Муниципальное образование «Усть-Илимский район»

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Тубинская средняя общеобразовательная школа»
(«МОУ «Тубинская СОШ»)

Рассмотрено	**Согласовано**	**Утверждаю**
МО нач. классов гуманитарного цикла	МС	Приказ № 94
Протокол № 01	Протокол № 01	от «03» сентября 20 19 г.
От «02» сентября 20 19 г.	От «03» сентября 20 19 г.	Директор МОУ
Руководитель МО	Председатель МС	«Тубинская СОШ»
_____ В. С. Вешкина	_____ Е. В. Зепп	_____ Л. А. Солдатенко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Технология»

для обучающихся 8 класса

МОУ «Тубинская СОШ»

на 2019 - 2020 учебный год

Предметная область: технология

Разработал (а):
ФИО **Фролова Тамара Владимировна**

учитель технологии
должность
соответствие занимаемой должности
Категория

2019 г.

Рабочая программа предназначена для изучения учебного предмета «Технология» в 8 классе на базовом уровне, составлена на основе требований к результатам освоения ООП ООО МОУ «Тубинская СОШ» с учетом программ, включенных в ее структуру.

Общее количество часов, отводимое на изучение предмета «Технология» в 8 классе, составляет 34 часа из расчета 1 учебный час в неделю.

1.Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты

– оценивать жизненные ситуации (поступки, явления, события) с точки зрения собственных ощущений (явления, события), соотносить их с общепринятыми нормами и ценностями; оценивать (поступки) в предложенных ситуациях, отмечать конкретные поступки, которые можно характеризовать как хорошие или плохие;

– описывать свои чувства и ощущения от созерцаемых произведений искусства, изделий декоративно-прикладного характера, уважительно относиться к результатам труда мастеров;

– принимать другие мнения и высказывания, уважительно относиться к ним;

– опираясь на освоенные изобразительные и конструкторско-технологические знания и умения, делать выбор способов реализации предложенного или собственного замысла.

– умение определять своё отношение к миру, событиям, поступкам людей.

Метапредметные результаты

– самостоятельно формулировать цель урока после предварительного обсуждения;

– уметь совместно с учителем выявлять и формулировать учебную проблему;

– под контролем учителя выполнять пробные поисковые действия (упражнения) для выявления оптимального решения проблемы (задачи);

– осуществлять текущий в точности выполнения технологических операций (с помощью простых и сложных по конфигурации шаблонов, чертёжных инструментов) итоговый контроль общего качества выполненного изделия, задания;

проверять модели в действии, вносить необходимые конструктивные доработки.

– в диалоге с учителем учиться вырабатывать критерии оценки и определять степень успешности выполнения своей работы и работы всех, исходя из имеющихся критериев.

– искать и отбирать необходимые для решения учебной задачи источники информации в учебнике (текст, иллюстрация, схема, чертёж, инструкционная карта), энциклопедиях, справочниках, Интернете;

– добывать новые знания в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений;

– перерабатывать полученную информацию: сравнивать и классифицировать факты и явления; определять причинно- следственные связи изучаемых явлений, событий;

– делать выводы на основе обобщения полученных знаний;

– преобразовывать информацию: представлять информацию в виде текста, таблицы, схемы (в информационных проектах).

– донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций;

– донести свою позицию до других: высказывать свою точку зрения и пытаться её обосновать, приводя аргументы;

– слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения.

– уметь сотрудничать, выполняя различные роли в группе, в совместном решении проблемы (задачи);

– уважительно относиться к позиции другого, пытаться договариваться.

Предметные результаты

Обучающийся научится:

-называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
-разъяснять функции модели и принципы моделирования,
-отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
-описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
-получить и проанализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.
- работать с бытовыми электроприборами, с режущим и колющим инструментом;
- работать на бытовых швейных машинах и спецмашин;
- выполнять технологическую карту поэтапного изготовления изделия;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкроек на ткани;
- подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и устранять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество изделия;
- обосновывать выбор изделия для проекта, формулировать задачу проекта, проводить самооценку результатов планирования проекта и качества изделия, использовать приобретенные навыки и умения в практической деятельности.
- выполнения домашнего труда (самообслуживание, мелкий ремонт одежды, предметов быта);
-соблюдения правил личной гигиены и использования безопасных приемов работы с материалами, инструментами; средствами информационных и коммуникационных технологий;
-создание различных изделий по собственному замыслу из ткани и пряжи;
-осуществления сотрудничества в совместной работе;
-использовать компьютерные программы для решения учебных и практических задач;
- давать краткую формулировку задачи творческого проекта, разрабатывать подробный план работы;
- отбирать и использовать необходимую информацию для своего проекта;
-соблюдения безопасных приемов труда при работе на клавиатуре компьютера;
-включения и выключения дополнительных устройств (принтер), подключаемых к компьютеру;
-работы с документом с помощью простейшего текстового редактора (сохранять и открывать документ, выводить документ на печать).

