

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8»
г.Дальнегорска

Согласовано
Заместитель директора по УВР
Малёваная Н. И. *Малёваная*

«30» августа 2017 г.



Рабочая программа по
технологии

(учебный предмет)

8

(класс)

2017-2018

(сроки реализации)

Разработчик:
Супрун Елена Ивановна,
учитель технологии,
высшая квалификационная
категория

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе:

1. Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. Федерального компонента государственного стандарта общего образования (Приказ Министерства образования и науки от 05.03.2004г. № 1089);
3. Примерной образовательной программы для общеобразовательных школ по направлению «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованной Министерством образования и науки РФ;
4. Авторской общеобразовательной программы по технологии В. Д. Симоненко
5. Учебного плана ОУ.

Вид реализуемой рабочей программы – основная общеобразовательная.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Охрана здоровья учащихся

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

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

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

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

Особенности данной учебной программы

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий мы выбираем направление «Технология. Обслуживающий труд». Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Также это направление технологической подготовки обязательно включает в себя следующие разделы: «Технология ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Отличительной особенностью программы направления «Технология. Обслуживающий труд» при обучении работе с тканями является то, что процесс изготовления швейного изделия (плечевое изделие с цельнокроеным рукавом) начинается с выполнения эскизов, подбора материалов, отделки изделия. Большое внимание уделяется эстетическим, экологическим, экономическим требованиям. Ученики знакомятся с национальными традициями, особенностями культуры быта народов России.

В соответствии с учебным планом школы на курс «Технология» в 8 классе выделяется 34 часа в год (1 час в неделю).

Межпредметные связи

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает использование межпредметных связей:

- с математикой
- с черчением
- с ОБЖ
- с биологией
- с информатикой

- с ИЗО

Принципы отбора учебного материала:

- доступность
- наглядность
- преемственность
- интегративность
- дифференцированность
- практическая значимость материала.

Особенности организации учебного процесса

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения применяется метод проектов и кооперированная деятельность учащихся.

В течение обучения «Технологии» в 8 классе каждый учащийся выполняет 1 проект в год. Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Формы контроля ЗУН

Контроль проводится в форме индивидуального опроса, тестирования, проверочных работ, проведения практических работ.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧЕНИКОВ

Общетеchnологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:

- опытом изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
- опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
- опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
- опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей; проба сил в различных сферах профессиональной деятельности; построение планов профессионального образования и трудоустройства.

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

по разделу «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

знать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

по разделу «КУЛИНАРИЯ»

знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; приготавливать блюда по готовым

рецептам, включая блюда национальной кухни; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда;

по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»

знать

- смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность; основные виды электробытовых приборов; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; пути экономии электрической энергии в быту; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; проектировать изделия с использованием электротехнических устройств; применять средства индивидуальной защиты и выполнять правила безопасного труда при выполнении электротехнических работ; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; выполнять мелкий ремонт электробытовых приборов; оценивать возможность подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и нагрузку сети при их одновременном использовании; осуществлять сборку электрических цепей простых электротехнических устройств по их схемам; соблюдать требования электробезопасности;

по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

знать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

уметь

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; средства индивидуальной защиты и гигиены

по разделу «ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА»

знать

- смысл технологических понятий: чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, технологическая карта;

уметь

- составлять учебные технологические карты; определять виды соединений деталей в изделии по технологической документации; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- инструменты, приспособления и компьютерную технику для выполнения графических работ; графические и художественные средства; читать и выполнять чертежи, эскизы.

по разделу «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ»

знать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о профессии, специальности и квалификации работников; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; требования к качествам личности при выборе профессии;

уметь

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- информацию из различных источников для планирования профессиональной карьеры.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Кулинария (7 часов).

Общие сведения об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека.

Практическая работа: Расчёт калорийности блюд. Составление суточного меню.

Блюда из птицы (2 ч.)

Способ определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практическая работа: Первичная обработка птицы.

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

Практическая работа: Приготовление изделий из дрожжевого теста

Сервировка стола

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству оформления готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приёма гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практическая работа: Сервировка стола к обеду. Составление меню, расчёт количества и стоимости продуктов. Изготовление приглашения.

