


СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора  
школы по УВР МОУ  
«ООШ №18»

 Раджабова Ф.М.  
«31» 08. 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ  
«ООШ №18 х. Кононов»

 М.Л. Раджабов  
Приказ № 75 от 31.08.2020 год



## БОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету: технология

-Класс: 8

итель: Добрун Любовь Васильевна

2020-2021 учебный год

## ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

**Цели образования по предмету** Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности; знаний, умений использования средств и путей преобразования материалов.

**Задачи:**

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично 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.

**Особенности рабочей программы:** данная программа составлена на основе экспериментальной комплексной программы по технологии для неделимых классов автор Симоненко В.Д., на основе федерального компонента Государственного стандарта основного общего образования. Программа была опубликована в журнале «Школа и производство» № 3 за 2005 год, № 7 за 2007 год. Программа ориентирована на метод проектов как приоритетный в ее реализации.

**Структура рабочей программы:** пояснительная записка, распределение часов по темам, тематическое планирование, основное содержание программы, требования к уровню подготовки.

**количество часов по программе** 68, количество часов в неделю 2, количество часов на региональный компонент 20.

**Распределение часов по темам:**

№ т е м ы	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ	Количество часов по программе				Количество часов по тематическому плану				Пояснения по корректировке часов в тематическом планировании
		Час ов	Тео рия	ПР/ Р	РК	Час ов	Тео рия	ПР/ Р	РК	
1.	Кулинария. Культура питания.	18	9	9		18	9	9	4	
2.	Основы ведения домашнего хозяйства	12	6	6		12	6	6	4	
3.	Фантазии на тему рукоделия	12	6	6		12	6	6		
4.	Декоративная обработка древесины.	4	2	2		4	2	2	2	
5.	Художественная обработка металла и пластмасс	4	2	2		4	2	2	2	
6.	Электротехника	8	4	4		8	4	4		
7.	Окружающая среда	10	5	5		10	5	5		
	<b>ИТОГО:</b>	68	34	34		68	34	34	12	

**Формы, методы работы:** беседы, практикум, лекции, работа с книгой, слайд-лекция, лабораторная работа, практическая работа, межпредметные интегрированные уроки, деловые и ролевые игры, проблемные дискуссии, проектные работы.

**Условия реализации рабочей программы:** Технология 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. В.Д.Симоненко. – 3-е изд. перераб. – М. : Вентана-Граф, 2010. Мультимедийная установка, швейные машины, гладильная доска, утюг, плакаты, раздаточный материал, швейные принадлежности.

№ п/п	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ	1 четверть			2 четверть			3 четверть			4 четверть	
		теория	практика	РК	теория	практика	РК	теория	практика	РК	теория	практика
1.	Кулинария. Культура питания.	9	9	4								
2.	Основы ведения домашнего хозяйства				6	6	4					
3.	Фантазии на тему рукоделия				1	1		5	5			
4.	Декоративная обработка древесины.							2	2	2		
5.	Художественная обработка металла и пластмасс							2	2	2		
6.	Электротехника							1	1		3	3
7.	Окружающая среда										5	5
	ИТОГО:	9	9	4	7	7	4	10	10	4	8	8

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ТЕМА № 1 КУЛИНАРИЯ. КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ.-18 ЧАСОВ						
12		Секреты консервной банки (2 ч)	Комбинированный	Причины порчи продуктов, способы их сохранения. История возникновения консервов. Определение срока хранения консервов по шифру на крышках банок. Ассортимент блюд с использованием консервов	Рецепт салата, супа с использованием консервов	Приготовление блюд с использованием консервов по выбору учащихся. П/Р № 1 ОТ - 044

