**Филиал Муниципального автономного общеобразовательного учреждения**

**«Прииртышская средняя общеобразовательная школа» -**

**«Полуяновская средняя общеобразовательная школа»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

 по технологии

для 8 класса

на 2019-2020 учебный год

Планирование составлено в соответствии

ФГОС ООО

Составитель программы: Уразова Р.А.,

учитель технологии первой квалификационной категории

2019 год

Рабочая программа по технологии для обучающихся 8 класса составлена в соответствии с программой по предмету «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В.Д. Симоненко М.

На изучение предмета «Технология» в 8 классе в учебном плане МАОУ «Прииртышская СОШ» отводится 1 час в неделю, 34 часа в год.

**Планируемые результаты**

освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку

овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять

машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, накладной с закрытым срезом,

в подгибку с открытым и закрытым срезом;

- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами

и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Уч**е**ник научится** | **Ученик получит возможность научиться** |
| Самостоятельно готовить для простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; проектировать простые по конструкции модели поясных швейных изделий (прямую юбку);изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для декоративно-прикладных работ простые модели вышитых изделий, пользуясь технологической документацией; Выполнять декоративную обработку вышитых изделий. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; Обосновывать цель проекта, выбирать средства реализации замысла; Планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; Представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; Оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | Составлять меню ужина на основе физиологических потребностей организма; Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в минеральных веществах; Применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к ужину; соблюдать правила приема гостей;Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; Оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье. Выполнять несложные приѐмы моделирования швейных изделий (прямой юбки), в том числе с использованием традиций народного костюма; Использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; Выполнять художественную отделку швейных изделий; Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учѐтом имеющихся ресурсов и условий; Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Основные разделы** | **Количество часов** | **Основные виды деятельности** |
| 1 | «Домашняя экономика» | 9 | 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. |
| 2 | «Блюда из птицы» | 8 |
| 3 | «Заготовка продуктов» | 3 |
| 4 | «Художественная обработка» | 15 |
|  | **Итого за 1 четверть** | **9** |
|  | **Итого за 2 четверть** | **7** |
|  | **Итого за 3 четверть** | **10** |
|  | **Итого за 4 четверть** | **8** |
|  | **Итого за год:** | **34** |

**Содержание предмета «Технология»**

**Тема «**Домашняя экономика**»**

**Домашняя экономика. (9 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Введение в «Технологию» и «Домашнюю экономику». Я и моя семья. Функции семьи. Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская деятельность. Потребности семьи**.** Иерархия человеческих потребностей. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

 Права потребителя и их защита. Информационные технологии в домашней экономике. Коммуникации в домашней экономике.

*Практические работы.*

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

*Варианты объектов труда.* Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

**Кулинария (8 ч)**

**Блюда из птицы.**

*Основные теоретические сведения.*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы.*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

**Сервировка стола.**

*Основные теоретические сведения.*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы.*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

*Варианты объектов труда.*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Заготовка продуктов. (3ч.)**

*Основные теоретические сведения.*

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Практические работы.*

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

*Варианты объектов труда.*

Компот из яблок и груш.

**Художественная обработка материалов. Лоскутная пластика. (15 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером, блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой (гладью, крестом) и др. Съемная аппликация. Объемная аппликация. История лоскутков. Лоскутная пластика. Русский стиль. Изготовление прихваткив технике «треугольники». Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворка. Техника «подушечки».Разработка проекта пуфа для стула в технике «подушечки.

