Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Унерская средняя общеобразовательная школа

**Рассмотрено**  **Согласовано**  **Утверждаю**

на заседании ЦМО заместитель директора директор школы

Председатель ЦМО по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

приказ №\_\_\_

протокол №\_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г. от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г. от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015г.

**Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А**

по \_\_технологии

Ступень обучения: основное общее образование, 8 класс

Уровень: базовый

Количество часов в неделю: 0,5 Количество часов в год: 17

Составитель: Саломатова Елена Васильевна

с. Унер

2015 – 2016 учебный год

**Пояснительная записка**

Рабочая программа разработана на основе авторской программы «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А.Кожиной (Э.Д Днепров, А.Г. Аркадьев. Сборник нормативных документов. ТЕХНОЛОГИЯ. – М.: Дрофа, 2006.).

В соответствии с Федеральным базисным учебным планом на изучение технологии в **8 классе отводится 17 ч в год (0,5 ч в неделю).**

**Исходными документами** для составления примерной рабочей программы явились:

* Федеральный компонент государственного стандарта общего образования, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1089 от 05.03.2004;
* Федеральный базисный учебный план для среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1312 от 09.03.2004 с внесенными в него изменениями (Приказ Министерства образования и науки РФ от 03.06.2011 №1994;
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования на 2011/2012 учебный год, утвержденным Приказом Министерством образования и науки РФ от 24.12.2010 г. № 2080.

### Общая характеристика учебного предмета

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **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.

**Главной целью** образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе. Интеграция с такими предметами: биология, ИЗО, информатика, математика.

**Задачи обучения:**

* приобретения знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани пищевых продуктов. Художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитания трудолюбия. Бережливости, аккуратности, целеустремленности,

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Проектирование и изготовление швейных изделий», «Элементы материаловедения», «Рукоделие», «Ремонт помещений», «Элементы экономических знаний», «Электротехнические работы».

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении раздела «Рукоделие» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, учатся вязать. На изучение этого раздела были добавлены 2ч, за счет сокращения на 2ч изучения раздела «Проектирование и изготовление поясного изделия».

Изучая разделы «Элементы материаловедения», девочки знакомятся с производством тканей, их видами и свойствами.

В основу отбора материала по электротехнике положен принцип целесообразности, т.е включен материал, который позволяет создать у учащихся представление об электротехнике.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда

 При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Данная рабочая программа может быть реализована при использовании **традиционной технологии** обучения, а также элементов других современных образовательных технологий, передовых форм и методов обучения, таких как проблемный метод, развивающее обучение, компьютерные технологии, тестовый контроль знаний и др. в зависимости от склонностей, потребностей, возможностей и способностей каждого конкретного класса в параллели.

**Требования к уровню усвоения учебной образовательной программы.**

*Учащиеся должны знать /понимать:*

* общие сведения из истории кулинарии;
* виды домашней птицы и их использование, признаки доброкачественности птицы ее первичной обработкой; видами тепловой обработки;
* виды бульонов, супов; технологию приготовления;
* виды холодных закусок, технологию приготовления и способы подачи;
* ассортимент сладких изделий из теста, с технологию приготовления на скорую руку; способы подачи готовых блюд к столу;
* правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола; правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать подарки и цветы;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию заготовки продуктов без соли и сахара;
* виды ДПИ народов нашей страны, различные материалы и приспособления, возможности техник, применяемых в традиционных художественных ремеслах (вязание спицами и батик);
* условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
* технологию вязания на двух и пяти спицах;
* способы ремонта вязаных изделий;
* общие правила ведения домашнего хозяйства; потребности семьи, иерархию человеческих потребностей; составляющие семейного бюджета, возможности рационального использования средств и пути их увеличения; основы бизнес - планирования;
* права потребителя и их защиту;
* инструменты для ремонтно-отделочных работ;
* понятие профессиональной деятельности; уровень развития своих профессионально важных качеств; сферы трудовой деятельности, правила выбора профессии.

