасными приемами труда.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в

промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал. Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе расширения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология» **в 8 классе** 34 часов из расчета 1 учебного часа в неделю.

### **Требования к уровню подготовки учащихся**

В результате изучения курса технологии учащиеся должны:

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность

выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### Содержание программы.

1. Кулинария
2. Конструирование и моделирование.
3. Технология изготовления швейных изделий.
4. Рукоделие. Фелтинг-художественный войлок.
5. Технология ведения дома.
6. Электротехнические работы в быту.
7. Профессиональное самоопределение.

## Раздел 1. КУЛИНАРИЯ.

### *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*

Расчет калорийности блюд.

### *Тема 2. Блюда из птиц.*

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.

#### *Практические работы*

Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.

Определение свежести мяса птицы.

Приготовление курицы запеченной.

Приготовление грудки курицы фаршированной.

Приготовление блюд из котлетной массы.

#### **Тема 3. Блюда национальной кухни. Сервировка стола к обеду.**

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

#### *Практические работы*

Приготовление борща.

Приготовление супа харчо, Приготовление шей с картофелем.

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*

Оформление стола салфетками.

#### **Тема 4. 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*

Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом».

Приготовление плодово-ягодных консервов (компота).

Изучение подлинности товара по штриховому коду.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Изучение качества продуктов.

## **Раздел 2. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ.**

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

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе

1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в

зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

#### *Практические работы*

Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.

Построение базисной сетки.

Построение чертежа спинки.

Построение чертежа полочки.

Построение базисной сетки рукава.

Построение оката и линии низа рукава.

Моделирование нарядной блузки.  
Моделирование блузки с фигурной кокеткой.  
Моделирование блузки прилегающего силуэта.

### **Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, направлении ворса и рисунка. Подготовка и проведение примерки. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### *Практические работы*

Изготовление образцов поузловой обработки плечевых швейных изделий.  
Раскладка выкройки на ткани и раскрой.  
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.  
Обработка деталей кроя.  
Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Примерный перечень изделий: блузка с втачным рукавом.

### **Раздел 4. РУКОДЕЛИЕ. ФЕЛТИНГ-ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ВОЙЛОК.**

Фелтинг. История валяния. Ассортимент изделий, выполняемых в технике фелтинг. Материалы и инструменты для валяния. Характеристика шерстяных, пуховых нитей. Технология выполнения валяния. Выполнение работ в технике валяния.

#### *Практические работы*

Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: сувенир «Новогодняя елка», шарф в технике фелтинг, швейное изделие в технике фелтинг, панно «Снегири», панно «Зимняя сказка».

### **Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА.**

#### **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*

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

#### **Тема 2. Ремонт помещений.**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

#### *Практическая работа*

Основная технология ремонта и отделки помещений. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

### **Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

Семейное хозяйство. Бюджет семьи (планирование расходов).	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов семьи.
Потребительский кредит. Как правильно распорядиться свободными деньгами.	Информация о потребительском кредите, как правильно распорядиться свободными деньгами.

Семейное дело. Практическая работа №4 «Составление бизнес – плана семейной фирмы».	Составить бизнес – план семейной фирмы.
Ремонт помещений.	Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для ремонта.
Уход за одеждой и обувью. Практическая работа №5 «Уход за одеждой и обувью».	Правила ухода за одеждой и обувью. Создание семейного блокнота по уходу за одеждой и обувью.

## Раздел 6. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ В БЫТУ.

### Тема 1. Бытовые электрические обогреватели, электродвигатели, источники света.

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света. 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

Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

## Раздел 7. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ.

Основы выбора профессии. Выбор направления дальнейшего образования. 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

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс (34 часа)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
Раздел 1. Кулинария (6ч.)		
1-2.	Введение. Инструктаж по ТБ и ОТ. Физиология питания. Расчет калорийности блюд. Сервировка стола к обеду.	2
3.	Блюда из птицы. Практическая работа №1 «Приготовление блюд из мяса птицы»	1
4.	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1
5.	Консервирование плодов и ягод.	1
6.	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
Раздел 2. Конструирование и моделирование поясного изделия (6 ч.)		
7.	История костюма.	1
8.	Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1
9.	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Практическая работа №2 «Построение базисной сетки».	1
10.	Построение чертежа основы одношовного рукава	1
11.	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1
12.	Моделирование втачного одношовного рукава.	1
Раздел 3. Технология изготовления швейных изделий (5 ч.)		
13.	Технология изготовления блузки с втачными рукавами	1

14.	Раскладка выкройки блузки на ткань.	1
15.	Раскрой блузки и подготовка деталей кроя.	1
16.	Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки.	1
17.	Пошив блузки. Практическая работа №3 «Пошив блузки».	1
Раздел 4. Рукоделие. Фелтинг-художественный войлок (3 ч.)		
18.	История валяния	1
19.	Выполнение работ в технике фелтинга.	1
20.	Оформление интерьера детской комнаты.	1
Раздел 5. Технология ведения дома(6 ч.)		
21.	Семейное хозяйство. Бюджет семьи (планирование расходов).	1
22.	Потребительский кредит. Как правильно распорядиться свободными деньгами.	1
23-24.	Семейное дело. Практическая работа №4 «Составление бизнес – плана семейной фирмы».	2
25.	Ремонт помещений.	1
26.	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа №5«Уход за одеждой и обувью».	1
Раздел 6. Электротехнические работы в быту(6 ч.)		
27.	Бытовые электрические обогреватели.	1
28-29.	Электродвигатели. Источники света.	2
30-31.	Использование электромагнитных волн для передачи информации.	2
32.	Устройство воспроизведения и преобразования информации.	1
Раздел 7. Профессиональное самоопределение(2 ч.)		
33.	Основы выбора профессии. Классификация профессий.	1
34.	Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность. Подведение итогов.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>34</b>

Календарно-тематическое планирование прилагается.