3-4 5-6 7-8	Кулинария. Культура питания. (18 часов)	Быстрый супчик (6 ч)	Комбинированный	Классификация супов в зависимости от состава и технологии приготовления на заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные, холодные и сладкие. Сервировка стола к обеду.	Составить технологическую карту приготовления борща  &11 (7)	Приготовлен и е супов по выбору учащихся.  П/Р № 2 ОТ - 044 П/Р № 3 ОТ – 044 П/Р № 4 ОТ - 044
9-10 11-12 13-14 15-16		Блюда из овощей (8ч)  РК – 4 ч	Комбинированный	Приготовление блюд из овощей. Ценность овощей. Овощи выращиваемые на Севере. Национальные блюда поморов из овощей. Сервировка стола к ужину. Как сохранить витамины в овощах при тепловой обработке.	Рецепт блюда из овощей  Составить технологическую карту одного из блюд	Приготовлен и е блюдо из овощей по выбору учащихся  П/Р № 5 ОТ - 044 П/Р № 6 ОТ – 044 П/Р № 7 ОТ - 044 П/Р № 8
17-18		Десерт из фруктов (2 ч)	Комбинированный	Понятие «десерт». Продукты для приготовления сладких блюд. Горячие и холодные сладкие блюда. Требования к качеству сладких блюд, сроки хранения. Сервировка стола при подаче десерта.	&8(7)	Приготовление блюд из фруктов по выбору учащихся.  П/Р № 9 ОТ - 044

19-20	Основа ведения домашнего хозяйства (12 часов)	Элементы домашней экономики (2 ч)	Комбинированный  РК	Экономические функции семьи. Понятие «домашняя экономика». Источники доходов семьи. Особенности семейной предпринимательской деятельности. Бюджет семьи. Составление бюджета семьи на 1 месяц. Расчет затрат на приобретение необходимых вещей к началу учебного года.	&1,2,3(8)	Описание источников, из которых складываются доходы семьи. Составление перечня товаров и услуг, которые могла бы производить семья. П/Р № 10
-------	---	-----------------------------------	---------------------------	--	-----------	--

21-22	Как правильно делать покупки.(2ч)	Комбинированный	Штриховой код потребительского товара, правила его расшифровки. Основные правила определения качества продуктов (колбасы, молочные продукты, фрукты, овощи, мясо, рыба, птица).	&4,5	Расшифровка штриховых кодов, определение качества предложенных продуктов по внешнему виду.  П/Р № 11
23-24	Уход за квартирой (2 ч)	Комбинированный  РК	Основные требования к уходу за квартирой. Проветривание. Освещение. Борьба с сыростью. Уборка, средства для уборки. Уход за мебелью.	&41-44(7)	Составление последовательности генеральной уборки квартиры.  П/Р № 12

25-26		Реконструкция старой мебели. Обновление мягкой мебели. (6 ч)	Комбинированный	Способы обновления старой мебели, варианты ее отделки. Мягкие накладные элементы. Замена обивки.	&26 (8)	Замена обивки мягкой мебели.  П/Р № 13 П/Р № 14 П/Р № 15
27-28						
29-30						
31-32	Фантазии на тему рукоделия  (12 часов)	Изготовление аксессуаров для дома (12ч)	Комбинированный	Наиболее распространенные виды рукоделия: аппликация, ручная вышивка, вязание крючком, лоскутное шитье, батик, мягкая игрушка, макраме, аппликация из соломки. Плетение на раме. Технология изготовления изделий с использованием различных видов рукоделия.	Эскизы  Доклад об одном из видов рукоделия (по выбору)  Доделать работу	Изготовление изделий с использованием различных видов рукоделия по выбору учащихся.  П/Р № 16 П/Р № 17 П/Р № 18 П/Р № 19 П/Р № 20 П/Р № 21 ОТ - 042
33-34						
35-36						
37-38						
39-40						
41-42						

43-44 45-46	обработка Декоративная древесины. (4 часа)	Понятие о стилях мебели. Декоративная отделка мебели.(4 ч)	Комбинированный  РК	Краткие исторические сведения из истории развития мебели. Понятие о стилях мебели. Основные стили мебели, их отличительные особенности. Отделка мебели элементами, рельефными накладками и декоративной фурнитурой.	Знать стили мебели  Разработать эскиз накладок или резных элементов	Определение стиля мебели по карточкам; выполнение элементов рельефных накладок или резных элементов  П/Р № 22 П/Р № 23
47-48	Художественная обработка металла и пластмасс (4 часа)	Рельефная металлопластика  (2 ч)	Комбинированный  РК	Традиции художественной обработки металла на Руси. Свойства металлов и сплавов, их применение в изделиях. Характеристика мягких металлов, используемых для металлопластики (листовой алюминий, медь, латунь). Технология выполнения элементов металлопластики.	Знать характеристики металлов  конспект	Выполнение тиснения по тонколистовому металлу.  П/Р № 24 ОТ-
49-50	Художественная обработка металла и пластмасс (4 часа)	Технологические свойства и изделия из пластмасс (2 ч)	Комбинированный	Применение пластмасс в быту и на производстве. Технологические свойства пластмасс, их отличие от металлов и древесины. Виды и способы обработки пластмасс. Изделия из пластмасс, правила их эксплуатации в быту.	конспект	Резьба по пенопласту  П/Р № 25 ОТ-



