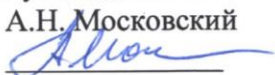


ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ «АБСОЛЮТ»

**«Рассмотрено и
принято»**

Методическим
объединением
Протокол № 1
от 30.08.2019
Руководитель МО
А.Н. Московский



«Согласовано»

Зам. директора по УР
Д.С. Шульгина
30.08.2019



Введено приказом № 149/1

о/д

от 30.08.2019

Директор
М.М. Прочухаева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

8 «Г» класс

Рабочую программу составила: *Мусатова Г.В.*

2019-2020 учебный год

Аннотация к рабочей программе основной школы учебного предмета «Технология» (8 класс)

Место в учебном плане/недельная нагрузка	Основной уровень образования, учебный план 8 класс, 2 часа в неделю
Базовый/профильный/углубленный/курс. Обоснование выбора курса	Программа полностью отражает базовый уровень подготовки школьников
Документы в основе составления рабочей программы	1. ФГОС ООО 2. Технология, обслуживающий труд 5-8 классы. Рабочие программы. Предметная линия учебников Кожиной А.О., Казакевич В.М., Молевой Г.А. – М. Дрофа, 2015г, рекомендованных МО и науки РФ на 2018-2019 учебный год.
Учебники	Рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология, обслуживающий труд» 8 класс автор Кожина А.О. - М: Дрофа, 2015г.
Другие пособия (если используются)	1. Дидактика технологического образования./ П.Р. Атутов, В.А.Поляков. - М., 2000. 2. Воспитание технологической культуры школьников: Книга для учителя./ Под ред. П.Р. Атутова. - М., 2001. 3. Ермилова, В.В., Ермилова, Д.Ю. Моделирование и художественное оформление одежды. – М., 2000. 4. Журавлева, И.Д. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. – М., 2003. 5. Кожина, О.А. Технология: Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда. – М.
Электронные ресурсы (если используются)	http://www.uchportal.ru

Планируемые результаты освоения содержания курса

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовление кулинарных блюд из теста, овощей и фруктов с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. 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;
16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт по операционного контроля;
17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощение его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19. соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

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

В физической сфере:

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

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть: трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление техник технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Предметные результаты (по темам курса):

Ученик научится:

- Правилам гигиены и санитарии, безопасной работе при приготовлении пищи, технологии изготовления шарлотки, бисквитов, печеного теста, безе, технологии изготовления холодных напитков (квас, морс, коктейль), правилам сервировки праздничного стола.
- Правилам безопасной работы в швейных мастерских, различать трикотажные ткани по разновидностям, различать клеевые и не клеевые прокладочные материалы, работать с ними.
- Работать на специальных швейных машинах (краеобметочная, универсальная швейная)
- Строить чертеж основы платья и прямого рукава по снятым меркам
- Работать с выкройками из журналов мод (по снятым меркам)
- Раскроить и сшить платье по снятым меркам из журнала мод в зависимости от выбранной модели, согласно технологической последовательности выполнения обработки, контролируя качество.

Ученик получит возможность научиться:

- Развивать творческий потенциал в проектной деятельности с песочным и бисквитным тестом и выполнения платья с втачным со съемными деталями декора.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративноприкладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

Содержание учебного предмета «Технология» (8 класс)

1. Кулинария (20 ч.)

Введение. Правила гигиены и санитарии. Безопасная работа в мастерской. Физиология питания. Блюда из теста. Виды мучных изделий. Технология изготовления тортов. Технология изготовления пирожных печенья из песочного теста (с начинкой и без начинки) Технология изготовления суфле. Технология изготовления безе. Технология изготовления шарлоток. Холодные напитки разновидности. Технология изготовления кваса. Технология изготовления клюквенного морса. Технология изготовления коктейлей. Правила этикета. Проверочная работа. Правила сервировки праздничного стола.

Основная цель: привить желание вкусно и красиво питаться. Соблюдать правила гигиены и санитарии. Соблюдать правила этикета в быту и общении. Привить правила здорового образа жизни.

2. Элементы материаловедения (2ч)

Безопасность работы в швейных мастерских. Трикотажные полотна. Разновидности. Клеевые и не клеевые прокладочные материалы. Их назначение и применение.