Заготовка продуктов (1 ч.)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значения кислотности плодов для консервации. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, оставшегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Практическая работа: Первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч.)

Рукоделие и художественные ремёсла (5 ч.)

Вязание на спицах

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Практические работы: Выполнение образцов изделий в технике вязания на спицах. Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Художественная роспись по ткани.

Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски

Практическая работа: Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Элементы материаловедения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины, ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия. Характерные ширины тканей и трикотажных полотен.

Практические работы: Обнаружение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных материалов.

Конструирование и моделирование поясного изделия (3 ч.)

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Выбор модели с учётом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1:4 к своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Способы моделирования поясных изделий. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки.

Технология изготовления поясного изделия (7 ч.)

Применение складок в швейных изделиях. Обработка складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлётным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлёвок, застёжки тесьмой «молния», разреза шлицы. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление, исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей из синтетических волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы:

Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.

Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка вытачек поясного швейного изделия.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обработка застёжки тесьмой «молнией».

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Технология ведения дома (4 ч.)

Ремонт помещений

Характеристика распространённых технологий ремонта отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно - отделочных работ.

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

Практическая работа: выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно - отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плитусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Санитарно-технические работы.

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практическая работа: Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практическая работа:

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Современное производство и профессиональное образование (1 ч.)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в лёгкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа: Анализ структуры предприятия лёгкой промышленности и профессионального деления его работников.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Экскурсия на предприятие швейной промышленности

Творческие проекты (6 ч.)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике художественного вязания
3. Проектирование и изготовление поясного изделия.

Понятие о творчестве, творческом проекте.

Подготовительный этап: выбор и обоснование темы проекта (историческая справка, источник информации, оформление списка литературы), формулировка идеи проекта. Конструкторский этап: методы поиска новых технических решений, план разработки вариантов конструкций, выбор рациональной конструкции, конструкторская документация.

Технологический этап: технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: элементы экономического и экологического обоснования; выводы по итогам работы, письменный отчёт по проекту; защита проекта.

Учебно-тематический план.

Разделы, темы	Количество часов
Раздел 1. Кулинария	7
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16
Тема 1. Рукоделие и художественные ремёсла	5
Тема 2. Элементы материаловедения	1
Тема 3. Конструирование и моделирование поясного изделия	3
Тема 4. Технология изготовления поясного изделия	7
Раздел 3. Технология ведения дома.	4
Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование	1
Раздел 5. Творческие проекты.	6
Итого	34

Организация текущего и промежуточного контроля знаний.

№ четверти	Формы контроля
1 четверть	Практических работ – 7
2 четверть	Практических работ – 8
3 четверть	Практических работ - 10
4 четверть	Практических работ - 8

УМК

1. «Технология. 8 класс» под редакцией В.Д. Симоненко, В.Н. Павлюк, М., «Вентана-Граф», 2011 г.

Литература для учителя:

1. Поурочные планы по учебнику «Технология 8 класс» под редакцией Симоненко В.Д., часть 1,2; Изд. Учитель А.С.Т., 2007г.
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

Календарно-тематическое планирование.

