

**Муниципальное Автономное Общеобразовательное Учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №123 г. Перми»**

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР
Кузнецова Л.В.
от « » августа 2017 года

«Рассмотрено»

на заседании педагогического
совета
Протокол № 1
от « » августа 2017 года

«Утверждаю»

Директор школы

от « » августа 2017 года
Кудашов В.Н.

**Рабочая программа по предмету
«Технология»
8 класс**

Программу реализует:
Соболева О.А.,
учитель технологии

2017-2018 учебный год
г. Пермь

Рабочая программа по технологии

8 класс.

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе примерной рабочей программы разработанной авторским коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ. Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Для обучения используются: учебник Симоненко В.Д., Крупская Ю. В., Кожина О. А., Технология 8 класс (вариант для девочек) «Вентана - Граф», 2003 г, учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ; учебник Симоненко В. Д. Технология 9 класс (вариант для девочек) «Вентана - Граф», 2004 г. ; учебник включен в федеральный перечень учебников ; учебник Симоненко В.Д., Очинин О. П., Матяш Н. В., Виноградов Д. В., Технология 10 – 11 классы «Вентана - Граф», 2015г, учебник включен в федеральный перечень. Материал изучается на базовом уровне.

Цели:

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

1. обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
4. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования

распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;

5. овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
6. развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
8. формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

1. Приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
2. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда;
3. Овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: символами, текстами, таблицами, графиками, чертежами и др., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
4. Освоение компетенций: коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, лично-саморазвивающей.

Место предмета в учебном плане:

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 8 классе еженедельно отводится 1 час учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 8 классов:

Учащиеся должны знать:

Правила санитарии и гигиены на кухне и в столовой. Правила ТБ в швейной мастерской. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителей и как их защищать. Выбор тем проектов. Творческие методы поиска новых решений. Источники научно-технической информации. Этапы проектирования и конструирования. Методы определения себестоимости изделия. Основные виды проектной документации.

Общие сведения о питательных веществах. Физиологические основы рационального питания. Как составить рацион здорового питания с применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Об органолептических методах определения качества пищевых продуктов. О первой помощи при пищевых отравлениях. О видах сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Технологию приготовления блюд из птицы. Посуду и оборудование для тепловой обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд к подаче на стол. Механическую кулинарную обработку муки. Рецептуру и технологию приготовления песочного теста. Влияние жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Разнообразие начинок. Ароматизация ванилью, лимонной цедрой, шоколадом и др. Температуру для выпечки. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Классификацию текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и химических волокон. Основную и уточную нити в ткани. Лицевую и изнаночную стороны в ткани. Виды переплетений. Свойства тканей. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления в моде. О роли конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки. Последовательность построения чертежа основы изделия прямого силуэта с втачным

рукавом. Расчетные формулы. Способы моделирования. Определение количества ткани на изделие. Способы копирования выкроек из журналов. Технологию посева/посадки комнатных растений в условиях школьного кабинета. Информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов. Основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве. Технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины. Контроль и оценку качества продукции животноводства. Схемы производства продукции животноводства. Санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Учащиеся должны уметь:

Проверять качество и потребительские свойства товаров. Обосновать идею проектного изделия. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и интернете. Выбирать виды изделий. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Подготавливать пояснительную записку. Проводить презентацию проекта. Организовывать рабочее место.

Соблюдать требования, предъявляемые к технологическим процессам приготовления пищи. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минералов и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Подбирать инструменты и приспособления для кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из курицы. Оформлять блюдо и подавать к столу. Соблюдать правила ТБ при работах на кухне. Готовить песочное тесто. Выпекать из него изделия. Сервировать стол и дегустировать блюда. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать посуду и столовые приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола.

Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Распознавать виды тканей. Определять виды переплетений. Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки и записывать измерения. Строить чертеж изделия прямого силуэта с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Находить информацию о современных направлениях моды. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Моделировать выбранный фасон изделия на чертеже основы. Выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории. Исследовать проблемы бездомных животных

как проблему своего микрорайона.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:
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 и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
10. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

в трудовой сфере:

1. Планирование технологического процесса и процесса труда;
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании 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 органолептическими и лабораторными методами;
9. Приготовление кулинарных блюд, с учетом требований здорового образа жизни;
10. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

12. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

13. Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

14. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

15. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

16. Документирование результатов труда и проектной деятельности;

17. Расчет себестоимости продукта труда.

18. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.

в мотивационной сфере:

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3. Выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;

5. Осознание ответственности за качество результатов труда;

6. Наличие экологической культуры 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 изделия;

2. Моделирование художественного оформления объекта труда;

3. Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

4. Эстетическое оформление рабочего места и плечевой одежды;

5. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

6. Создание художественного образа и воплощение его в материале;

7. Развитие пространственного художественного воображения;

8. Развитие композиционного мышления;

9. Развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

10. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
11. Понимание роли света в образовании формы и цвета;
12. Решение художественного образа средствами фактуры материалов;
13. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
14. Сохранение и развитие традиций декоративно прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
15. Применение методов художественного проектирования одежды;
16. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
17. Соблюдение правил этикета.

в коммуникативной сфере:

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. Способность к коллективному решению творческих задач;
6. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. Способность прийти на помощь товарищу;
8. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

в физической сфере:

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. Развитие глазомера;
5. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание курса 8 класс.

Вводное занятие (1 час.)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ в кабинетах технологии.

Практические работы

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда

Рабочее место на кухне и в швейной мастерской.

Технологии обработки пищевых продуктов (10 час.)

Режим питания

Основные теоретические требования

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Суточная потребность в витаминах, микроэлементах. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Калорийность пищи.

Практические работы

Составление меню для подростка, с учетом требований к сохранению здоровья.

Объект труда

Меню для школьника.

Технология приготовления блюд из песочного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления печенья, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда

Печенье, пирожное.

Технологии консервирования продуктов.

Основные теоретические сведения

Общие сведения о пищевой ценности овощей. Процессы, происходящие при консервировании. Сохранность питательных веществ. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй.

Варианты объектов труда

Консервирование овощей способом «холодной заливки». Засолка огурцов.

Технологии приготовления блюд из птицы.

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Первичная обработка и признаки доброкачественности птицы, виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы подачи блюд.

Сервировка стола.

Практические работы

Определение доброкачественности птицы, приготовление жареной птицы, определение времени жарки, подача блюда к столу.

Объекты труда

Курица, оформление второго блюда.

Технологии сервировки стола к празднику.

Основные теоретические сведения

Особенности сервировки стола к празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Прием гостей и правила поведения в гостях. Требование к качеству и оформлению готовых блюд. Время и продолжительность визита. Украшение стола цветами. Оформление стола салфетками. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

Сервировка стола к празднику.

Варианты объектов труда

Эскизы сервировки стола к празднику. Изготовление открыток и приглашений своими руками.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов(12 час.)

Виды и особенности свойств текстильных материалов.

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Рисунки раппортов. Ассортимент тканей.

Практические работы

Коллекция тканей из химических и натуральных волокон.

Варианты объектов труда

Образцы тканей со сложными переплетениями.

Виды конструкционных материалов и их свойства.

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Основные направления современной моды.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Способы моделирования плечевых изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись измерений.

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

Варианты объектов труда

Пальто прямого силуэта с втачным рукавом.

Методы и средства творческой и проектной деятельности (8час.)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Дизайн при проектировании. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.

Практическая работа

Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты проекта. Презентация проектных изделий.

Варианты объектов труда

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Технологии сельскохозяйственного производства (4 час.)

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков, ландшафтный дизайн Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Декоративное цветоводство.

Практическая работа

Уход за комнатными растениями. Подбор и посадка декоративных и комнатных растений.