Основная цель: развить познание в области новых и их применение.

3. Элементы машиноведения (6 ч.)

Специальные швейные машины. Краеобметочная машина. Универсальные швейные бытовые машины

Основная цель: развить знания и умения по освоению нового оборудования.

4. Конструирование и моделирование плечевого. (12 часов)

Снятие мерок для построения чертежа основы платья с втачным рукавом. Построение чертежа основы плечевого с втачным рукавом в масштабе 1:4 по снятым меркам. Построение чертежа основы прямого рукава в масштабе 1:4 по снятым меркам. Моделирование платья в масштабе 1:4. Моделирование рукава в масштабе 1:4. Подготовка эскиза платья и описание модели. Работа с журналами мод. Подбор выкройки в натуральную величину согласно эскизу по снятым меркам.

Основные цели: закрепить умения конструировать и моделировать изделие по снятым меркам. Научить работать с готовыми выкройками из журналов мод.

5. Технология изготовления платья с втачным рукавом (20 часов)

Подготовка лекал платья для раскроя. Раскладка деталей кроя платья на ткани. Правила экономной раскладки. Обработка деталей платья (согласно модели). Обработка застежки платья в зависимости от модели. Обработка горловины платья в зависимости от модели. Подготовка рукава и проймы к примерке. Поведение второй примерки. Втачивание рукава. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО готового изделия.

Основная цель: закрепить умение выполнять пошив изделия согласно технологической последовательности выполнения обработки, поперационно контролируя качество.

6. Аксессуары (4 часа)

Изготовление цветов. Изготовление бус. Изготовление колье или броши.
Защита творческого проекта «Маленькое черное платье + украшение»

Основные цели: Привить понятие: элегантность в одежде.

Формы и сроки контроля

№ урока	Тема урока	Вид контроля	Форма контроля
16	Молочный коктейль	Входной	зачет
51	Проведение второй примерки	Промежуточный	практическая
58	Защита творческого проекта «Маленькое черное платье + украшение»	Итоговый проект	Защита проекта

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

№	Раздел	Тема урока	Количество часов
1.	Глава I. Кулинария (20 ч.)	Введение. Правила гигиены и санитарии.	1
2.		Безопасная работа в мастерской.	1
3.		Физиология питания.	1
4.		Блюда из теста. Виды мучных изделий.	1
5.		Технология изготовления тортов.	1
6.		Технология изготовления пирожных печенья из песочного теста (с начинкой и без начинки)	1
7.		Технология изготовления суфле.	1
8.		Технология изготовления безе.	1
9.		Пр. р. №1 Изготовление безе.	1
10.		Технология изготовления шарлоток.	1
11.		Пр. р. №2 Изготовление шарлотки с яблоками.	1
12.		Холодные напитки разновидности.	1
13.		Технология изготовления кваса.	1
14.		Технология изготовления клюквенного морса.	1
15.		Технология изготовления коктейлей.	1

16.		Пр.р №3 Молочный коктейль.	1
17.		Правила этикета. Проверочная работа.	1
18.		Правила сервировки праздничного стола.	1
19.		Пр.р №4 Сервировка праздничного стола.	1
20.		Урок – игра «Банкет коктейль»	1
21.	Глава II. Элементы материаловедения (6ч)	Введение	1
22.		Безопасность работы в швейных мастерских.	1
23.		Трикотажные полотна. разновидности	1
24.		Пр.р №5 Сравнение различных видов трикотажных полотен.	1
25.		Клеевые и не клеевые прокладочные материалы. Их назначение и применение.	1
26.		Пр.р №6 Сравнение различных видов прокладочных материалов.	1
27.	Глава III. Элементы машиноведения (6ч)	Специальные швейные машины	1
28.		Краеобметочная машина	1
29.		Пр.р №7 Устройство и заправка краеобметочной машины	1
30.		Пр.р №8 Обметывание срезов на краеобметочной машине	1
31.		Универсальные швейные бытовые машины	1
32.		Пр.р №9 Выполнение машинных петель и фигурных строчек	1
33.	Глава IV. Конструирование и моделирование плечевого. (12 часов)	Снятие мерок для построения чертежа основы платья с втачным рукавом	1
34.		Пр.р.№10: Снятие мерок и запись их	1
35.		Построение чертежа основы плечевого с втачным рукавом в масштабе 1:4 по снятым меркам	2
36.		Построение чертежа основы прямого рукава в масштабе 1:4 по снятым меркам	2
37.		Моделирование платья в масштабе 1:4	2
38.		Моделирование рукава в масштабе 1:4	2
39.		Подготовка эскиза платья и описание модели	1
40.		Работа с журналами мод. Подбор выкройки в натуральную величину согласно эскизу по снятым меркам	1
41.	Глава V. Технология изготовления платья с втачным рукавом (20 часов)	Подготовка лекал платья для раскроя	2
42.		Раскладка деталей кроя платья на ткани. Правила экономной раскладки.	2
43.		Пр. р. №11 Обмеловка деталей кроя.	2

