Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Верхнегрековская основная общеобразовательная школа

|  |  |
| --- | --- |
| «Рассмотрено»  Руководитель МО учителей гуманитарного цикла  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Тимошенко/  Протокол заседания МО  № от 2016 г. | «Утверждаю» Директор МБОУ Верхнегрековская ООШ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.И. Бычков  Приказ №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_\_\_\_» |

**Рабочая программа**

по технологии 8 класс

количество часов 70, 2 час в неделю

учитель: Золотых Любовь Григорьевна

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (5-8 классы), соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010). Данная рабочая программа составлена на основе: авторской программы по технологии (обслуживающий труд), (под ред О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркутской М.: Дрофа,2015.)

Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркутская Дрофа 2016 г.

2016 – 2017 учебный год

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**8 класс**

Результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках « Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

4. Овладение установками, нормами и правилами НОТ

5. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**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 стои-мость.

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 кол-лективе 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) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда

2)оценка технологических свойств материалов и областей их применения

3) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда

4) владение алгоритмами и методами решения технических задач

5) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей

6) владение методами чтения и способами графического представления технической информации

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства

9) применение элементов прикладной экономике при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1)планирование технологического процесса и процесса труда

2)организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

3)подбор материалов с учетом характера объекта труда

4)проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда

5)подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов

6)планирование последовательности операций и составление технологической карты

7)выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений

8)определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами

9)приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни

10)формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья

11)составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья

12)заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности

13)соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены

14)соблюдение трудовой и технологической дисциплины

15)выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текс, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологиче-ская карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения

16)контроль промежуточных и конечных результатов труда

17)выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления

18)документирование результатов труда и проектной деятельности

19)расчет себестоимости продукта труда

**В мотивационной сфере:**

1)оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности

2)выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессий в учреждениях начального профессионального обучения

3)выраженная готовность к труду в сфере материального производства

4)согласование своих потребностей и требований с другими участниками трудовой деятельности

5)осознание ответственности за качество результатов труда

6)наличие экологической культуре при обосновании объекта труда и выполнении работ

7)стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

**В эстетической сфере:**

1)дизайнерское конструирование изделие

2)применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры

3)моделирование художественного оформления объекта труда

4)способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры

5)эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды

6)сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности

7)создание художественного образа и воплощение его в материале

8)развитие пространственного художественного воображения

9) развитие композиционного решения

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы

12)понимание роли света в образовании формы и цвета

13)решение художественного образа средствами фактуры материалов

14)использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели

15)сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

16)применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школа и др.

17) применение методов художественного проектирования одежды

18)художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола

19)соблюдение правил этикета

**В коммуникативной сфере:**

1)умение быть лидером и рядовым членом коллектива

2)формирование рабочей группы с учетом общности интересов

3)выбор знаковых систем и средств кодирования

4)публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д

5)способность к коллективному решению творческих задач

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллекива

7) способность прийти на помощь товарищу

8) способность бесконфликтного общения в коллективе

**В физической сфере:**

1)развитие моторики и координации движения рук

2) развитие глазомера

3) развитие осязания вкуса обоняния

4)достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций

5)соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

**В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:**

• Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда

• Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности, составлять жизненные и профессиональные пла-ны

• Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду, результатом труда;

• Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Содержание учебного курса.**

**8 класс**

**Вводный урок**

**Инструктаж по охране труда**

***Раздел «Кулинария»***

**Тема «Блюда из мо­лока и кисломо­лочных продук­тов»**

Значение молока и кисломолочных продук­тов в питании человека. Натуральное (цель­ное) молоко. Молочные продукты. Молоч­ные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приго­товления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: техноло­гия приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Тех­нология приготовления блюд из кисломо­лочных продуктов.

**Тема «Изделия из жидкого теста»(объединена с темой «Виды теста и выпечки»)**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, по­суда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовле­ния теста и изделий из него: блинов, блин­чиков с начинкой, оладий и блинного пиро­га. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторны­ми методами.

**«Виды теста и выпечки»**

Продукты для приготовления выпечки. Раз­рыхлители теста. Инструменты и приспо­собления для приготовления теста и формо­вания мучных изделий. Электрические при­боры для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изде­лий из них. Рецептура и технология приго­товления пресного слоёного и песочного те­ста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

**Тема«Сладости, десерты, напитки»**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании че­ловека. Виды десертов. Безалкогольные на­питки: молочный коктейль, морс. Рецепту­ра, технология их приготовления и подача к столу.

