Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Песчаноозёрка имени Евгения Байлова»

Рассмотрено и рекомендовано педагогическим советом
«28» августа 2020 г.
_____ Коваленко Т.В.

Утверждено приказом № 54
«28» августа 2020 г.
Директор школы _____ Левшина В.В.

Рабочая программа
по предмету
«Технология»

8 класс

на 2020-2021 учебный год

Учитель: Васильева О.В.

Песчаноозёрка 2020

Пояснительная записка

к рабочей программе по учебному предмету «Технология» для 8 класса.

Рабочая программа разработана на основе следующих нормативных документов: Рабочая программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. ФГОС ООО (утверждении приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 189);

2. Образовательная программа общеобразовательного учреждения МОУ СОШ с. Песчаноозёрка от 28.08.2020 г. №55

3. Учебный план ОУ (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №52)

4. Рабочая программа по технологии (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №54)

5. Примерной образовательной программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2012 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л. Хотунцев.

УМК

- Учебник; Технология, В.Д.Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф»2005

Программа учебного предмета «Технология» (34 часа , 1 час в неделю) позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета. Задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри - предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

1.Планируемы предметные результаты

В результате изучения программы по курсу «Технология» в основной школе **обучающиеся научатся:**

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда

из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
  приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

Обучающийся получит возможность научиться:

- знать о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- знать о применении источников питания бытовой аппаратуры;
- применению систем автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общим сведениям о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правилам оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарным условиям первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требованиям к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общим сведениям о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;

- способам приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности;
- назначению и правилам первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- понимать роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- знать основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- знать виды лёгкого женского платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- экономичной раскладке выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- знать инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна, приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель, правила безопасной работы;
- понимать единство стиля костюма, причёски, косметики, правила пользования средствами косметики, выполнение макияжа.

Содержание учебного предмета (34 ч.- 1 ч. в неделю)

Содержание тем учебного курса 8 класс 34 ч. (1 р. в неделю)

Агротехника сельского хозяйства (7 часов)

Безопасность труда при уборке урожая и обработке почвы. Закладка овощей на хранение. Осенние посевы. Осенняя обработка почвы. Способы уменьшения потерь продукции при хранении. Подсчет себестоимости продукции. Подготовка к посеву семян. Культивирование почвы

Культура ведения дома (6 часов)

Культура дома. Кухня. Интерьер. Посуда. Убранство. Санитарно-гигиеническая обработка. Сервировка праздничного стола. Заготовка продуктов. Маринование. Квашение.

Домашняя экономика (11 часов)

Я и наша семья. Семья и бизнес. Потребности семьи. Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Расходы на питание и составление меню. Накопления. Сбережения. Расходная часть семейного

бюджета. Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара. Трудовые отношения в семье. Экономика приусадебного участка. Информационные технологии в домашней экономике. Коммуникации в домашней экономике.

Создание изделий из поделочных материалов (10 часов)

Художественное творчество. Вышивка как искусство. Подготовка к вышивке. ОРМ и ПТБ. Техника гладь. Техника владимирского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Двухсторонняя гладь. Художественная гладь. Счетная гладь. Окончательная обработка изделия.

3. Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов	Контроль и оценка		
			Контрольные работы (или диктанты)	Тесты, Практические, лабораторные	Внутри школьный мониторинг
1	Агротехника сельского хозяйства	7	-	-	-
2	Культура ведения дома	6	-	-	-
3	Домашняя экономика	11	-	-	-
4	Создание изделий из поделочных материалов	10	-	-	-

Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата план	Дата факт	Примечание
	Агротехника сельского хозяйства	**5**			
1	Безопасность труда при уборке урожая и обработке почвы	1	7.09		
2	Закладка овощей на хранение. Осенние посевы.	1	14.09		
3	Подсчет себестоимости продукции	1	21.09		
4	Способы уменьшения потерь продукции при хранении.	1	28.09		
5	Осенняя обработка почвы.	1	12.10		
	Культура ведения дома	**6**			
6	Культура дома	1	19.10		
7	Кухня. Посуда. Убранство. Интерьер	1	26.10		
8	Санитарно-гигиеническая обработка	1	2.11		
9	Сервировка праздничного стола	1	9.11		
10	Заготовка продуктов – маринование	1	23.11		
11	Заготовка продуктов – квашение	1	30.11		
	Домашняя экономика.	**11**			
12	Я и наша семья	1	7.12		
13	Семья и бизнес	1	14.12		
14	Потребности семьи	1	21.12		
15	Бюджет семьи. Доходная часть семейного бюджета.	1	28.12		
16	Расходы на питание и составление меню	1	11.01		
17	Накопление. Сбережения. Расходная часть семейного бюджета.	1	18.01		
18	Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара.	1	25.01		
19	Трудовые отношения в семье	1	1.02		

20	Экономика приусадебного участка	1	8.02		
21	Информационные технологии в домашней экономике	1	15.02		
22	Коммуникации в домашней экономике	1	1.03		
23	**<u>Создание изделий из поделочных материалов</u>** ОРМ и ПТБ.Художественное творчество. Вышивка как искусство	**10** 1	15.03		
24	Художественная вышивка	1	22.03		
25	Подготовка к вышивке.	1	29.03		
26	Техника гладь	1	12.04		
27	Техника владимирского шитья	1	29.04		
28	Белая гладь	1	26.04		
29	Атласная и штриховая гладь	1	3.05		
30	Двухсторонняя гладь	1	17.05		
31	Счетная гладь	1	24.05		
32	Окончательное оформление изделия	1	31.05		
33	**<u>Агротехника сельскохозяйственного производства.</u>** Подготовка почвы к посеву семян	**2** 1	-		
34	Культивирование почвы	1	-		
	Всего часов	**34**	**32**		

В 2020-2021 учебном году два урока выпали на 8.03.2021г., и 10.05.2021г., поэтому количество часов сократилось на два часа. Итого – 32 часов.