Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Гимназия №1 п. Навля»

Согласовано Утверждено

Председатель методического Совета Приказ № 92/3от 01.09.2016г.

гимназии Чубакова Н.А.

.

Рабочая программа

повышенного уровня сложности

по технологии

для учащихся 8-х неделимых классов

Кузнецовой Т.В., учителя технологии высшей категории

Год составления программы - 2016.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

методическим советом гимназии

Протокол № 1от 31.08.2016

**Пояснительная записка**

**1**. Рабочая программа для неделимых классов составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования, примерной программы основного общего образования по направлению «Технология» авторской программы «Технология: Программы начального и основного общего образования».- М.: Вентана-Граф, 2008.- 192 с. Авторы программы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. и содержит гимназический компонент по содержанию.

**2.Описание места учебного предмета в учебном плане**

Данная программа составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, реализуемого учебного плана МБОУ «Гимназия №1 п. Навля» на 2016-17 уч.год и положения о гимназиях на территории Брянской области, утвержденного приказом департамента общего и профессионального образования Брянской области №407 от 05.05.2006 года. Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапеосновногообщего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», в том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. В VIII классе – 35 часов из федерального *и*  из регионального в VIII классе – 35 часов-всего 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.*.* Рабочая программа разработана с учетом данных требований.

**3.Общие цели и задачи ступени образования с учетом специфики предмета**

Главная цель образовательной области «Технология» — под­готовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

- *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.

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

• Воспитывать трудолюбие, внимательность, самостоятельность, чувство ответственности;   
• Формировать эстетический вкус;   
• Прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры, аккуратности;   
• Совершенствовать формы профориентации учащихся;   
• Развивать логическое мышление и творческие способности;   
• Научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, полученные на уроках.

**4.Общая характеристика учебного предмета**

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены и включены в разделы рабочей программы.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

Раздел 1. Кулинария.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Раздел 3. Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Раздел 4..Электротехнические работы.

Раздел 5. Технологии ведения дома

Раздел 6. Черчение и графика

Раздел 7. Проектирование и изготовление изделий

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Пояснение: темы: «Швейные материалы», «Конструирование и моделирование», «Технология швейных работ» раздела: «Современное производство и профессиональное образование» изучается в рамках раздела: «Проектирование и изготовление изделий»; тема: «Санитарно-технические работы» раздела: «Технологии ведения дома» изучается в 6 классе, согласно авторской программы; тема: «Ремонтно-отделочные работы» раздела: «Технологии ведения дома» изучается в 7 классе, согласно авторской программы; раздел «Проектирование и изготовление изделий» изучается в 3 четверти в связи со сроками проведения районной выставки.

**5.Требования к уровню подготовки выпускников**

Должны знать: основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Должны уметь: Рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**6.Содержание учебного материала 8-й КЛАСС**

**1.Вводный урок**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

*Варианты объектов труда****.*** Учебник «Технология» для 8 клас­са, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

**2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Декоративно-прикладное творчество**

*Теоретические сведения.* Природа творчества. Художествен­ное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мстерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо». Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивания натюрморта pi пейзажа. Технология вышивания на­тюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помо­щью вышивальной машины и компьютера. Художественная вышивка родного края.

*Практические работы.* Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского ши­тья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторон­ней гладью без настила, художественной гладью, швами «узел­ки» и «рококо».

*Варианты объектов труда.* Образцы вышивки гладью. Пан­но. Блузка. Наволочка. Шторы. Салфетки.

**Швейные материалы**

*Теоретические сведения.* Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалыдля соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

*Практические работы* Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительнойпрочности ниток из различных волокон.

*Варианты объектов труда*. Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

**Конструирование и моделирование**

*Теоретические сведения* Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетомособенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

*Практические работы* Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.* Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

**Технология швейных работ**

*Теоретические сведения*  Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработкакарманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

*Практические работы* Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Варианты объектов труда*. Брюки, юбка-брюки, шорты.

