

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» пст. Белоборск

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»

уровень обучения (класс): основное общее (8 класс)

Составитель: Павлова Т. Ю.,
Учитель технологии

пст. Белоборск

Пояснительная записка

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для 8 класса разработана на основе БУП – 2004 – ФКГОС ООО. Рабочая программа основного общего образования составлена на основе примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентирована на работу по учебникам под редакцией В.Д.Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2012 и учебного плана МОУ ООШ пст. Белоборск. Рабочая программа по направлению «Технология. Модифицированный вариант для неделимых классов (5-8 класс)».

Изучение технологии направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение 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;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

задачи программы:

- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков; умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

Общая характеристика учебного предмета.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся. По учебному плану его изучение начинается в начальной школе, продолжается на ступени основного общего образования и завершается на базовом или профильном уровне на старшей ступени общего образования.

Содержание образования по технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, следовательно, имеет четко выраженную практическую направленность и реализуется на основе практикоориентированных форм и методов организации занятий, составляющих не менее 70% всего учебного времени. Следовательно, основными методами обучения являются решение прикладных задач, практические и лабораторные работы, проектная деятельность.

Место учебного предмета в учебном плане

Курс «Технология» изучается в 8 классе из расчёта 2 ч в неделю (всего 72 ч) 36 учебных недель.

Рабочая программа рассчитана на 72 ч на один год обучения (по 2 ч в неделю).

Содержание тем учебного предмета

Тема. Вводное занятие.

Инструктаж по ТБ. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила при работе на пришкольном участке. Организация теоретической и практической частей урока.

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки. Правильная очистка и перекопка грядок, внесение сухих удобрений в нужном количестве. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.

Болезни цветочных культур и их источники. Защита растений от неблагоприятных факторов. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Темы практических работ.

Первичная механическая обработка мяса.

Оформление готовых блюд из птицы при подаче к столу.

Тема. Блюда из мяса

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.

Темы практических работ.

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Темы практических работ.

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу

Тема. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к 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.

Тема практической работы.

Оформление стола к празднику.

Тема. Заготовка продуктов.

Домашнее консервирование. Подготовка банок и крышек. Консервирование фруктов и ягод. Подготовка плодов для компота. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Условия и сроки хранения консервированных компотов.

Тема практической работы.

Приготовление сахарного сиропа.

Вязание крючком.

Краткие сведения из истории этого старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания крючком. Инструменты и приспособления, используемые при вязании крючком. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора крючков из стали, пластмассы в зависимости от толщины нити. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Темы практических работ.

Вязание образцов и изделий крючком.

Тема. Черчение и графика.

Организация рабочего места для выполнения графических работ. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Использование условно-графических символов и обозначений для эскизов, чертежей, схем.

Построение чертежа и технического рисунка.

История и мода одежды. Мерки для построения чертежа брюк и юбки.

Темы практических работ.

Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по меркам.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 по меркам.

Тема. Электрические работы.

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.

Темы практических работ.

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема. Современное производство и профессиональное образование.

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Темы практических работ.

Знакомство с профессиями.

Тема. Технология ведения дома.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.

Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товаров и услугах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

Тема практической работы.

Выполнение эскиза жилой комнаты.

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.

Правильная очистка и перекопка грядок. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки. Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов. Обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее.

Календарно – тематическое планирование

№	Содержание материала	Количество часов
1	Вводное занятие. Содержание и задачи курса «Технология» Правила ТБ.	1ч.
Дизайн пришкольного участка (осень) – 7 часов.		
2	Очистка почвы от остатков растений и листвы.	1ч.
3-4	Перекопка грядок с внесением сухих удобрений. Обустройство цветников.	2ч.
5-6	Цветы в букетах и композициях. Сухоцветы.	2ч.
7-8	Болезни цветочных культур и их источники.	2ч.
Кулинария – 20 часов.		
9	Виды домашней птицы и ее кулинарное использование.	1ч.
10	Определение качества мяса птицы. Практическая работа «Первичная механическая обработка мяса». Правила ТБ.	1ч.
11	Тепловая обработка мяса птицы. Блюда из мяса птицы.	1ч.
12	Практическая работа «Оформление готовых блюд из птицы при подаче к столу».	1ч.
13	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса.	1ч.
14	Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.	1ч.
15	Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.	1ч.
16	Практическая работа «Определение качества мяса	1ч.