№ уро ка	дата	Тема урока	Содержание урока (указываются основные понятия, умения, работа по развитию речи, проведение творческих, практических, лабораторных работ и др.)	Вид контроля
Раздел 1. Кулинария (7 ч.)				
1.	3.09	Физиология питания.	Общие сведения об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека. Основные понятия: белки, жиры, углеводы, калорийность. Практическая работа: Расчёт калорийности блюд. Составление суточного меню.	
Блюда из птицы (2 ч.)				
2.	10.09	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.	Способ определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Основные понятия: виды тепловой обработки, варка, жаренье, запекание, тушение, припускание. Практическая работа: Первичная обработка птицы. Инструктаж по ТБ при работе с острыми режущими инструментами, электроприборами, горячими жидкостями.	Опрос
3.	17.09	Приготовление блюд из птицы.	Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток. Основные понятия: пассерование, жарка во фритюре, брезирование. Инструктаж по ТБ при работе с острыми режущими инструментами, электроприборами, горячими жидкостями.	
4.	24.09	Блюда национальной кухни (1ч.)	Выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями региона и желаниями учителя и учащихся. Основные понятия: подпыл, расстойка, низкокалорийная добавка, опара. Практическая работа: Приготовление изделий из дрожжевого теста (пирог, расстегаи) Инструктаж по ТБ при работе с острыми режущими инструментами, духовым шкафом, горячими жидкостями.	
5.	1.10	Сервировка стола (1 ч.)	Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству оформления готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приёма гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Основные понятия: предметы сервировки, приборы закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые, чайные, вспомогательные, правила этикета. Практическая работа: Сервировка стола к обеду. Составление меню, расчёт количества и стоимости продуктов. Изготовление приглашения.	
Заготовка продуктов (1 ч.)				
6.	8.10	Способы консервирования фруктов и ягод.	Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значения кислотности плодов для консервации. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, оставшегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Основные понятия: консервирование, стерилизация, сушка, вяление. Технологические процессы при подготовке к консервированию: сортировка, мойка, очистка, бланширование, пастеризация, укупорка. Практическая работа: первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Инструктаж по ТБ при работе с кипятком, с острыми режущими инструментами, электроприборами.	
7.	15.10	Стерилизация в промышленных	Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления стерилизованных консервов из фруктов и ягод. Приготовление	

		и домашних условиях.	сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Основные понятия: консервирование сахаром, джем, конфитюр, цукаты, мармелад. Практическая работа: Приготовление сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Инструктаж по ТБ при работе с острыми режущими инструментами, электроприборами, горячими жидкостями.	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч.)				
Рукоделие и художественные ремёсла (5 ч.)				
8.	22.10	Вязание на спицах.	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Основные понятия: начальный ряд, лицевая петля, изнаночная петля, закрепление петель. Практическая работа: Выполнение образцов изделий в технике вязания на спицах. Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы. Инструктаж по ТБ при работе с ножницами, спицами.	
9.		Вязание на двух и пяти спицах.	Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Основные понятия: прибавление петель, убавление петель, чулочная вязка, платочная вязка, виды резинки, накид. Практическая работа: Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы. Инструктаж по ТБ при работе с ножницами, спицами.	
10.		Технология выполнения простых петель различными способами.	Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Основные понятия: схема вязания, орнамент в вязанных изделиях; хроматические и ахроматические цвета. Практическая работа: Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев. Инструктаж по ТБ при работе с ножницами, спицами.	
11.		Художественная роспись по ткани.	Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Основные понятия: холодный батик, резерв, заливка. Практическая работа: Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Инструктаж по ТБ при работе с стеклянным рейсфедером.	
12.		«Холодный батик».	Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски. Практическая работа: Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Инструктаж по ТБ при работе с стеклянным рейсфедером.	
13.		Элементы материаловедения (1 ч.)	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины, ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия. Характерные ширины тканей и трикотажных полотен. Основные понятия: искусственные и синтетические волокна, сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения. Практическая работа: Обнаружение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных материалов.	

			Инструктаж по ТБ при работе с ножницами. Инструкция №	
Конструирование и моделирование поясного изделия (3 ч.)				
14.		Юбка и брюки в народном костюме.	Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Основные понятия: мерки, полуобхват бёдер, полуобхват талии, длина изделия, длина спины до талии. Практическая работа: Снятие мерок и запись результатов измерений.	
15.		Способы моделирования поясных изделий.	Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Основные понятия: моделирование, конструирование, фасон. Практическая работа: Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1:4 к своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Способы моделирования поясных изделий.	
16.		Виды художественного оформления изделия.	Выбор модели с учётом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде. Основные понятия: моделирование. Практическая работа: моделирование юбки или брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки.	
Технология изготовления поясного изделия (7 ч.)				
17.		Виды поясных швейных изделий. <u>Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.</u>	Поясные швейные изделия. Виды складок в швейных изделиях. Применение складок в швейных изделиях. Обработка складок в швейных изделиях. Основные понятия: виды складок, встречные, бантовые. Практическая работа: Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Инструктаж по ТБ при работе с ножницами.	
18.		Отделка кокетки в швейных изделиях.	Правила обработки кокеток с глухим и отлётным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Основные понятия: кокетки с глухим краем, кокетки с отлётным краем, контурные, контрольные линии. Практическая работа: Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Инструктаж по ТБ при работе с ножницами, швейной машиной, утюгом.	
19.		Технология обработки вытачек.	Вытачки на поясном швейном изделии. Технология обработки вытачек. Обработка деталей кроя. Основные понятия: разрезные и неразрезные вытачки. Практическая работа: Обработка вытачек поясного швейного изделия. Инструктаж по ТБ при работе на швейной машине, с ножницами, булавками.	
20.		Обработка деталей поясного изделия.	Обработка карманов, поясов, шлёвок, застёжки тесьмой «молния», разреза шлицы. Основные понятия: обтачать, настроить, притачать, стачать, сутюживание, разутюживание, отпаривание, приутюживание. Практическая работа: Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка застёжки тесьмой «молнией». Инструктаж по ТБ при работе на швейной машине, при работе с ножницами, иглой, булавками, утюгом.	
21.		Сборка швейного изделия.	Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Основные понятия: притачать, настроить, стачать. Практическая работа: обработка верхнего края притачным поясом. Инструктаж по ТБ при работе с утюгом, на швейной машине.	
22.		Проведение	Проведение примерки, выявление, исправление дефектов посадки	