**3. Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов**

**Декоративно-прикладное творчество**

*Теоретические сведения.*Народные промыслы, распростра¬ненные в регионе проживания. Виды художественной обработ¬ки древесины и декоративно-прикладных работ. История мозаики. Материалы, инструменты, приспособления для вы¬полнения мозаики. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приемы выполнения работ.

Виды художественной обработки металлов и декоративно-прикладных изделий. Тиснение по фольге. Художественные изделия из проволоки. Мозаика с металлическим контуром. Басма. Пропильный металл. Чеканка. Материалы, инструмен¬ты, приспособления для этих видов художественной обработ¬ки металла. Приемы выполнения работ.

*Практические работы.* Упражнения на выполнение мозаич¬ного набора, ручного тиснения по фольге. Изготовление деко¬ративно-прикладного изделия из проволоки, мозаики с метал¬лическим контуром, басмы, пропильного металла, чеканки.

*Варианты объектов труда.* Образцы мозаичного набора, руч¬ного тиснения по фольге, изделий из проволоки, мозаики с ме¬таллическим контуром, басмы, пропильного металла, чеканки.

**Машины и механизмы. Графическое представление и моделирование.**

*Теоретические сведения.* Применение кулачковых, кривошипно-шатунных и рычажных механизмов в машинах. Конструкция сложных механизмов. Условные обозначения механизмов на кинематических схемах.

*Практические работы*. Сборка моделей кулачкового, кривошипно-шатунного и рычажного механизмов.

*Варианты объектов труда*. Модели механизмов из деталей конструктора.

**4.Проектирование и изготовление изделий**

*Теоретические сведения.* Составляющие проектирования. Вы­бор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спе­цификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Кор­ректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведен­ным анализом правильности выбранных решений. Оценка стои­мости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

*Практические работы****.*** Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Вы­бор модели проектного изделия. Выполнение творческого про­екта.

*Варианты объектов труда****.*** Творческие проекты, например: панно в технике вышивки гладью

**5.Технологии ведения дома семейная экономика**

*Теоретические сведения.* Понятие «семья». Роль семьи в госу­дарстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Понятия «предпринимательская деятельность», «личное пред­принимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы се­мейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социаль­ные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирами­да потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классифика­ция покупок. Анализ необходимости покупки. Потребитель­ский портрет вещи. Правила покупки. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи серти­фикации. Виды сертификатов.Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды тор­говых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Инфор­мация, заложенная в штрихкоде. Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сба­лансированный, дефицитный, избыточный. Структура семей­ного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды дохо­дов ирасходов семьи. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рацио­нальное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расход­ная книга. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях пред­принимательства. Правила расчета стоимости продукции садо­вого участка.

*Практические работы.*Определение видов расходов семьи.Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицатель­ных потребительских качеств вещей. Анализ сертификата соответствия на купленный товар. Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определе­ние по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам. Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.Расчет площади для выращивания садово-огородных куль­тур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации уро­жая. Расчет стоимости продукции садового участка.

*Варианты объектов труда****.*** Сертификат соответствия на то­вар. Этикетка на товар. Список расходов семьи.

**6.Электротехнические работы**

*Теоретические сведения****.*** Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемни­ки (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, ее эле­менты, их условное обозначение. Принципиальная и монтаж­ная схемы. Понятие «комплектующая арматура». Параметры потребителей и источников электроэнергии. Ти­пы электроизмерительных приборов. Организация рабочего мес­та для электротехнических работ. Электромонтажные инструмен­ты. Правила безопасного труда на уроках электротехнологии. Назначение и устройство электрических проводов. Элек­троизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Операции сращивания проводов. Операции монтажа электрической це­пи. Правила безопасной рабо­ты при монтаже электроцепи. Устройство и применение электромагнитов в технике. На­мотка провода электромагнита на катушку. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. История их изобре­тения, принцип действия. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы. Регулировка освещенно­сти. Люминесцентное и неоновое освещение. Конструкция лю­минесцентной и неоновой ламп. Достоинства и недостатки лю­минесцентных ламп и ламп накаливания. Классы и типы электронагревательных приборов. Устройст­во и требования к нагревательным элементам. Принцип рабо­ты биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение электрических двигателей. Устройство и прин­цип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока. Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топли­ва. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электро­мобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

