**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ 8 КЛАСС**

**Планируемые результаты**

Личностные, метопредметные результаты освоение учебного предмета «Технология».

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* 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
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Содержание тем учебного курса.**

Кулинария. Технология приготовления пищи.

 Основные теоретические сведения.

Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки птицы. Блюда из домашней птицы. Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу. Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами.

Практические работы.

Составление технологической карты на приготовление курицы с яблоками, куриного супа-пюре. Составление меню на обед из 4 чёловек. Макет сервировки стола к обеду.

Варианты объектов труда.

Технологические карты на приготовление блюд из птицы. Меню. Варианты сервировки стола к обеду

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения.

Технология производства химических волокон. Искусственные и синтетические волокна. Область применения. Виды переплетения нитей в тканях, их влияние на свойства тканей. Классификация химических волокон, их свойства. Практические работы

Распознавание тканей из химических волокон.

Варианты объектов труда. Образцы искусственных и синтетических тканей.

Конструирование, моделирование и технология изготовления одежды.

Основные теоретические сведения.

Брюки. История и Мода. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок для поясного изделия. Особенности моделирования поясного изделия. Моделирование брюк. Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила ТБ ВТО. Стачивание деталей брюк. Обработка верхнего среза брюк: обтачкой, поясом, тесьмой. Обработка карманов на переднем заднем полотнище брюк. Обработка нижнего среза брюк. Отделка изделия. ВТО контроль качества.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа брюк 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; выбор модели в зависимости от особенностей фигуры; подготовка выкройки брюк к раскрою; раскрой изделия и проведение примерки; Поузловая обработка изделия.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка брюк. Брюки или шорты.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.

Знать: понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планирование покупки, понятие «товар», «ценник », «этикетка», «штрих-код».

Уметь: определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности, разбираться в информации, планировать и рационально вести домашнее хозяйство.

*Технология ведения дома.*

Знать: характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещения. Уметь: планировать, подбирать материалы, инструменты, оборудование, выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. „

*Санитарно- технические работы.*

Знать: систему канализации, её работу, Неисправности, способы устранения. Уметь: подбирать по каталогам оборудование для ванной.

*Электротехнические работы.*

Знать: организацию рабочего места, использование инструментов для работ. Разновидности ламп их достоинства и недостатки.

Уметь: оказать первую помощь при поражении электрическим током. Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению.

*Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание. Технология изготовления изделия из текстильных и поделочных материалов.* Знать: история ремесла;

инструменты и приспособления материал, приёмы, этапы изготовления шарфа, салфетки

Уметь: работать в технике вязания на спицах. Подбирать спицы, пряжу, нитки. Убавлять, прибавлять, закрывать петли, изготавливать образцы изделий. Знать: последовательность переноса схемы из журнала мод, последовательность набора рисунка, правила ВТО изделия. Критерии оценки качества изделия. Уметь: составлять нужную схему. Рационально расходовать пряжу, изготавливать изделие по модели, соединять детали кроя. Выполнять ВТО.

Современное производство и профессиональное образование.

Знать: понятие «специальность», «квалификация», факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Иметь представление: о поиске информации по трудоустройству, учет качеств личности при выборе профессии.

Творческие проектные работы Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта, тематика и - оценка проектов. Разработка пояснительной записки проекта. Защита проекта, критерии оценивания.

Практическая работа. Разработка и защита творческого проекта «Шорты», Юбка-брюки»