51-52 53-54	Электротехника (8 часов)	Электрические цепи (4 ч)	Комбинированный	Виды соединения элементов в электрической цепи. Условные и графические обозначения, чтение и составление простых электрических схем. Понятие о постоянном и переменном электрическом токе, о напряжении и силе тока. Классификация электропроводов по назначению (монтажные, установочные, обмоточные)	&29,30(8) &31,32(8)	Сборка простейших эл. цепей с последовательным и параллельным включением нагрузки.  П/Р № 26 П/Р № 27 ОТ -
55-56 57-58		Потребители электрической энергии. Электрические источники света. Электронагревательные, электроизмерительные источники света (4 ч)	Комбинированный	Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг, электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.	&33(8) &34(8) &35(8) &40(8)	Изучение устройства лампы накаливания, утюга, амперметра.  П/Р № 28 П/Р № 29

59-60 61-62 63-64	Окружающая среда (10 часов)	Проектирование зеленых насаждений. Правила безопасности при работе на пришкольном участке. (6 ч)	Комбинированный	Основные методы и приемы проектирования зеленых насаждений. История развития «зеленого строительства». Этапы проектирования озеленения пришкольной территории. Стили садово-паркового искусства. Основные особенности ландшафтного и регулярного стилей. Содержание труда цветовода.	Дорисовать эскиз Знать правила Т/Б	Разработка творческого проекта по созданию клумбы, миксбордера на пришкольном участке, выращивание рассады декоративных растений.  П/Р № 30 П/Р № 31 П/Р №32
65-66 67-68		Справочное бюро природы (4 ч)	Комбинированный	Растения-барометры; способы определения характеристик почвы с помощью растений. Правила сбора и заготовки грибов, дикорастущих ягод, лекарственных растений.	Доделать гербарий	Распознавание болезней растений. Создание гербария. П/Р № 33 П/Р № 34

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### КУЛИНАРИЯ. КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ. (18 ЧАСОВ)

#### Секреты консервной банки. (2 часа)

*Основные теоретические сведения.* Причины порчи продуктов, способы их сохранения. История возникновения консервов. Определение срока хранения консервов по шифру на крышках банок. Ассортимент блюд с использованием консервов.

*Практические работы.* Приготовление блюд с использованием консервов по выбору учащихся. ( салаты, бутерброды).

#### Быстрый супчик (6 ч)

*Основные теоретические сведения.* Классификация супов в зависимости от состава и технологии приготовления на заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные, холодные и сладкие. Сервировка стола к обеду.

*Практические работы.*

Приготовление супов по выбору учащихся.

#### Блюда из овощей (8ч)

*Основные теоретические сведения.* Приготовление блюд из овощей. Ценность овощей. Овощи выращиваемые на Севере. Национальные блюда поморов из овощей. Сервировка стола к ужину. Как сохранить витамины в овощах при тепловой обработке.

*Практические работы.* Приготовление блюд из овощей по выбору учащихся

#### Десерт из фруктов (2 ч)

*Основные теоретические сведения.* Понятие «десерт». Продукты для приготовления сладких блюд. Горячие и холодные сладкие блюда. Требования к качеству сладких блюд, сроки хранения. Сервировка стола при подаче десерта.

*Практические работы.* Приготовление блюд из фруктов по выбору учащихся.

### Основы ведения домашнего хозяйства (12 часов)

#### Элементы домашней экономики (2 ч)

*Основные теоретические сведения.* Экономические функции семьи. Понятие «домашняя экономика». Источники доходов семьи. Особенности семейной предпринимательской деятельности. Бюджет семьи. Составление бюджета семьи на 1 месяц. Расчет затрат на приобретение необходимых вещей к началу учебного года.