**«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»(объединена с темой «Сладости, десерты, напитки»)**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за сто­лом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглаше­ния гостей. Разработка пригласительных би­летов с помощью ПК.

**Тема творческий проект**

Работа над проектом

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

**Тема «Свойства текстильных материалов»**

Классификация текстильных волокон жи­вотного происхождения. Способы их полу­чения. Виды и свойства шерстяных и шёлко­вых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравни­тельная характеристика свойств тканей из различных волокон.

***Раздел «Художественные ремёсла»***

**Тема «Вышивание»**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Тех­нология выполнения прямых, петлеобраз­ных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания худо­жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки ат­ласными лентами. Швы, используемые в вы­шивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

**Тема. Творческий проект**

Работа над проектом

**Декоративное вязание на спицах.** Санитарно-гигиенические требования: посадка на стуле, осанка. Правила безопасной работы с инструментом. Организация рабочего места. Виды спиц. Подбор спиц в соответствии с пряжей. Набор петель. Вязание первого ряда. Условные обозначение лицевых и изнаночных петель. Простейшие схемы вязания. Вязание однолицевое. Практическая работа: запись схемы однолицевого вязания Техника вязания изнаночных петель, кромочных петель.

Чтение и запись схем образцов из чередования лицевых и изнаночных петель: резинка 1Х1, 2Х2. Чтение и запись схем образцов. Понятия раппорт в схеме вязания и его запись условными обозначениями.

Практическая работа: Выделения раппорта в схемах.

Практическая работа: Вязание изделий с применением лицевых и изнаночных петель. Закрепление последнего ряда. Расчет петель. Изготовление шапки.. Отделка готового изделия.

Практическая работа: Вязание изделий с применением лицевых и изнаночных петель. Закрепление последнего ряда. Расчет петель. Изготовление косметички. Отделка готового изделия.

**Вязание крючком.** Инструктаж по ТБ при вязании крючком.

Виды и выбор пряжи. Инструменты и приспособления для вязания.

Повторение основ вязания крючком. Практическая работа: Вязание образцов с применением столбиков-веерков, столбика -«шишечки». Практическая работа: Чтение схем. Выбор схемы салфетки. Вязание крючком по схеме. Правила ухода за вязаными изделиями (стирка, накрахмаливание, глажка).

***Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

**Тема «Исследова­тельская и созидатель­ная деятель­ность»**

Понятие о творческой проектной деятель­ности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проект­ной деятельности в 7 классе. Составные час­ти годового творческого проекта семикласс­ников. Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

