

МБОУ «БРЯНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ЛИЦЕЙ №2 ИМ. М.В.ЛОМОНОСОВА»

«Согласовано»

Руководитель МО  
учителей Ирина Сергеевна  
Ирина Сергеевна  
Колуп

Протокол заседания  
МО №1  
от «18» 08 2017г.

«Согласовано»

Заместитель  
директора по УВР  
Ворова  
/Ворова Н.Б. /  
Протокол заседания  
МС №1  
от «19» 08 2017г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ  
«Брянский городской  
лицей №2 им.  
М.В.Ломоносова»

А.В.Цапуренко/  
Приказ № 125а  
от «21» 08 2017г.



Рабочая программа

Предмет Технология

Класс 8А, Б, В

Учитель Кашендратова Т.В

Количество часов в год 68

Количество часов в неделю 2

УМК, учебник \_\_\_\_\_

г.Брянск

2017-2018 учебный год

## Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии с:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 №273-ФЗ).
2. Федерального компонента государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004 года, № 1089 с изменениями;
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
4. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-8 классы. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2013 года.
5. Положение о рабочей программе учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), курса внеурочной деятельности в МБОУ «Брянский городской лицей №2 им. М. В. Ломоносова»;
6. Письмо «О примерном учебном плане 8-9 классов общеобразовательных организаций Брянской области на 2017-2018 учебный год» от 12.04.2017г №2501-04-0.
7. Учебный план МБОУ БГЛ №2 на 2017-2018 учебный год.
9. Перечень учебников ОУ, соответствующий Федеральному перечню учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в МБОУ БГЛ №2 в 2017-2018 учебном году.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующей цели:

**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 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.

В процессе преподавания предмета «Технология» предстоит решить следующие задачи:

- 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.
- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, элементах машиноведения и материаловедения, технологии обработки ткани и пищевых продуктов;
- овладение навыками автономной и коллективной деятельности, работы с различными видами информации (таблицами, текстами, символами и т.д.), самоорганизации, самооценки, самообразования.

#### **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю, но из регионального компонента выделено дополнительное время для обучения технологии, поэтому в 8 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю. С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года

Содержание и структура тематического планирования соответствует содержанию и структуре УМК:

Учебники технологии для 8 класса под редакцией В.Д.Симоненко;

Программа «Технология» для основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, П.С. Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.

Базовыми разделам программы являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», также включены разделы «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Проектирование и изготовление изделий».

#### **Требования к уровню подготовки учащихся**

##### **Знать/ понимать:**

- влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

- применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- виды теста, понятие о пищевой ценности муки, способы определения качества муки, сроки и способы хранения муки и мучных изделий;
- санитарные условия первичной обработки муки и мучных изделий, правила, способы приготовления в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- способы первичной обработки и приготовления полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из муки;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, правила и способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления блюд, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли напитков в питании человека, технологию их приготовления, особенности приготовления;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- технологию приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым

срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;

- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

***Учащиеся должны уметь:***

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- определять качество муки, приготавливать изделия из муки, готовить блюда из различного теста, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать холодные напитки в домашних условиях;
- рассчитывать количество и состав продуктов для блюда, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены, соблюдать меры противопожарной безопасности;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;
- обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину

подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;

· выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

· выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины.

### Содержание учебной программы.

#### **Вводное занятие (2 часа)**

Труд и его значение в жизни людей, общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях, личной гигиене, правилах безопасности на уроках. Общие требования к организации рабочего места.

#### **Кулинария (20 часов).**

*Технология приготовления пищи (10 часов).*

Блюда из теста

Основные теоретические сведения

Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста и способы его приготовления. Блюда и изделия из теста. Требования к качеству и оформлению. Инструменты для приготовления теста и блюд из него. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности труда. Организация рабочего места.

Практические работы

Определение качества муки. Первичная обработка муки. Приготовление изделий из теста (печенье, пироги, пудинги), подача приготовленных изделий, определение их качества, мытье посуды.

Варианты объектов труда.

Изделия из теста.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей.

Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы*

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

Варианты объектов труда.:Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

*Сладкие блюда и десерт (6 часа).*

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желеобразующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле, холодные напитки, коктейли.

