

МО «Мухоршибирский район»

МБОУ «Новозаганская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано:

Зам. директора школы по УВР:

Е.И. Ревенская

«1» сентября 2023 г.



Директор школы:

Н.И. Иванова

2023 г.

Рабочая программа по учебному предмету ТЕХНОЛОГИЯ

8 класс

Количество часов: 35 Уровень базовый

Рассмотрено на заседании МО

«__» _____ 2023 г.

Составитель: _____

А.И. Мищенко

с. Новый Заган

2023 – 2024 учебный год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 8 класса на основе следующих документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года №1897.

2. Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ.

3. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

4. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.

5. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку, планируемые результаты, содержание программы, календарно- тематическое планирование.

Данная рабочая программа рассчитана на 35 часов (по часу в неделю) для учащихся 8 класса Новозаганской СОШ.

Технология – это первообразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создает новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определенным характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса.

Общая характеристика учебного предмета

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

1. Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий.
2. Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда.
3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Освоение задачи обучения

1. Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
2. Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
3. Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно – прикладного творчества.
4. Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
5. Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
6. Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения:

- ролевые и долевые игры; обсуждения и дискуссии;
- работа в группах ;
- создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
- обеспечение межпредметных связей;
- взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно – практической деятельностью по всей проектно – технологической цепочке – от идеи до ее реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Учитель вправе самостоятельно выбрать темы и количество выполняемых проектов. Творческим проектом в 8 классе является вышитое изделие

Программа технологии предусматривает, что учащиеся получают технико – технологические знания и практические умения по обработке разных материалов, знакомятся с влиянием их свойств на выбор способа обработки; изучают специальные термины и обозначения, термины конструирования, раскроя, пошива, учатся грамотно выполнять технологические операции и поузловую обработку по образцам и на изделии самостоятельно.

Определено содержание знаний и умений, получаемых учащимися, учтены учебно – воспитательные задачи, местные условия и возможности кабинета технологии данной школы.

Тематическая цельность программы и осуществляемый по ней учебный процесс обеспечивает достижение обучающих, общеобразовательных, воспитательных развивающих целей в их неразрывном единстве; расширяет трудовой опыт учащихся, развивает трудовые навыки и умения на всех уровнях курса технологии.

Программой предусмотрено систематическое знакомство с миром профессией, что поможет учащимся в выборе своего жизненного пути.

Для этого используются материалы литературы интернет ресурсы в виде презентации и прямых выходов в интернет.

Возможности данной школы позволяют включить в программу раздел изучения кулинарии, что дает возможность познакомить учащихся с физиологией питания, основными способами приготовления пищи, сервировки стола, готовит учащихся к будущей самостоятельной жизни.

По каждой теме программы определено содержание теории и практических работ, приведены источники методической и дидактической литературы.

Практическим занятиям отводится ведущая роль в программе – это 70 – 80% времени урока. Разные методы позволяют повысить эффективности урока, развивать рудовые навыки, удерживать устойчивый интерес к работе.

При проведении занятий самому учителю необходимо хорошо знать и строго выполнять безопасность и гигиену труда, соответственно требовать этого и от учащихся.

11. Планируемые результаты обучения

Требования	Содержание требований
Личностные	<p>Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p> <p>Овладение установками, нормами и правилами организации труда</p> <p>Осознание необходимости общественно – полезного труда</p> <p>Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам</p> <p>Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ</p>
Метапредметные	<p>Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники</p> <p>Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук</p> <p>Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно – трудовой деятельности</p> <p>Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда</p> <p>Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой</p> <p>Согласование и координации совместной познавательно – трудовой деятельности с другими участниками ОП</p>
Предметные в сфере а) познавательной	<p>Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда</p> <p>Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»</p> <p>Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</p>
б) мотивационной	<p>Оценивание своей способности и готовности к труду</p> <p>Осознание ответственности за качество результатов труда</p> <p>Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ</p> <p>Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.</p>
в) трудовой деятельности	<p>Планирование технологического процесса</p> <p>Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности</p> <p>Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <p>Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p>
г) физиолого – психологической деятельности	<p>Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</p> <p>Достижение необходимой точности движений при выполнении различных</p>

	<p>технологических операций</p> <p>Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</p> <p>Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>Основы дизайнерского проектирования изделия</p> <p>Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е) коммуникативной	<p>Формирование рабочей группы для выполнения проекта</p> <p>Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</p> <p>Разработка вариантов рекламных образцов</p>

Учащиеся 8 класса должны знать по технологии:

1. Требования к оборудованию рабочего места;
2. Правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
3. Технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно – тепловой обработки изделий из натуральных и химических волокон, условные обозначения на маркировке изделий (по волокнистому составу, по режиму влажно – тепловой обработки, химической чистки), положительные и отрицательные качества тканей из натуральных и химических волокон, отличия тканей по внешнему виду;
4. Правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок;
5. Историю моды, словарь моды;
6. Системы конструирования одежды (расчетно – графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические);
7. Размерные признаки фигуры человека, отклонения от условно – нормальной фигуры. Особенности строения детской и подростковой фигуры;
8. Несложные приемы моделирования (изменения формы горловины, проймы длины и ширины изделия, формы и длины рукава, формы воротника, кармана, кокетки), пересъема выкройки из журналов;
9. Основы композиции одежды (ткань, цвет, стиль, пропорции, ритм);
10. Технологию выполнения ручных и машинных швов, деталей и узлов изделия, последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству швейных изделий;
11. Различные виды профессий людей, занятых в модельном бизнесе и других производствах;
12. Пищевую ценность продуктов из муки, виды теста;
13. Санитарные требования к приготовлению пищи;