		примерки, выявление, исправление дефектов посадки изделия на фигуре.	изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Основные понятия: причины возникновения дефектов, способы устранения дефектов. Практическая работа: проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Инструктаж по ТБ при работе с ножницами, булавками, иглами.	
23.		Окончательная отделка изделия.	Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей из синтетических волокон. Контроль и оценка качества готового изделия. Основные понятия: сутюживание, оттягивание, проутюживание, отпаривание, приутюживание, разутюживание, заутюживание. Практическая работа: обработка низа потайными подшивочными стежками. Инструктаж по ТБ при работе с ножницами, с иглами, утюгом.	
Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч.)				
24.		Ремонт помещений.	Характеристика распространённых технологий ремонта отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, плёнок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно - отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно - отделочных работ. Основные понятия: штукатурные, малярные работы, классификация обоев. Практическая работа: выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно - отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.	
25.		Санитарно-технические работы.	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Основные понятия: виды труб, водопроводный кран, сифон, золотник. Практическая работа: Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.	
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 ч.)				
26.		Бюджет семьи.	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Основные понятия: бюджет, доход, расход, бюджет сбалансированный, дефицит. Практическая работа: Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	
27.		Потребительские качества товаров и услуг.	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Основные понятия: сертификация, штрих код. Практическая работа: расчёт минимальной стоимости потребительской корзины.	
Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование (1 ч.)				
28.		Сферы производства и разделения труда	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и	

		<p>технологий в лёгкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Основные понятия: специализация, квалификация, специальность, профессия, характеристика труда.</p> <p>Практическая работа: Анализ структуры предприятия лёгкой промышленности и профессионального деления его работников. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.</p> <p>Экскурсия на предприятие швейной промышленности.</p>	
Раздел 5. Творческие проекты (6 ч.)			
29.		<p>Понятие о творчестве, творческом проекте.</p> <p><u>Подготовительный этап:</u> выбор и обоснование темы проекта (историческая справка, источник информации, оформление списка литературы), формулировка идеи проекта.</p> <p>Практическая работа: выбор и обоснование темы проекта.</p>	
30.		<p><u>Конструкторский этап:</u> методы поиска новых технических решений, план разработки вариантов конструкций, выбор рациональной конструкции, конструкторская документация.</p> <p>Практическая работа: Конструирование и техническое моделирование проектного изделия (построение чертежей, моделирование)</p>	
31.		<p><u>Технологический этап:</u> технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.</p> <p>Практическая работа: Технологическая последовательность обработки изделия, технологические карты.</p>	
32.		<p><u>Этап изготовления изделия:</u> организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.</p> <p>Практическая работа: Изготовление проектного изделия.</p>	
33.		<p><u>Этап изготовления изделия:</u> организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.</p> <p>Практическая работа: Изготовление проектного изделия.</p>	
34.		<p><u>Заключительный этап:</u> элементы экономического и экологического обоснования; выводы по итогам работы, письменный отчёт по проекту; защита проекта.</p> <p>Практическая работа: эколого-экономическое обоснование проекта.</p>	