Варианты объектов труда

Посадка комнатных цветов в кабинете, посадка цветов и озеленение пришкольной территории.

Животноводство

Основные теоретические сведения

Что такое животноводство, когда возникло, этапы развития. Приручение и одомашнивание животных, процесс искусственного отбора. Отрасли животноводства, технологический цикл получения животноводческой продукции.

Промышленные технологии животноводства.

Практическая работа

Подготовка сообщения о правилах составления рациона и кормления сельскохозяйственных животных.

Варианты объектов труда

Поиск необходимой информации, подготовка сообщений и рефератов для урока.

Ресурсное обеспечение программы:

1. Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) В. Д. Симоненко. «Вентана-Граф», 2003.
2. Поурочные планы по учебнику «Технология. 8 класс» (вариант для девочек) В. Д. Симоненко. «Учитель-АСТ», 2003г.
3. Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф», 2003г.
4. Учебник Симоненко В.Д., Очинин О. П., Матяш Н. В., Виноградов Д. В., Технология 10 – 11 классы «Вентана - Граф», 2015г.
5. Учебник Симоненко В. Д. Технология 9 класс (вариант для девочек) «Вентана - Граф», 2004 г.

6. УМК Технология в схемах, таблицах, рисунках 5 – 9 класс. Маркуцкая С. Э. Москва: «Экзамен», 2009г.

Учебно-тематический план
8 класс, 35 часов

Разделы и темы уроков	часы		Формы уроков	Формы контроля
	теория	практика		
Вводное занятие.				
1. Повторение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.	1		Беседа	Беседа
Технологии обработки пищевых продуктов.				
2 - 3.Режим питания. Составление меню для школьника.	1	1	Практическая работа	Практическая работа
4 - 5.Технология сервировки стола к празднику. Складывание салфеток.	1	1	Беседа	Беседа
6 - 7. Технология консервирования продуктов. Практическая работа: «Засолка огурцов».		2	Практическая работа	Практическая работа
8 - 9. Технология приготовления блюд из птицы. Первичная и тепловая обработка. Практическая работа: «Куриные наггетсы».		2	Практическая работа	Практическая работа
10 - 11. Технология приготовления песочного теста. Практическая работа: «Песочное печенье».		2	Практическая работа	Практическая работа
Итого:	10			
Технологии получения, обработки, преобразования и использования				

материалов.				
12 - 13. Виды и особенности свойств текстильных материалов. Составление коллекции тканей из различных видов волокон.	1	1	Семинар	Составление коллекции тканей
14 - 15. Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок. Мерки для чертежа плечевого изделия. Расчетные формулы. Измерение фигуры.	1	1	Беседа	Самостоятельная работа
16 - 17; 18 - 19. Чертеж основы плечевого изделия в М 1:4, на типовую фигуру.	2	2	Практическая работа	Практическая работа
20 - 21. Чертеж основы плечевого изделия по своим меркам.		2	Практическая работа	Практическая работа
22. Моделирование. Перенос нагрудной вытачки.		1	Практическая работа	Практическая работа
23. Моделирование изделий на кокетках.		1	Практическая работа	Практическая работа
Итого:	12			
Методы и средства творческой и проектной деятельности.				
24. Этапы выполнения и темы для творческих проектов. Дизайн при проектировании.	1 1		Беседа Самостоятельная	Самостоятельная работа

25. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.			работа	Самостояте льная работа
26 – 27; 28 – 29. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций.		4	Практическ ая работа	Практическа я работа
30 - 31. Анализ результатов выполнения проекта. Презентация проекта.		2	Презентаци я	Презентаци я
Итого:	8			
Технологии сельскохозяйственного производства.				
32 - 33. Технологии флористики и ландшафтного дизайна. Практическая работа: «Подбор и посадка декоративных и комнатных растений».		2	Беседа	Практическа я работа
Животноводство.		2	Беседа	Подготовка рефератов
34 – 35. Разведение животных.				
Итого:	35			