Учащиеся 8 класса должны уметь по технологии:

1. Определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
2. Выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;
3. Выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;
4. Выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;
5. Снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежей поясных и плечевых швейных изделий, выполнять экономную раскладку выкроек на ткань, учитывая расход ткани;
6. Выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных

- изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия на примерках, производить отделку и влажно – тепловую обработку;
7. Соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
 8. Выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды различными способами, рассчитывать себестоимость изделия;
 9. Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
 10. Готовить несложные блюда из теста;

111. Содержание программы

Кулинария (8 час.)

Физиология питания (1 ч.)

Теоретические сведения. Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы.

Практические работы. Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8ч.)

Теоретические сведения. Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно – прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно – тепловую обработку швейных изделий.

Практические работы. Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно – прикладного искусства, региональных народных промыслов; определять основные стили одежды и современные направления моды.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (7 ч.)

Теоретические сведения. Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Практические работы. Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение (бч.)

Теоретические сведения. Построение 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Практические работы. Планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

І. Учебно- тематическое планирование

№ п/п	Тема раздела и урока	Кол – во часов	Дата проведения
	Кулинария	8	
1-2	Блюда из мяса	2	
3-4	Блюда из птицы	2	
5-6	Заправочные супы	2	
7-8	Виды теста и выпечка	2	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
	Художественная обработка материалов	8	
9-10	Художественное творчество. Художественная вышивка: Владимирское шитье, белая гладь, золотое шитье. Подготовка к вышиванию	2	
11-13	Техника владимирского шитья. Заполнение цветка, заполнение листка, гладь «вприкреп», накладные сетки, шов «кисточка»	3	
14-16	Шов «узелки» и «рококо»	3	
	Семейная экономика	6	
17-18	Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Потребности	2	
19-20	Информация о товарах. Торговые символы, этикетки.	2	
21-22	Бюджет семьи. Расход на питание и составление меню Правила покупки	2	
	Сельскохозяйственные работы	3	
24	Осенние работы	1	
25-26	Весенние работы	2	
	Бытовое электрооборудование	1	
27	Бытовое электрооборудование и приборы. Их значение в доме. Правила пользования	1	
28-29	Работа над проектом	2	
30-35	современное производство и профессиональное самоопределение	6	
	Итого	35	

V. Календарно – тематическое планирование 8 класс

№	Содержание раздела	Кол –	Календар	Фактиче	Формы контроля
---	--------------------	-------	----------	---------	----------------

	Темы уроков	во часов	ные сроки	ские сроки	
Кулинария (8 ч.)					
1-2	Блюда из мяса. Правила ТБ	2			Практическая работа
3-4	Приготовление блюда из мяса птицы	2			Практическая работа
5-6	Заправочные супы	2			Практическая работа
7-8	Виды теста и выпечка. Национальные русские блюда	2			Практическая работа
Проект (2 ч.)					
9	Выбор и обоснование темы проекта Экономическое обоснование проекта	1			Практическая работа
10	Защита проекта	1			Контроль качества изделия Обоснованно и уверенно защищать свой проект
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 ч.)					
11	Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладное творчество.	1			Практическая работа
12	Материалы и инструменты для вязания	1			Практическая работа
13	Изготовление изделий в технике вязания	1			Практическая работа
14	Убавление, прибавление и закрывание петель	1			Качество готового изделия
15	Техника вышивки	1			Практическая работа
16	Изготовление сувенира в технике вышивания	1			Практическая работа
17-18	Изготовление изделия в технике вышивки	2			Контроль качества готового изделия
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (7ч.)					
19-20	Бюджет семьи	2			Устный опрос
21-22	Расходы семейного бюджета	2			Практическая работа. Устный опрос
23	Игра: «Составляем бюджет семьи»	1			Практическая работа
24-25	Выбор способа совершения покупки	2			Итоги игры, ее анализ
Современное производство и профессиональное образование (6 ч.)					
26-27	Сферы и отрасли современного производства	2			Устный опрос
28	Понятие о профессии, специальности, квалификации	2			Кроссворд о профессиях
29-30	Основы профессионального самоопределения	1			Устный опрос
31	Профессиональные интересы, склонности	1			Устный опрос

Электротехнические работы (1ч.)

32	Изучение схемы квартирной электропроводки. Профессии связанные с производством. Пути экономии электрической энергии. Подбор бытовых приборов по их мощности	1			Устный опрос
----	---	---	--	--	--------------

Сельскохозяйственные работы (4ч.)

33	Осенние работы в овощеводстве	1			Практическая работа
34-35	Весенние работы в овощеводстве	2			Практическая работа

Всего часов – 35, в неделю – 1