		Припуски на обработку. Раской платья.	
44.		Пр. р. №12 Сметывание деталей пплатья	2
45.		Пр. р. №13 Подготовка к первой примерке	1
46.		Пр.р№14 Проведение первой примерки. Внесение изменений	1
47.		Обработка деталей платья (согласно модели).	1
48.		Обработка застежки платья в зависимости от модели	1
49.		Обработка горловины платья в зависимости от модели.	2
50.		Подготовка рукава и проймы к примерке	1
51.		Поведение второй примерки	1
52.		Втачивание рукава	2
53.		Обработка нижнего среза изделия	1
54.		Окончательная обработка изделия. ВТО готового изделия.	1
55.	Глава VI. Аксессуары (4 часа)	Изготовление цветов.	1
56.		Изготовление бус.	1
57.		Изготовление колье или броши.	1
58.		Защита творческого проекта «Маленькое черное платье + украшение»	1
			68

ИТОГО:

Для реализации программы необходимо иметь:

1. Ручные инструменты:

- наборы ручных игл; наперсток; булавки с ушком; сантиметровая лента; ножницы портновские; мел портновский; линейка 1м.; инейка закройщика М 1:4; карандаши.

2. Оборудование влажно-тепловых работ:

- гладильная доска с кронштейном для шнура утюга и металлической подставкой; утюг электрический с терморегулятором и пароувлажнителем; проутюжильники; пульверизатор; колодки для утюжки; подушки для утюжки; плечики одежные; манекен.

3. Машинный парк: универсальные швейные машины; специализированные краеобметочные швейные машины; специализированная машина для выполнения зигзагообразной строчки; машинные иглы; отвертки; смазочные материалы; щеточки для чистки швейных машин;

- запасные шпульные колпачки; шпульки; емкости для сбора мусора.

4. Технические средства обучения:

- мультимедийный комплект; видеокамера; фотоаппарат; музыкальный центр.

5. Наглядные пособия, коллекции и раздаточный материал:

- плакаты по технологии обработки швейных изделий; коллекция волокон хлопка, льна, шерсти, шелка и химических волокон;
- образцы ручных строчек; образцы машинных швов; образцы пооперационной обработки узлов швейных изделий; образцы объектов труда по классам; коллекции тканей из разных волокон; коллекция нетканых материалов; коллекция отделочного материала; коллекция фурнитуры; рисунки моделей одежды; журналы мод; лекала изделий; выкройки изделий; лупы; выставка творческих работ учащихся.

1. Оборудование кулинарной мастерской:

- электрические плиты; холодильник; электроприборы для приготовления пищи; разделочные столы; посуда; приспособления; столовые приборы; одежда повара; моющие средства.

2. Методическое оснащение программы:

- карты сопровождения по модулям программы; карточки-задания по модулям программы; тесты по модулям программы; инструкции с техническими условиями обработки изделий; видеозаписи; компьютерные презентации модуля технология обработки швейных изделий;
- графики самооценки (успеха) освоения программы; тесты определения технологической грамотности учащихся, мотивированности на изучение области «Технология»; тесты по модулям программы по аттестации знаний, умений и навыков учащихся.