*Практические работы.*

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

*Варианты объектов труда.* Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

**Календарно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п\п** | **№ в теме** | **Дата** | **Тема** | **Тип урока,** **форма проведения** | **Планируемые результаты** |
| **план** | **факт** |
| **Раздел 1. Домашняя экономика (9ч.)** |
| 1 | 1 | 1 |  | Содержание предмета «Технология»Домашняя экономика.  | . УОНЗУрок – беседа | Формирование мышления, умения мыслить, сравнивать, анализировать, обобщать и систематизировать данные |
| 2 | 2 | 1 |  | Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. (Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская деятельность) | . УОНЗУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 3 | 3 | 1 |  | Потребности семьи. (Иерархия человеческих потребностей.) | УОНУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 4 | 4 | 1 |  | Бюджет семьи. (Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Налоги.) | УОНЗУрок-беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 5 | 5 | 1 |  | Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета | УОНУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 6 | 6 | 1 |  | Трудовые отношения в семье. (Права и обязанности членов семьи.) | УОНУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 7 | 7 | 1 |  | Расходы на питание и составление меню. (Требования к рациону питания. Значение пищевых веществ. Ассортимент товаров общественного питания.) | УОНУрок-практикум | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала. |
| 8 | 8 | 1 |  | Информационные технологии в домашней экономике  | УОНУрок-беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала. |
| 9 | 9 | 1 |  | Коммуникации в домашней экономике. (Устные, печатные и технические средства передачи информации.) | УОНУрок-практикум | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала. |
| **Раздел 2. «Блюда из птицы» (8ч.)** |
| 10 | 1 | 1 |  | Блюда из птицы | УОН Урок - беседа | Проявление творческой инициативы и самостоятельности в процессе овладения учебными действиями; |
| 11 | 2 | 1 |  | Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы. (Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка.) | УОНЗУрок-беседа | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 12 | 3 | 1 |  | Виды тепловой обработки домашней птицы | УОНЗУрок - беседа | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 13 | 4 | 1 |  | Блюда из домашней птицы |  УОНЗУрок - беседа | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 14 | 5 | 1 |  | Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу | . УОНЗУрок - беседа | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 15 | 6 | 1 |  | Сервировка стола |  УОНЗУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 16 | 7 | 1 |  | Правила поведения гостей за столом и приема гостей |  УОНЗУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 17 | 8 | 1 |  | Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами  |  УОНЗУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| **Раздел 3. «Заготовка продуктов» (3ч.)** |
| 18 | 1 | 1 |  | Заготовка продуктов | УОНЗУрок - беседа | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 19 | 2 | 1 |  | Способы консервирования фруктов и ягод. ( Стерилизация в промышленных и домашних условиях.) | УРКУрок-практикум | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| 20 | 3 | 1 |  | Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения | УОНУрок-практикум | Работа в парах, составление алгоритма устного ответа, презентации, групповая работа, выполнение тестовых заданий, фронтальная беседа, индивидуальные задания, конспектирование теоретического материала |
| **Раздел 4. «Художественная обработка» (15ч.)** |
| 21 | 1 | 1 |  | Художественная обработка материалов. Лоскутная пластика | УОНЗУрок - беседа | Самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 22 | 2 | 1 |  | История лоскутков |  УОНЗУрок - беседа | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 23 | 3 | 1 |  | Лоскутная пластика. Русский стиль |  УОНЗУрок - беседа | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 24 | 4 | 1 |  | Изготовление прихватки. (Технология изготовления изделий в технике пэчворка.) |  УОНЗУрок-практикум | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 25 | 5 | 1 |  | Пэчворк. (Технология изготовления изделий в технике пэчворк.) |  УОНЗУрок-практикум | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 26 | 6 | 1 |  | Техника «подушечки». (Разработка проекта пуфа для стула в технике «подушечки».) | УРКУрок-практикум | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 27 | 7 | 1 |  | Выполнение проекта  | УОНУрок-практикум | Самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 28 | 8 | 1 |  | Доработка проекта |  УОНЗУрок - беседа | Самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 29 | 9 | 1 |  | Презентация творческого проекта | . УОНЗУрок - беседа | Самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 30 | 10 | 1 |  | Аппликация. Технология выполнения аппликации  | Урок рефлексияУрок-практикум | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 31 | 11 | 1 |  | Объемная аппликация. (Разработка группового творческого проекта «Настроение панно».) | . УОНЗУрок - беседа | Выполнение тестовых заданий с последующей взаимопроверкой, самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, конкурс творческих работ, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 32 | 12 | 1 |  | Выполнение творческого проекта  | УРКУрок-практикум | Самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 33 | 13 | 1 |  | Доработка проекта | . УОНЗУрок-практикум | Самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |
| 34 | 14-15 | 2 |  | Презентация творческого проекта | УРКУрок-практикум | Самостоятельная работа, индивидуальная творческая работа, проектная работа, групповое проектирование способов выполнения домашнего задания. |