*Заготовка продуктов (4 часа).*

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

**Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (4 часа).**

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

### **Технология изготовления плечевого изделия (18 часов).**

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье с рукавами и воротником, халат, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

### **Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов).**

#### **Вязание на спицах**

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания.

Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель.

Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Тестопластика. Изонить.

Основные теоретические сведения



Техника выполнения работы. Инструменты, оборудование и материалы. Технология.

Практические работы

Выполнение работы в дано технике. Подбор ниток, картона, инструментов. Подготовка к работе. Изготовление сувениров. Оформление работы.

Варианты объектов труда.

Картины, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно.

### **Семейная экономика (6 часов)**

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 и расходов 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. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

**Творческие, проектные работы (4 часа).**

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

## Тематическое планирование по технологии 8 класс.

№ урока	РАЗДЕЛ, ТЕМА	Количество во уроков	Практические работы	Дата	
				По плану	фактически
	<b>1.Вводный урок</b>	<b>2</b>			
1	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы Физиология питания	2		2.09	
	<b>2. Кулинария</b>	<b>18</b>			
2	Торты и пирожные из песочного теста с начинкой и кремом. Кремы, помадки, приготовление.	2		9.09	
3	Приготовление песочного печенья Практическая работа	1	1	16.09	
4	Приготовление пудингов. Практическая работа Приготовление пудинга	1	1	23.09	
5	Приготовление суфле, шарлоток, воздушных пирогов.	1	1	30.09	
6	Приготовление яблочного пирога Варианты теста.	1	1	7.10	
7	Холодные напитки. Сервировка и подача холодных напитков.	1	1	21.10	
8	Банкет- коктейль. Приготовление и подача.	1		28.10	
9	Заготовка продуктов. Виды, способы консервирования.	2		4.11	
10	Консервирование ягод и фруктов различными способами.	1	1	11.11	
	<b>3.Конструирование</b>	<b>4</b>			
11	Конструирование плечевого изделия Снятие мерок и расчет конструкции	1	1	18.11	
12	Построение чертежа выкройки плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам	1	1	25.11	
	<b>Технология изготовления плечевого изделия</b>	<b>20</b>			
13	Правила раскроя изделия. Раскладка выкроек и раскрой ткани.	1	1	2.12	
14	Подготовка изделия к первой примерке Проведение первой примерки. Дефекты и их устранение.	1	1	9.12	
15	Изготовление изделия. Обработка вытачек, боковых, плечевых швов.	1	1	16.12	
16	Обработка бортов, горловины, способы обработки воротника.	1	1	23.12	
17	Варианты обработки проймы. Изготовление образца рукава.	1	1	30.12	
18	Варианты обработки низа изделия. Обработка низа изделия.	1	1	13.01.2018	
19	Влажно-тепловая работа. Правила утюжки. Окончательная отделка изделия.	1	1	20.01	

20	Варианты украшения одежды. Подбор элементов. Эскизы.	1	1	27.01	
21	Ремонт одежды. Перешивания одежды.	1	1	3.02	
22	Ткани в интерьере. Изготовление макета занавесок .	1	1	10.02	
	<b>Рукоделие.</b>	<b>14</b>			
23	Вязание на спицах Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити	1	1	17.02	
24	Набор петель. Вязание лицевых петель..	1	1	24.02	
25	Вязание изнаночных петель. Способы закрывания петель.	1	1	3.03	
26	Прибавление и убавление петель, накид. Схема и описание вязания. Чтение узора по схеме.	1	1	10.03	
27	Изготовление простого изделия. Работа по схеме.	1	1	17.03	
28	Изготовление изделия. Варианты украшения изделия.	1	1	24.03	
29	ВТО вязаного изделия. Варианты сборки. Правила ухода за вязаными изделиями.	2		31.03	
	<b>Семейная экономика</b>	<b>6</b>			
30	Я и наша семья. Семья и бизнес. .Определение видов расходов семьи.	1	1	7.04	
31	Потребности семьи. Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащихся 8 класса вещей.	1	1	21.04	
32	Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. Составление бухгалтерской книги расходов школьника.	1	1	28.04	
	<b>Проектирование и изготовление изделий.</b>	<b>4</b>			
33	Составляющие проектирования. Дизайн-специфика и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Выполнение проекта.	1	1	5.05	
34	Выполнение проекта. Защита проекта.	1	1	12.05	
				19.05	
				26.05	