*Учащиеся должны уметь:*

* определять качество мяса птицы, проводить первичную и тепловую обработку мяса птицы;
* готовить блюда из мяса птицы и мясных полуфабрикатов;
* определять готовность блюд и подавать их к столу;
* готовить сладкие изделий из теста на скорую руку;
* оформлять готовые блюда и сервировать стол; соблюдать правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать подарки и цветы;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, делать из них заготовки без соли и сахара;
* подготавливать материалы к вязанию на спицах, подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
* выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
* вязать простые изделия на двух и пяти спицах;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* работать с журналами мод;
* анализировать семейный бюджет; определять прожиточный минимум семьи, расходы учащегося; анализировать рекламу; изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость продукции, разрабатывать бизнес-план;
* определять расход и стоимость электроэнергии;
* составлять меню на день;
* производить расчет минимальной стоимости потребительской корзины
* осуществлять самоанализ развития своей личности; соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями.

**Требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся.**

**Оценка устного ответа**

**Оценка 5** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

**Оценка 4** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Оценка 3** ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

**Оценка 2** ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

**Оценка 1** ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

**Оценка практических работ**

**Оценка 5** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

**Оценка 4** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

**Оценка 3** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

**Оценка 2** ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Оценка 1** ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

**Оценка самостоятельных письменных работ.**

**Оценка 5** ставится, если учащийся:

* выполнил работу без ошибок и недочетов;
* допустил не более одного недочета.

**Оценка 4** ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

* не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух недочетов.

**Оценка 3** ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

* не более двух грубых ошибок;
* или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух-трех негрубых ошибок;
* или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
* или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

**Оценка 2** ставится, если учащийся:

* допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
* или если правильно выполнил менее половины работы.

**Оценка 1** ставится, если учащийся:

* не приступал к выполнению работы;
* или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

**Примечание.**

* Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
* Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

**Содержание учебного курса**

1. **Вводный урок (1 ч.)**
2. **Семейная экономика (3 ч.).** Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Потребности семьи. Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод. Семейный бюджет. Доходная и расходная части бюджета. Расходы на питание.Сбережения. Личный бюджет.
3. **Художественная обработка материалов (7 ч.).** Художественное творчество. Подготовка к вышивки гладью. Техника владимировского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо». Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа. Выбор темы творческого проекта. Работа над проектом. Защита творческих проектов.
4. **Дом, в котором мы живем (3 ч.).** Как строят дом. Современная квартира. Функции жилища. Планировка жилого интерьера. Организация пространства квартиры. Цвет в квартире. Декоративное украшение окон. Технология утепления дверей и окон.
5. **Электротехнические работы (3 ч.).** Электрическая энергия– основа современного технического прогресса. Бытовые Электронагревательные приборы. Техника безопасности при работе с бытовыми приборами.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Темы** | **Кол-во часов** |
| 1 | Вводное занятие. | 1 |
| 2 | Семейная экономика. | 3 |
| 3 | Художественная обработка материалов. | 7 |
| 4 | Дом, в котором мы живем. | 3 |
| 5 | Электротехнические работы. | 3 |

**Учебно-методический комплект**

1. Сборник нормативных документов. Технология. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2006. – 120, [8] с.
2. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 192 с.: ил.
3. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.

# Дополнительная литература для учителя

1. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
3. Силаева М.А. Пошив по индивидуальным заказам: Учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2002. – 528 с.
4. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.
5. Скопцева М.И. Технология. Обслуживающий труд 5-8 кл.- Ростов-на-Дону.:Феникс, 1997
6. Ляховская Л.П. Кулинарный календарь.- СПБ.: Полигон, 2002 .
7. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПБ,:Паритет, 2005
8. Захаржевская Р.В. История костюма.- М.:РИКОЛ классик, 2004.
9. Горичева В.С. Куклы.- Ярославль.: Академия развития, 1999.
10. Птушкина О.В., Дорофеев Ю.П. Русский праздничный костюм.- М.: Мозаика-стиль, 2005.
11. Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
12. Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.
13. Петренко Н.В. Ландшафтное проектирование.- Донецк.: Сталкер, 2006.
14. Бабаян Л.В., Горобцов А.М. Благоустройство усадьбы.- М.: Сталкер, 2003.
15. Фрейтаг И.П., Аникина Л.Л. Жилище. Что умеют мастера.- СПБ.: СМИО-Пресс, 2004.
16. Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека.- М.: Просвещение, 2002.
17. Воронцов В.А. Мини-энциклопедия. Ландшафтный дизайн.- М.: АСТ, 2006.
18. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.
19. Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия под ред. Шангина И.И.- СПБ.: Искусство – СПБ, 2004.
20. Юдина Н.А. Русские традиции и обряды.- М.: Вече, 2005.
21. Белова Г.И. Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 класс.- М.: Ижица, 2003
22. Ермакова В.И. Кулинария. - М.: Просвещение, 1993
23. Лазарева Т.Ф. Технология. Тестовые задания. Кроссворды. Карточки-задания. - М.: Ижица, 2003.
24. Нагиль О.И. Индивидуальная рабочая программа «Лоскутное шитье»