*Практические работы.*Изучение элементов электрической цепи, их условного обозначения, комплектующей арматуры. Определение по параметрам электросчетчика максимально допустимой мощности квартирной электросети. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стои­мости.

Сборка электрической цепи с элементами управления и за­щиты. Изготовление «пробника». Проверка исправности про­водов и элементов электрической цепи. Сборка разветвленной электрической цепи. Выполнение неразъемных соединений проводов и их изоля­ция. Оконцевание проводов. Зарядка электроарматуры.

*Варианты объектов труда.* Комплектующая арматура. Элек­тросчетчик. Электроконструктор. Электропровода. Изоляци­онные материалы. Электромагнит. Электроутюг. Биметалличе­ская пластина. Термореле. Электродвигатель

**7. Кулинария Технология приготовления пищи .** Блюда из птицы

*Теоретические сведения* Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемыепри приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовностикулинарных 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.

**Заготовка продуктов**

*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 вкомпотах. 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.

**Сервировка стола**.

*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 застолом 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.

**8.Современное производство и профессиональное образование Сферы производства и разделения труда**

*Теоретические сведения.*Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятия о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы****.*** Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

*Варианты объектов труда****.*** Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

**Пути получения профессионального образования**

*Теоретические сведения.*Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

*Варианты объектов труда*единый тарифно-квалификационный справочник, интернет

**7.Учебно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | | кол ч |
|  | класс | 8 |
| Вводный урок | | **2** |
| СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | | **16** |
| Декоративно-прикладное творчество | | 16 |
| Швейные материалы | | (1) |
| Конструирование и моделирование | | (3) |
| Технология швейных работ | | (4) |
| СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | | **9** |
| Машины и механизмы. Графическое представление и моделирование | | 2 |
| Декоративно-прикладное творчество | | 7 |
| ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ | | **17** |
| ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА | | **6** |
| Семейная экономика | | 6 |
| ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ | | **6** |
| Электротехнические работы | | 6 |
| КУЛИНАРИЯ | | **10** |
| Технология приготовления блюд | | 4 |
| Домашние заготовки | | 4 |
| Творческое задание | | 2 |
| СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ | | **4** |
| Сферы производства и разделения труда | | 2 |
| Пути получения профессионального образования | | 2 |
| **Итого** | | **70** |

**8. Способы проверки знаний**

1. Опрос
2. Кроссворды
3. Отчетные выставки творческих (индивидуальных и коллективных) работ
4. Тестирование
5. Защита проектов.

**9. Результаты обучения учебного года с учетом гимназического компонента** 8 класс (базовый уровень)

**Должны знать**:

* санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой; к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; процесс пищеварения; роль и значение витаминов, минеральных солей, белков, жиров и углеводов в жизнедеятельности организма; виды и технологию приготовления бутербродов и горячих напитков; пищевую ценность овощей;
* правила техники безопасности; принцип работы и устройство бытовых приборов, применяемых на кухне для приготовления пищи и для уборки квартиры (пылесоса, стиральной машины);
* технический рисунок, чертеж, сборочный чертеж
* процесс заготовки и обработки пиломатериалов, физические и химические свойства древесины
* способы получения искусственных и синтетических волокон, свойства тканей из химических волокон
* значение техники в истории человечества; назначение детали в машине;
* общее устройство швейной машины, виды приводов швейной машины, их отличительные признаки, устройство машинной иглы
* виды пиломатериалов; основные инструменты для резьбы по дереву
* классификацию одежды; способы экономной раскладки выкроек на ткани; признаки определения лицевой стороны ткани; способы изготовления простых швейных изделий
* правила ухода за одеждой из хлопка и льна; способы ухода за обувью; виды фурнитуры; символы ухода за одеждой