	органолептическими методами». «Определение качества термической обработки мясных блюд». Правила ТБ.	
17	Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.	1ч.
18	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.	1ч.
19	Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.	1ч.
20	Практическая работа «Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу».	1ч.
21	Практическая работа «Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек».	1ч.
22	Составление меню. Расчёт количества и стоимости продуктов.	1ч.
23	Особенности сервировки стола к празднику.	1ч.
24	Практическая работа «Оформление стола к празднику».	1ч.
25	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Подготовка банок и крышек.	1ч.
26-27	Консервирование фруктов и ягод. Подготовка плодов для компота. Практическая работа «Приготовление сахарного сиропа». Правила ТБ.	2ч.
28	Стерилизация и укупорка банок с компотом. Условия и сроки хранения консервированных компотов.	1ч.
Рукоделие. Вязание крючком – 22 часа.		
29	Вязание крючком: традиции и современность.	1ч.
30	Подготовка инструментов и материалов к работе. Повтор техники вязания крючком. Правила ТБ.	1ч.
31-32	Выполнение учащимися круга.	2ч.
33-34	Вязание из кольца квадрата.	2ч.
35-36	Вязание из кольца шестиугольника.	2ч.
37-38	Вязание из кольца треугольника.	2ч.
39-42	Отработка вязания простых полотен.	4ч.
43-46	Вязание ажурного узора: «Рогатка» «Веер» «Пико» «Колечко»	4ч.
47-48	«Ажурный квадрат»	2ч.
49-50	Круглый мотив с ажурной дорожкой.	2ч.
Черчение и графика – 6 часов.		
51	Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.	1ч.
52	Использование условно-графических символов и обозначений для эскизов, чертежей, схем.	1ч.
53	Построение чертежа и технического рисунка.	1ч.
54	История и мода одежды. Мерки для построения чертежа брюк и юбки.	1ч.
55	Практическая работа «Построение основы чертежа брюк в	1ч.

	масштабе 1:4 по меркам».	
56	Практическая работа «Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 по меркам».	1ч.
Электрические работы – 3 часа.		
57	Общие сведения об электротехнических устройствах. Пути экономии электрической энергии.	1ч.
58	Электрические источники света.	1ч.
59	Практическая работа «Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием». «Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры».	1ч
Современное производство и профессиональное образование – 3 часа.		
60	Сферы и отрасли современного производства.	1ч.
61	Понятие о профессии. Оплата труда.	1ч.
62	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями».	1ч.
Технология ведения дома - 8часов.		
63	Виды ремонтно - отделочных работ. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.	1ч.
64	Практическая работа «Выполнение эскиза жилой комнаты».	1ч.
65	Санитарно-технические работы.	1ч.
66	Подбор элементов сантехники для дома.	1ч.
67	Расходы семьи и их планирование.	1ч.
68	Бюджет семьи. Проверочная работа.	1ч.
69	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	1ч.
70	Права потребителя и их защита.	1ч.
Дизайн пришкольного участка (весна) – 2 часа.		
71	Очистка почвы от остатков растений и листвы.	1ч.
72	Посев семян, посадка растений подземными частями.	1ч.
итого		72ч.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Арефьев И. П. Занимательные уроки технологии для девочек./ И. П. Арефьев. – М.: Школьная пресса, 2005.

1. *Технология. 7-8 классы* : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина. , В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2012.

2. Бешенков А. К. Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы: метод. пособие/ А. К. Бешенков, А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Мааркуцкая. – М.: Дрофа, 2012.

3. Васильченко В. Е. Секрет хранения продуктов/ В. Е. Васильченко// Школа и производство. – 1992. - №1. – с. 53.

4. Гряникова В. М. Просто и вкусно/ В. М. Гряникова// Школа и производство. – 1993. - №4. – с. 35.

5. Книга о вкусной и здоровой пище/ под ред. И. М. Скурихина. – М.: Колос, 1997.
6. Петрукович О. А. Проект «Озеленение пришкольной территории» / О. А. Петрукович // Школа и производство. – 2002. № 8. – с. 35.
7. Плуэллин М. Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плуэллин. – М.: Центрополиграф, 2005.
8. Славская Г. Е. Оформление усадьбы цветами / Г.Е. Славская // Школа и производство. – 1996. № 5. с. 52; № 6. –с. 76.
9. Самоучитель по вязанию. Вяжем легко и с удовольствием! – М.: АСТ: Астрель, 2011. – 416с.: ил.
10. Уроки по курсу «Технология». 5-9 классы/ под ред. Е. Н. Перова. – М.: 5 за знания, 2012.
11. Хаханова Л. П. Из истории интерьера жилого дома / Л. П. Хаханова // Школа и производство. – 1996. - № 1. – с. 61.

Панируемые результаты изучения учебного предмета В результате обучения обучающиеся

должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- ассортимент вязаных изделий, материалы и инструменты, технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приемы выращивания и проектирования зеленых насаждений, историю развития «зеленого строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

должны уметь:

- рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно - технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

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

- для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- планирования и оформления интерьера комнаты;
- ухода за одеждой и обувью;
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.