# *Дополнительная литература для ученика*

1. Тюрина Н.Е. Основы художественного ремесла. Чудо – кожа. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
2. Конышева Н.М. Секреты мастерства.- М.: Московский учебник, 2000.
3. Адреев В. Современный этикет и русские традиции.- М.: Вече, 2005.
4. Ермакова В.И. Кулинария.- М.: Просвещение, 1993.
5. Полянина А.Ю., Ларина О.В. Комнатные цветы. –М.: Дом Славянской книги, 2005.
6. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани. 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.
7. Домашнее меню современной хозяйки. Кулинарный ежедневник (с электронным приложением). / М. Н. Пьяница. М.: Эксмо, 2008.
8. Шелковые картины в технике холодного батика. /Т.О.Скребцова, Л.А.Дальниченко. -Ростов на Дону.: Феникс, 2007.

**Календарно - тематическое планирование уроков**

Плановых контрольных работ \_\_0\_\_, зачетов \_\_0\_\_\_, тестов \_0\_\_\_, л.р. \_\_\_\_ и др.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **пункта (§)** | **Кол-во часов** | **№ урока** | **Наименование разделов и тем урока** | **Дата** | | **Примечание** |
| **По плану** | **фактически** |
| **1** | **1 ч.** | **Вводное занятие.** | | | | |
|  |  | 1. | Правила техники безопасности, правила поведения в кабинете «Технология». |  |  |  |
| **2** | **3 ч.** | **Семейная экономика.** | | | | |
|  |  | 2. | Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Потребности семьи. Информация о товарах. |  |  |  |
|  |  | 3. | Торговые символы, этикетки и штрихкод. Семейный бюджет. Доходная и расходная части бюджета. |  |  |  |
|  |  | 4. | Расходы на питание.Сбережения. Личный бюджет. |  |  |  |
| 3 | 7 ч. | **Художественная обработка материалов.** | | | | |
|  |  | 5. | Художественное творчество. Подготовка к вышивки гладью. |  |  |  |
|  |  | 6. | Техника владимировского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. |  |  |  |
|  |  | 7. | Швы «узелки» и «рококо». Двусторонняя гладь. Художественная гладь. |  |  |  |
|  |  | 8. | Вышивание натюрморта. |  |  |  |
|  |  | 9. | Вышивание натюрморта. |  |  |  |
|  |  | 10. | Вышивание пейзажа. |  |  |  |
|  |  | 11. | Выбор темы творческого проекта. Работа над проектом. Защита творческих проектов. |  |  |  |
| 6. | 3 ч. | **Дом, в котором мы живем.** | | | | |
|  |  | 12. | Как строят дом. Современная квартира. Функции жилища. Планировка жилого интерьера. |  |  |  |
|  |  | 13. | Организация пространства квартиры. Цвет в квартире. |  |  |  |
|  |  | 14. | Декоративное украшение окон. Технология утепления дверей и окон. |  |  |  |
| 7. | 3 ч. | **Электротехнические работы.** | | | | |
|  |  | 15. | Электрическая энергия– основа современного технического прогресса. |  |  |  |
|  |  | 16. | Бытовые электронагревательные приборы. |  |  |  |
|  |  | 17. | Техника безопасности при работе с бытовыми приборами. |  |  |  |
| **Всего: 17 часов** | | | | | | |