**Должны уметь** :

* создавать переносные цветники, миниатюрные сады, элементы альпийской горки, водоемы; использовать различные виды художественного оформления композиции из ваз, цветников, скульптуры из засохших стволов деревьев.
* работать с кухонным оборудованием, инструментами; определять доброкачественность продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; готовить бутерброды и горячие напитки, блюда из овощей, яиц и не печеные кондитерские изделия.
* правильно эксплуатировать электроприборы в быту
* читать и выполнять эскиз, рисунок и простейшие чертежи
* распознавать породы древесины;
* распознавать ткани из натуральных и химических волокон
* готовить швейную машину к работе, устанавливать иглу, регулировать качество строчки, длину стежка; производить простейшие расчеты режимов работы сырья и готовой продукции
* выполнять простейшие детали из древесины по чертежам и технологическим картам; соединить детали из фанеры (склеиванием, на гвоздях); выполнять простейшие операции резьбы, шлифовать и полировать поверхности; выбирать необходимые инструменты и приспособления для работы
* переводить готовые выкройки из журналов мод; определять расход ткани для изготовления швейного изделия; кроить и изготавливать простые швейные изделия
* чистить и удалять пятна с одежды; выполнять влажно-тепловую обработку рубашки (блузки) и брюк; осуществлять простейший ремонт одежды: ремонт распоровшихся швов; выбирать и менять фурнитуру, застежку-молнию, подшивать низ брюк.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** самостоятельного приготовления блюд и их оформления, сервировки стола, соблюдения правил этикета за столом, выбора, правильной эксплуатации и ухода за бытовой техникой, изготовления каких – либо изделий в быту, подбора материалов согласно их свойствам для изготовления деталей и изделий, выполнения технологических процессов по изготовлению изделий с применением машин и механизмов, декоративного оформления интерьера помещений и приусадебных участков, изготовления простых швейных изделий из текстильных материалов, выбора рациональных способов ремонта одежды и средств ухода за ней.

8 класс (гимназический компонент)

Знать/понимать новые приспособления для чистки и нарезки овощей; классификацию пылесосов;

изменения в обозначении чертежей; новые направления в развитии техники;

работу шв. машин с программным управлением; историю мозаичных работ;

технологию получения жести; различные варианты раскладки лекал на ткани;

символы ВТО; правила планирования участка.

Уметь пользоваться приспособлениями; выбирать пылесос с учетом технических данных;

обозначать чертежи; работать на шв. машине;

выполнять мозаичные работы; раскладывать лекала различными способами с учетом вида ткани;

пользоваться символами ВТО; планировать участок.

**10. Ресурсное обеспечение**

-«Технология. 8 класс» В.Д.Симоненко, М: «Вентана -Граф»,2012-2016г.

-Технология: Программы начального и основного общего образования. М.: Вентана-Граф,2008.

Необходимый минимум для проведения занятий

5-8 классы ТЕХНОЛОГИЯ.

КУЛИНАРИЯ

Холодильник ,электроплиты, мойки, доски разделочные для нарезки хлеба, гастрономических продуктов, кухонные ножи ,тарелки и блюда, кастрюли, чайные ложки, сковороды , миска, венчик для взбивания яиц, салатник, дуршлаг, таблицы, справочные материалы на класс ,миксер ,весы

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Образцы тканей. лупа, пинцет, толстая игла, ножницы, линейка, манекен, швейная машина бытовая универсальная, оверлок ,швейные нитки, образцы ткани, отвертки, набор машинных игл,комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки ,коллекция «Волокна» для мастерской ,наперсток, портновский мелок ,комплект инструментов и приспособлений для вышивания ,комплект для вязания крючком, комплект для вязания на спицах