**Календарно-тематическое планирование (8 класс 70 ч)**

| № урока | Тема урока | Количество часов | Формы организации учебных знаний | Дата | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| План. | Факт. |
| **Кулинария – 16 ч.** | | | | | |
| 1. | Вводный урок. Инструктаж по охране труда | 1 | Урок приобретения учащимися новых знаний | 03.09 |  |
| 2 | Организация работы на кухне. | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 3 | Кулинария  Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 | Урок приобретения учащимися новых знаний | 10.09 |  |
| 4 | Приготовление блюд из творога | 1 | Комбинированный урок |
| 5 | Блюда из птицы. | 1 | Комбинированный урок | 17.09 |  |
| 6 | Блюда из птицы. | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 7 | Блюда национальной кухни (на примере первых блюд) | 1 | Комбинированный урок | 24.09 |  |
| 8 | Блюда национальной кухни (на примере вторых блюд) | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 9 | Виды теста и выпечки | 1 | Комбинированный урок | 01.10 |  |
| 10 | Виды теста и выпечки | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 11 | Сладости, десерты, напитки | 1 | Комбинированный урок | 08.10 |  |
| 12 | Сладости, десерты, напитки | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 13 | Сервировка сладкого стола. |  | Комбинированный урок | 15.10 |  |
| 14 | Праздничный этикет |  | Урок формирования умений и навыков |
| 15 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 1 | Урок формирования умений и навыков | 22.10 |  |
| 16 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 1 | Комбинированный урок |
| **Рукоделие. Вышивка – 12 ч.** | | | | | |
| 17 | Вышивание. Инструктаж по охране труда. Техника вышивания швом крест | 1 | Урок приобретения учащимися новых знаний | 29.10 |  |
| 18 | Техника вышивания швом крест | 1 | Комбинированный урок |
| 19 | Практическая работа  Выполнение образца вышивки в технике «крест» | 1 | Урок формирования умений и навыков | 12.11 |  |
| 20 | Выполнение образца вышивки в технике «крест» | 1 | Комбинированный урок |
| 21 | Материалы и оборудование для вышивки гладью. | 1 | Комбинированный урок | 19.11 |  |
| 22 | Вышивание гладью. | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 23 | Практическая работа.  Выполнение образцов вышивки гладью | 1 | Комбинированный урок | 26.11 |  |
| 24 | Выполнение образцов вышивки гладью | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 25 | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. | 1 | Урок приобретения учащимися новых знаний | 03.12 |  |
| 26 | Вышивание атласными лентами. | 1 | Комбинированный урок |
| 27 | Практическая работа  Выполнение вышивки атласными лентами | 1 | Комбинированный урок | 10.12 |  |
| 28 | Выполнение вышивки атласными лентами | 1 | Комбинированный урок |
| **Вязание на спицах – 18 ч.** | | | | | |
| 29 | Декоративное вязание на спицах. Инструменты и материалы. Техника безопасности. | 1 | Урок приобретения учащимися новых знаний | 17.12 |  |
| 30 | Азбука вязания спицами | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 31 | Виды петель и их образование. Вязание однолицевое. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 24.12 |  |
| 32 | Вязание однолицевое. | 1 | Комбинированный урок |
| 33 | Вязание резинки. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 14.01 |  |
| 34 | Рельефные узоры | 1 | Комбинированный урок |
| 35 | Плоские узоры. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 21.01 |  |
| 36 | Плоские узоры. | 1 | Комбинированный урок |
| 37 | Расчет петель. Изготовление шапки. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 28.01 |  |
| 38 | Изготовление шапки. Вязание резинки. | 1 | Комбинированный урок |
| 39 | Изготовление шапки. Вязание основы. | 1 | Комбинированный урок | 04.02 |  |
| 40 | Изготовление шапки. Убавление петель. Сшивание шапки. | 1 | Комбинированный урок |
| 41 | Изготовление косметички. Выбор модели, рисунка. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 11.02 |  |
| 42 | Изготовление косметички. Расчет петель | 1 | Комбинированный урок |
| 43 | Изготовление косметички. Вязание основы. | 1 | Комбинированный урок | 18.02 |  |
| 44 | Изготовление косметички. Вязание основы. | 1 | Комбинированный урок |
| 45 | Изготовление косметички. Сшивание элементов. | 1 | Комбинированный урок | 25.02 |  |
| 46 | Изготовление косметички. Пришивание молнии. | 1 | Комбинированный урок |
| **Вязание крючком – 14 ч.** | | | | | |
| 47 | Вязание крючком. Инструменты, материалы для вязания. | 1 | Урок приобретения учащимися новых знаний | 04.03 |  |
| 48 | Вязание крючком. Основные элементы. | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 49 | Выполнение столбиков-веерков. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 11.03 |  |
| 50 | Выполнение столбика - «шишечки» | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 51 | Чтение схем. Выбор схемы салфетки. | 1 | Комбинированный урок | 18.03 |  |
| 52 | Вязание крючком по схеме. | 1 | Комбинированный урок |
| 53 | Вязание салфетки крючком по схеме. | 1 | Комбинированный урок | 25.03 |  |
| 54 | Вязание салфетки крючком по схеме. | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 55 | Вязание салфетки крючком по схеме. | 1 | Комбинированный урок | 08.04 |  |
| 56 | Вязание салфетки крючком по схеме. | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| 57 | Вязание салфетки крючком по схеме. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 15.04 |  |
| 58 | Вязание салфетки крючком по схеме. | 1 | Комбинированный урок |
| 59 | Окончательная отделка салфетки. | 1 | Урок формирования умений и навыков | 22.04 |  |
| 60 | Уход за вязаными изделиями. | 1 | Урок формирования умений и навыков |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности – 10 ч.** | | | | | |
| 61 | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | 1 | Комбинированный урок | 29.04 |  |
| 62 | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | 1 | Комбинированный урок |
| 63 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах | 1 | Комбинированный урок | 06.05 |  |
| 64 | Выбор темы проекта. Составление поэтапного плана работы над проектом. |  | Комбинированный урок |
| 65 | Этапы выполнения теоритической части проекта. | 1 | Комбинированный урок | 13.05 |  |
| 66 | Этапы выполнения практической части проекта. | 1 | Комбинированный урок |
| 67 | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада к проекту. | 1 | Комбинированный урок | 20.05 |  |
| 68 | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада к проекту. | 1 | Комбинированный урок |  |  |
| 69-70 | Защита комплексного проекта  Самоанализ | 2 | Урок систематизации и обобщения знании на практике (итоговое занятие) | 27.05 |  |