Объект труда: презентация проекта в программе Power Point.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные разделы | Кол-во часов  | Количество часов |
| Практических работ | Тестов | Лабораторно-практических работ |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства | 4 | 2 | 2 | - |
| 2 | Электротехника | 12 | 8 | 4 | 1 |
| 3 | Кулинария | 8 | 5 | 3 | - |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов | 18 | 9 | 9 | 1 |
| 5 | Художественные ремёсла | 6 | 2 | 4 | - |
| 6 | Семейная экономика | 6 | 3 | 3 | 1 |
| 7 | Современное производство и профессиональное самоопределение | 4 | 2 | 2 | 1 |
| 8 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 12 | 2 | 10 | 5 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | **70** | **33** | **37** | 8 |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по технологии**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № **Уро****ка** | **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Кол-во часов** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** | **Дата** |
| **Планируемая** | **Фактическая** |
| **Технология домашнего хозяйства (4 часа).** |
| 1-2 | Инструктаж по ТБ. Вводный урок. Технология домашнего хозяйства. Экология жилища. | 2 | Изучают инструкции по технике безопасности, правила поведения в кабинете технологии.Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.Ознакомятся с системой фильтрации воды. | 05.0904.0903.09 | 05.0904.0903.09 |
| 3-4 | Водоснабжение и канализация в доме. | 2 | Определяют составляющие системы водоснабжение и канализации в школе и дома. Определяют расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. | 12.0911.0910.09 | 12.0911.0910.09 |
| **Электротехника (12 часов)** |
| 5-6 | Бытовые электроприборы. Электроосветительные приборы, их характеристика. | 2 | Оценивают допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной домовой сети. | 19.0918.0917.09 | 19.0918.0917.09 |
| 7-8 | Электронагревательные бытовые приборы. Принципы работы. Правила эксплуатации. | 2 | Знакомятся с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена, утюга, электроплиты. | 26.0925.0924.09 | 26.0925.0924.09 |
| 9-10 | Электронные приборы. Сокращение срока их службы при скачках напряжения. | 2 | Знакомятся со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения. | 03.1002.1001.10 | 03.1002.1001.10 |
| 11-12 | Электрический ток. Электрические цепи. Потребители и источники электрической энергии. | 2 | Читают простые электрические схемы. Собирают электрическую цепь. Исследуют работу цепи при различных вариантах сборки. | 10.1009.1008.10 | 10.1009.1008.10 |
| 13-14 | Электрические провода. Монтаж электрической цепи. | 2 | Знакомятся с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Используют пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. | 17.1016.1015.10 | 17.1016.1015.10 |
| 15-16 | Квартирная электропроводка электротехнические устройства с элементами автоматики. | 2 | Знакомятся со схемой квартирной электропроводки. Определяют расходы и стоимость электрической энергии за месяц. Знакомятся с устройством и принципом работы бытового электроутюга с элементами автоматики. | 24.1023.1022.10 | 24.1023.1022.10 |
| **Кулинария (8 часов).** |
| 17-18 | Блюда национальной кухни. Традиционные блюда Брянщины. | 2 | Изучают традиционные блюда Брянской области. Находят исторические сведения о традициях, праздниках этого региона. | 31.1030.1029.10 | 31.1030.1029.10 |
| 19-20 | Блюда из картофеля. Технология приготовления. | 2 | Находят и представляют рецепты о блюдах из картофеля: картофельный пирог, драники с ветчиной и сыром. Обсуждают технологию приготовления | 14.1113.1112.11 | 14.1113.1112.11 |
| 21-22 | Грибные блюда. Технология приготовления. | 2 | Находят и представляют рецепты грибных блюд. Готовят блюда. Дегустируют и определяют качество готового блюда. Осваивают безопасные приемы труда. | 21.1120.1119.11 | 21.1120.1119.11 |
| 23-24 | Сервировка стола. Этикет. Подготовка к защите проекта. | 2 | Подбираю столовое белье для сервировки стола. Подбирают столовые приборы, посуду. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов. Сервируют стол. Готовятся к защите проекта. | 28.1127.1126.11 | 28.1127.1126.11 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности (2 часа).** |
| 25-26 | Творческий проект «Традиционные блюда Брянщины».Защита проекта. | 2 | Выполняют и представляют проект по разделу «Кулинария» | 05.1204.1203.12 | 05.1204.1203.12 |
| **Создание изделий из текстильных материалов (18 часов).** |
| 27-28 | Производство тканей специального назначения. Нетканые материалы. | 2 | Изучают промышленное производство тканей, материалов специального назначения. Определяют основные свойства тканей: геометрические механические, физические, технологические, оптические. | 12.1211.1210.12 | 12.1211.1210.12 |
| 29-30 | Конструирование швейных изделий Брюки. История и мода мерки для построения чертежа брюк. | 2 | Изучают историю народного костюма. Выбирают модели с учетом особенности фигуры изучают правила снятие мерок снимают мерки. | 19.1218.1217.12 | 19.1218.1217.12 |
| 31-32 | Расчет чертежа. Построение основы брюк в масштабе. | 2 | Производят расчет чертежа брюк по формулам. Последовательно строят чертеж брюк. | 26.1225.1224.12 | 26.1225.1224.12 |
| 33-34 | Способы моделирования изделия изготовление выкройки. | 2 | Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приемы моделирования. Изготавливают выкройки. | 09.0115.0114.01 | 09.0115.0114.01 |
