

краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Ачинская школа № 3»

Рассмотрено
Методическим советом
КГБОУ «Ачинская школа № 3»

Протокол № 1
от 30 августа 2021 года

Согласовано
Заместитель директора по
учебной работе
КГБОУ «Ачинская школа № 3»
Отделение № 3
Чернецкая С.А.

Утверждено

Приказ № 362/17
от 31.08.2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 8 КЛАСС**

Ачинск, 2021 год

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в 8 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

- планирование процесса познавательной деятельности.
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 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;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

в мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

РАЗДЕЛ 1. КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.

Тема 2. Блюда из птицы (4 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы 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.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (2 ч)

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

Тема 4. Сервировка стола (2 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению 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 приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. Заготовка продуктов (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

РАЗДЕЛ 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 Ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (8 ч)

История костюма. 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 с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование изделия и втачного одношовного рукава. Как работать с выкройками из журналов

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение базисной сетки изделия в масштабе 1: 4 по своим меркам.
3. Построение чертежа спинки, полочки в масштабе 1: 4 по своим меркам.
4. Построение базисной сетки, оката и линии рукава в масштабе 1: 4 по своим меркам.
5. Перемещение и преобразование основной нагрудной вытачки.
6. Приемы моделирования втачного рукава.
7. Моделирование блузки с фигурной кокеткой, прилегающего силуэта.
8. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (14 ч)

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Дублирование деталей. Втачивание воротника, рукава. Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
2. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя.
3. Подготовка блузки к примерке.
4. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
5. Стачивание деталей и выполнение пооперационного контроля проведенных работ.
6. Обработка низа блузки. Окончательная отделка и ВТО изделия.
7. Дизайн - проект моделей одежды.

Тема 3. Рукоделие (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых 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. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.

Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (12 Ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. (4 ч)

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

Практические работы

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

Тема 2. Ремонт помещений (4 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и 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, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Тема 3. Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Обозначения на бирках одежды. Выбор моющих средств для стирки белья. Правила ухода за обувью из различных материалов.

Практическая работа

Составление памятки по уходу за одеждой и обувью.

Тема 4. Электротехнические устройства (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

РАЗДЕЛ 4. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (8 Ч)

Тема 1. Основы выбора профессии (6ч)

Пути получения профессионального образования. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность.

Практические работы

1. Выбор направления дальнейшего образования.
2. Определение сферы интересов.
3. Определение темперамента
4. Составлении жизненного и профессионального планов.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (2 Ч)

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

знать:

основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов;

назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

уметь:

рационально организовать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источниках;

применять конструкторскую и технологическую документацию;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда;

выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания;

конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства;

выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

распределять работу при коллективной деятельности;

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

понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры;

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;

приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;

сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;

организации праздников и юбилеев;

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды;

выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры;

контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
построения планов профессионального образования и трудоустройства.

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Дата	
			план	факт
Раздел	Кулинария			
1 – 2	Физиология питания. Расчет калорийности блюд	2	06.09.21	
3 – 4	Блюда из птицы. Первичная обработка птицы.	2	13.09.21	
5 – 6	Приготовление двух блюд из птицы	2	20.09.21	
7 – 8	Блюда национальной кухни	2	27.09.21	
9 – 10	Сервировка стола к обеду. Изготовление приглашений	2	04.10.21	
11 – 12	Первичная обработка яблок или груш для компота.	2	11.10.21	
13 – 14	Приготовление сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом.	2	18.10.21	
Раздел	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов			
15	История костюма	1	25.10.21	
16	Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом	1	25.10.21	
2 четверть				
17 – 18	Снятие мерок. Построение базисной сетки изделия в масштабе 1:4	2	08.11.21	
19	Построение чертежа спинки, полочки в масштабе 1:4 по своим меркам.	1	15.11.21	
20	Построение базисной сетки оката и линии рукава в масштабе 1:4	1	15.11.21	
21	Перемещение и преобразование основной нагрудной вытачки	1	22.11.21	
22	Приемы моделирования втачного рукава	1	22.11.21	
23 – 24	Моделирование блузки с фигурной кокеткой, прилегающего силуэта.	2	29.11.21	
25 – 26	Подготовка выкройки и ткани к раскрою	2	06.12.21	
27 – 28	Раскрой блузки и подготовка деталей кроя	2	13.12.21	
29 – 30	Подготовка блузки к примерке	2	20.12.21	
31 – 32	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	2	27.12.21	
3 четверть				
33 – 34	Стачивание деталей и выполнение пооперационного контроля проведения работ	2	10.01.22	
35 – 36	Обработка низа блузки. Окончательная отделка и ВТО изделия	2	17.01.22	
37 – 38	Дизайн - проект моделей одежды	2	24.01.22	
39 – 40	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	2	31.01.22	
41 – 42	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	2	07.02.22	
43 – 44	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	2	14.02.22	

45 – 46	Валяние. История валяния. Изготовление изделий в технике валяние	2	21.02.22	
47 – 48	Изготовление изделий в технике валяние	2	28.02.22	
Раздел	Технология ведения дома			
49 – 50	Бюджет семьи	2	14.03.22	
51 – 52	Рациональное планирование расходов	2	21.03.22	
4 четверть				
53 – 54	Ремонт помещений. Выполнение эскиза жилой комнаты.	2	04.04.22	
55 – 56	Подбор отделочных материалов по каталогам	2	11.04.22	
57 – 58	Уход за одеждой и обувью. Составление памятки по уходу за одеждой и обувью.	2	18.04.22	
59 – 60	Подбор бытовых электроприборов по их мощности	2	25.04.22	
Раздел	Профессиональное самоопределение			
61	Основы выбора профессии	1	16.05.22	
62	Промежуточная аттестация	1	16.05.22	
63 – 64	Выбор направления дальнейшего образования. Определение сферы интересов	2	23.05.22	
65 – 66	Составление жизненного и профессионального планов	2		
67 – 68	Творческие проекты	2		
		68		