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Картон, ножницы ,фурнитура, маркировочные ленты от одежды, обои, клей, коробки, картон, краски, трафареты, горшок, савок, черепок, мелкие камушки, почвенная смесь растение ,сухие смеси, гипс, цементный раствор, синтетические клеи, природные материалы ,плоскогубцы, отвертки ,набор гаечных ключей ,шпон, самоклеящаяся пленка, проволока, морилка

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Демонстрационный комплект для электроизмерительных приборов,плакаты, схемы, предохранители, выключатели,электролампы, амперметр, вольтметр плоскогубцы,отвёртки.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Плакаты, верстак столярный с комплектом инструментов,образцы пород древесины, пиломатериалов и древесных материалов ,набор чертежных инструментов, молоток, отвертки, гвозди, шурупы, клей ,стусло, пила, рейсмус, ручная дрель, сверла, кисти, краски, лак, лобзик, пилки, набор надфилей,слесарные ножницы, напильник с мелкой насечкой, сверлильный станок, сверла, тиски

Календарно-тематический план в 8-а классе

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Наименование темы программы | Тема урока | Кол. ч | Элементы обязательного минимума образования | Гимназический компонент | Домашнее задание | дата | |
| план | факт |
| 1-2 | вводный урок | Вводное занятие.  Инструктаж по тб. Содержание и задачи курса | 2 | Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка, техника безопасности |  | Повт. Правила по Т\Б |  |  |
|  |  |  |  | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** |  |  |  |  |
| 3 | Декоративно-прикладное творчество | Художественная вышивка. Подготовка к вышивке гладью | 1 | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.  Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.  Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов. | Промыслы Навлинского района | 10-12 |  |  |
| 4 | Техника владимирского шитья | 1 | Реферат по теме | 13 |  |  |
| 5-6 | Белая гладь | 2 |  | 14 |  |  |
| 7-8 | Атласная и штриховая гладь | 2 | Современные направления | 15 |  |  |
| 9-10 | Швы «узелки» и «рококо» | 2 |  | 16 |  |  |
| 11-12 | Двусторонняя гладь | 2 |  | 17 |  |  |
| 13-14 | Художественная гладь | 2 | Современные направления | 18 |  |  |
| 15-16 | Вышивание натюрморта | 2 |  | 19 |  |  |
| 17-18 | Вышивание пейзажа | 2 |  | 20-21 |  |  |
|  |  |  |  | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** |  |  |  |  |
| 19-20 | Машины и механизмы. Графическое представление и моделирование. | Сложные механизмы. | 2 | Применение кулачковых, кривошипно-шатунных и рычажных механизмов в машинах.Конструкция сложных механизмов. Условные обозначения механизмов на кинематических схемах. | Механизмы современных машин. |  |  |  |
| 21 | Условные обозначения механизмов на кинематических схемах. | 1 |  |  |  |  |
| 22 | Декоративно – прикладное творчество. | Народные промыслы Брянской области. | 1 | Народные промыслы, распростра­ненные в регионе проживания. Виды художественной обработ­ки древесины и декоративно-прикладных работ. .Виды художественной обработки металлов и декоративно-прикладных изделий. История мозаики. Мозаика с металлическим контуром. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приемы выполнения работ. Материалы, инструмен­ты, приспособления для этих видов художественной обработ­ки металла. Тиснение по фольге Материалы, инструмен­ты, приспособления для этих видов художественной обработ­ки металла. Приемы выполнения работ. Художественные изделия из проволоки. Материалы, инструмен­ты, приспособления для этих видов художественной обработ­ки металла. Приемы выполнения работ. Чеканка. Пропильный металл. Материалы, инструмен­ты, приспособления для этих видов художественной обработ­ки металла. Приемы выполнения работ. | Современные направления |  |  |  |
| 23 | Виды художественной обработки металлов | 1 |  |  |  |  |
| 24 | Мозаика. Мозаика с металлическим контуром. | 1 |  |  |  |  |
| 25 | Тиснение по фольге | 1 |  |  |  |  |
| 26 | Художественные изделия из проволоки. | 1 |  |  |  |  |
| 27 | Чеканка. Пропильный металл. | 1 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ** |  |  |  |  |