Обучающийся получит возможность научиться:

- правила безопасной работы с инструментами и оборудованием и электрооборудованием;
- определять потребности людей и общества, проводить опрос (интервью) для определения потребностей, представлять результаты проектной деятельности, использовать знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- принцип работы над проектом;
-приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, сервиса, информационной сфере;
-разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
-технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
-оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.
- об основных правилах дизайна и их учете при конструировании изделий (единство формы, функции и декора; стилевая гармония);

- организовывать и выполнять свою художественно-практическую деятельность в соответствии с собственным замыслом;
- о дизайне, его месте и роли в современной проектной деятельности;
- об основных условиях дизайна – единстве пользы, удобства и красоты;
- о композиции изделий декоративно-прикладного характера на плоскости и в объеме;
- традициях декоративно-прикладного искусства в создании изделий;
- стилизации природных форм в технике, архитектуре и др.;
- художественных техниках (в рамках изученного).
- простейшие способы достижения прочности конструкций.
- об использовании компьютеров в различных сферах жизни и деятельности человека.
- оформлять текс т (выбор шрифта, его размера и цвета, выравнивание абзаца);
- работать с доступной информацией;
- работать в программах Word, PowerPoint.

2. Содержание учебного предмета.

Раздел 1 Вводное занятие(2ч)

Вводное занятие и инструктаж, по охране труда.

Введение новых знаний. Правила охраны труди в кабинете технологии. Введение в курс технологии.

Раздел II. Машиноведение. (4ч)

Тема 1. Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения(4ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Раздел III. Конструирование и моделирование одежды (22 ч)

Тема 2. Конструирование и моделирование одежды (22ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива изделия,. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел IV. Рукоделие. Вязание крючком. Элементы материаловедения (12ч)

Тема 3. Вязание крючком: традиции и современность. (12ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Исторические сведения о истории рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки материалов к работе. Различные способы провязывания петель. Технология выполнения вязания петель. Вязание полотна, по кругу, квадрата. Убавление и прибавление петель.

Раздел V. Технология ведения дома (4ч)

Тема 4. Эстетика и экология жилища. (4ч)

Теоретические сведения. Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации.

Раздел VI. Электротехнические работы (2 ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Раздел VII. Творческие проектные работы (8ч)

Тема 5. Творческие проектные работы (8 ч)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Раздел VIII. Кулинария (14 ч)

Тема 6. Физиология питания (2ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электроплитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.

Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 7. Мясо и мясные продукты. (2ч)

Теоретические сведения: Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы: Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 8. Кисломолочные продукты. (2ч)

Теоретические сведения. 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. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 9. Мучные изделия. (4ч)

Теоретические сведения. 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.

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.

Практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

Тема 10. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. (2ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола.

Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Тема 11. Сервировка стола. (2ч)

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы: Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

3. Тематическое планирование

№ урока	Тема	количество часов
Раздел 1. Вводное занятие. (2ч)		
1-2	Инструктаж по технике безопасности	2
Раздел II. Машиноведение. (4ч)		
Тема 1. Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения(4ч)		
3-4	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине	2
5-6	Машинные швы	2
Раздел III. Конструирование и моделирование одежды. (22 ч)		
Тема 2. Конструирование и моделирование одежды. (22ч)		
7-8	Требования к лёгкому женскому платью. Ткани и отделки для юбок и снятие мерок для построения чертежа.	2
9-10	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину	2
11-12	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование, выбранного фасона.	2
13-14	Раскладка выкройки на ткани.	2
15-16	Обмеловка и раскрой на ткани.	2
17-18	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2
19-20	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	2
21-22	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2
23-24	Машинная обработка переднего и заднего полотнища. Обработка боковых швов и застёжки.	2
25-26	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки.	2
27-28	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шёлковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия.	2
Раздел IV. Рукоделие. Вязание крючком. Элементы материаловедения. (12ч)		
Тема 3. Вязание крючком: традиции и современность.(12ч)		
29-30	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.	2
31-32	Подготовка инструментов и материалов к работе Набор петель крючком.	2
33-34	Выполнение образцов вязания полу столбиком различными способами	2

	вывязывания петель.	
35-36	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2
37-38	Вязание крючком образцов.	2
39-40	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетения нитей в тканях.	2
Раздел V. Технология ведения дома. (4ч)		
Тема 4. Эстетика и экология жилища. (4ч)		
41-42	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации.	2
43-44	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей.	2
Раздел VI. Электротехнические работы. (2ч)		
45-46	Электросветильнике и электронагревательные приборы. Электроприводы.	2
Раздел VII. Творческие проектные работы. (8ч)		
Тема 5. Творческие проектные работы. (8 ч)		
47-48	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проект.	2
49-50	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2
51-52	Технологический этап выполнение творческого проекта (конструирование. моделирование, изготовление изделия).	2
53-54	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	2
Раздел VIII. Кулинария. (14ч)		
Тема 6. Физиология питания. (2ч)		
55-56	Физиология питания.	2
Тема 7. Мясо и мясные продукты.(2ч)		
57-58	Мясо и мясные продукты Механическая и тепловая обработка мяса	2
Тема 8. Кисломолочные продукты.(2ч)		
59-60	Кисломолочные продукты и блюда из них	2
Тема 9. Мучные изделия.(4ч)		
61-62	Мучные изделия	2
63-64	Приготовление изделий из пресного теста	2
Тема 10. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. (2ч)		
65-66	Приготовление обеда.	2
Тема 11. Сервировка стола.(2ч)		
67-68	Сервировка стола. Этикет	2