| 35-36 | Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка, обмеловка, раскрой. | 2 | Готовят выкройку к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы, раскрой проектного изделия. Соблюдают правила ТБ при работе. | 16.0122.0121.01 | 16.0122.0121.01 |
| 37-38 | Сметывание деталей кроя. Проведение примерки. Исправление дефектов. | 2 | Выполняют подготовку изделия к примерке, проводят примерку. Устраняют дефекты после примерки. | 23.0129.0128.01 | 23.0129.0128.01 |
| 39-40 | Обработка карманов ВТО. Монтаж изделия. | 2 | Изучают виды карманов, технологию обработки. Выбирают способ обработки кармана. Изготавливают карманы: накладные, прорезные. Производят влажно-тепловую обработку брюк. Обрабатывают боковые, шаговые и средний шов брюк различными способами: вразутюжку, взаутюжку. | 30.0105.0204.02 | 30.0105.0204.02 |
| 41-42 | Обработка застежки тесьмой «молния». Обработка шлевок и пояса. | 2 | Обрабатывают верхний срез брюк застежкой «молния». Обрабатывают пояс обтачным швом. | 06.0212.0211.02 | 06.0212.0211.02 |
| 43-44 | Обработка низа брюк. Окончательная отделка изделия. | 2 | Обрабатывают низ брюк швом вподгибку с закрытым срезом. Осуществляют самоконтроль изделия. Подбирают отделку чистят, утюжат соблюдая режим ВТО. Готовятся к защите проекта. | 13.0219.0218.02 | 13.0219.0218.02 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности (2 часа).** |
| 45-46 | Творческий проект «Брюки», «Шорты».Защита проекта. | 2 | Выполняют и представляют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Рассчитывают себестоимость проекта. Готовят презентацию.  | 20.0226.0225.02 | 20.0226.0225.02 |
| **Художественные ремесла (6 часов).** |
| 47-48 | Аппликация. История возникновения. Инструменты и приспособления. Применение зигзаго-образной строчки. | 2 | Изучают историю возникновения художественные ремесла. Изучают и подбирают инструменты, материалы, приспособления. Изучают и выполняют зигзагообразную строчку на швейной машине. | 27.0205.0304.03 | 27.0205.0304.03 |
| 49-50 | Выбор аппликации. Технология изготовления. | 2 | Выбирают аппликацию. Изучают технологию изготовления аппликации и приемы шитья. | 06.0312.0311.03 | 06.0312.0311.03 |
| 51-52 | Изготовление аппликации. | 2 | Изготавливают панно для прихожей, детской комнаты. Соблюдают правила техники безопасности при работе. Осуществляют самоконтроль изделия. Готовятся к защите творческого проекта. | 13.0319.0318.03 | 13.0319.0318.03 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности (2 часа).** |
| 53-54 | Творческий проект «Панно для прихожей». Защита проекта. | 2 | Выполняют творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Оформляют портфолио, пояснительную записку, готовят доклад и презентацию. Защищают творческий проект. | 20.0302.0401.04 | 20.0302.0401.04 |
| **Семейная экономика (6часов).** |
| 55-56 | Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи. Технология построения семейного бюджета. | 2 | Оценивают имеющиеся возможности источники доходов семьи. Анализируют потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава | 03.0409.0408.04 | 03.0409.0408.04 |
| 57-58 | Технология совершения покупок. Потребительские качества и услуг.  | 2 | Анализируют качество и потребительские свойства товаров. Выбора способа совершения покупок изучают законодательства по правам потребителя. | 10.0416.0415.04 | 10.0416.0415.04 |
| 59-60 | Технология ведения бизнеса. Исследование возможности для бизнеса. | 2 | Оценивают возможности предпринимательской деятельности. Планируют возможную индивидуальную трудовую деятельность. | 17.0423.0422.04 | 17.0423.0422.04 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности (2 часа).** |
| 61-62 | Творческий проект «Семейный бюджет». Защита проекта. | 2 | Выполняют творческий проект по разделу «Семейная экономика». Оформляют портфолио, пояснительную записку, готовят доклад и презентацию. Защищают творческий проект. | 24.0430.0429.04 | 24.0430.0429.04 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа).** |
| 63-64 | Сферы производства и разделение труда.Основные структурные подразделения производственного предприятия. | 2 | Исследуют деятельность производственного предприятия. Анализируют структуру предприятия. Анализируют структуру предприятия и профессиональное разделения труда. Разбираются в понятиях профессия», «Специальность», «Классификация». | 08.0514.0506.05 | 08.0514.0506.05 |
| 65-66 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 2 | Знакомятся по ЕТКС с массовыми профессиями. Анализируют предложение работодателей на рынке труда.Изучают информацию различных источниках о возможности получения профессионального образования. | 15.0521.0513.05 | 15.0521.0513.05 |
| **Технология творческой и опытнической деятельности (4 часа).** |
| 67-68 | Творческий проект. «Мой профессиональный выбор» | 2 | Выполняют проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение.Оформляют портфолио, пояснительную записку, готовят презентацию. | 22.0528.0529.05 | 22.0528.0529.05 |
| 69-70 | Подготовка к защите комплексного творческого проекта. Защита проекта. | 2 | Определяют себестоимость изготавливаемых изделий. Готовят доклад и презентацию. Занимаются оценкой и самооценкой проекта. Защищают творческий проект. Подводят итоги. Определяют задачи на будущее. | 28.0527.05 | 28.0527.05 |

**Итого: 70 часов.**