| 28 |  | Проектирование как сфера профессиональной деятельности | 1 | Цели, познавательные сведения по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Выдвижение идей для проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапное выполнение. Экономический расчет. Реклама. Цель рекламы. Защита проекта Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.  Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.* Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение ВТО в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. |  |  |  |  |
| 29-30 | Этапы выполнения творческого проекта. Разработка банка идей. | 2 |  | Банк идей |  |  |
| 31-32 | Техники выполнения изделия. Выбор материала Конструирование | 2 |  | Подобрать технику выполнения |  |  |
| 33-34 | Изготовление изделия. Моделирование | 2 |  | Продолжить работу |  |  |
| 35-36 | Изготовление изделия Технология швейных работ | 2 |  | Продолжить работу |  |  |
| 37-38 | Изготовление изделия Технология швейных работ | 2 |  | Продолжить работу |  |  |
| 39-40 | Экономическое обоснование проекта. Реклама | 2 |  | Произвести расчет |  |  |
| 41-42 | Экологическое обоснование проекта | 2 |  |  |  |  |
| 43-44 |  | Защита проекта | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** |  |  |  |  |
| 45 | Семейная экономика | Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье | 1 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. *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.*Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. *Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.* |  | 1-2 |  |  |
| 46 |  | Потребности семьи | 1 | Правила покупки Сборники законов | 3 |  |  |
| 47 | Информация о товарах  Торговые символы, этикетки и штрихкод | 1 | Международные сертификаты | 4 |  |  |
|  | Современные маркировки | 5 |  |  |
| 48 | Бюджет семьи  Расходы на питание | 1 | Проект о снижении затрат | 6 |  |  |
|  | Расходы на диетическое питание | 7 |  |  |
| 49 | Сбережения. Личный бюджет | 1 | Расходы школьника | 8 |  |  |
| 50 | Экономика приусадебного участка | 1 |  | 9 |  |  |
|  |  |  |  | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** |  |  |  |  |
| 51-52 | Электротехнические работы | Электрическая энергия –основа современного технического прогресса | 2 | Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.  *Виды источников* и потребителей электрической энергии. *Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах*.Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем.Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов.Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии*. Подбор бытовых приборов по их мощности.* Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. |  | 29 |  |  |
| 53-54 |  | Электроосветительные приборы. Освещение в квартире | 2 |  | 40-43 |  |  |
| 55 |  | Электронагревательные приборы. | 1 |  | 44 |  |  |
| 56 |  | Электробытовые приборы Техника безопасности с бытовыми электроприборами | 1 |  | 45 |  |  |
|  |  |  |  | **Кулинария** |  |  |  |  |
| 57-58 | Технология приготовления блюд. | Блюда из птицы | 2 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.  Рациональное питание. *Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей*.Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.*Разработка учебного проекта по кулинарии.*Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*  Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов |  | конспект |  |  |
| 59-60 | Оформление блюд из птицы | 2 |  |  |  |  |
| 61-62 | Домашние заготовки | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование | 2 | Консервирование без сахара | конспект |  |  |
| 63-64 | Приготовление компота | 2 |  | Подготовить фрукты |  |  |
| 65-66 | Творческое задание | Сладкие блюда | 2 | *Традиционные региональные блюда.* |  |  |  |
|  |  |  |  | **Современное производство и профессиональное образование** |  |  |  |  |
| 67-68 |  | Сферы производства и разделения труда | 2 | Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. |  | конспект |  |  |
| 69-70 | Пути получения профессионального образования | 2 |  | конспект |  |  |