*Практические работы.* Описание источников, из которых складываются доходы семьи. Составление перечня товаров и услуг, которые могла бы производить семья.

Как правильно делать покупки.(2ч)

*Основные теоретические сведения.* Штриховой код потребительского товара, правила его расшифровки. Основные правила определения качества продуктов ( колбасы, молочные продукты, фрукты, овощи, мясо, рыба, птица).

*Практические работы.* Расшифровка штриховых кодов, определение качества предложенных продуктов по внешнему виду.

Уход за квартирой (2 ч)

*Основные теоретические сведения.* Основные требования к уходу за квартирой. Проветривание. Освещение. Борьба с сыростью. Уборка, средства для уборки. Уход за мебелью.

*Практические работы.* Составление последовательности генеральной уборки квартиры.

Реконструкция старой мебели. Обновление мягкой мебели. (6 ч)

*Основные теоретические сведения.* Способы обновления старой мебели, варианты ее отделки. Мягкие накладные элементы. Замена обивки.

*Практические работы.* Замена обивки мягкой мебели.

Фантазии на тему рукоделия (12 часов)

Изготовление аксессуаров для дома (12ч)

*Основные теоретические сведения.* Наиболее распространенные виды рукоделия: аппликация, ручная вышивка, вязание крючком, лоскутное шитье, батик, мягкая игрушка, макраме, аппликация из соломки. Плетение на раме. Технология изготовления изделий с использованием различных видов рукоделия.

*Практические работы.* Изготовление изделий с использованием различных видов рукоделия по выбору учащихся.

Декоративная обработка древесины.( 4 часа)

Понятие о стилях мебели. Декоративная отделка мебели.(4 ч)

*Основные теоретические сведения.* Краткие исторические сведения из истории развития мебели. Понятие о стилях мебели. Основные стили мебели, их отличительные особенности. Отделка мебели элементами, рельефными накладками и декоративной фурнитурой.

*Практические работы.* Определение стиля мебели по карточкам; выполнение элементов рельефных накладок или резных элементов

## Художественная обработка металла и пластмасс ( 4 часа)

### Рельефная металлопластика (2 ч)

*Основные теоретические сведения.* Традиции художественной обработки металла на Руси. Свойства металлов и сплавов, их применение в изделиях. Характеристика мягких металлов, используемых для металлопластики (листовой алюминий, медь, латунь). Технология выполнения элементов металлопластики.

*Практические работы.* Выполнение тиснения по тонколистовому металлу.

### Технологические свойства и изделия из пластмасс (2 ч)

*Основные теоретические сведения.* Применение пластмасс в быту и на производстве. Технологические свойства пластмасс, их отличие от металлов и древесины. Виды и способы обработки пластмасс. Изделия из пластмасс, правила их эксплуатации в быту.

*Практические работы.* Резьба по пенопласту

## Электротехника ( 8 часов)

### Электрические цепи (4 ч)

*Основные теоретические сведения.* Виды соединения элементов в электрической цепи. Условные и графические обозначения, чтение и составление простых электрических схем. Понятие о постоянном и переменном электрическом токе, о напряжении и силе тока. Классификация электропроводов по назначению (монтажные, установочные, обмоточные)

*Практические работы.* Сборка простейших эл. цепей с последовательным и параллельным включением нагрузки.

### Потребители электрической энергии. Электрические источники света. Электронагревательные, электроизмерительные источники света (4 ч)

*Основные теоретические сведения* Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг, электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

*Практические работы.* Изучение устройства лампы накаливания, утюга, амперметра.

## Окружающая среда (10 часов)

Проектирование зеленых насаждений. Правила безопасности при работе на пришкольном участке. (6 ч)

*Основные теоретические сведения* Основные методы и приемы проектирования зеленых насаждений. История развития «зеленого строительства». Этапы проектирования озеленения пришкольной территории. Стили садово-паркового искусства. Основные особенности ландшафтного и регулярного стилей. Содержание труда цветовода.

*Практические работы.* Разработка творческого проекта по созданию клумбы, миксбордера на пришкольном участке, выращивание рассады декоративных растений.

Справочное бюро природы ( 4 ч)

*Основные теоретические сведения* Растения-барометры; способы определения характеристик почвы с помощью растений. Правила сбора и заготовки грибов, дикорастущих ягод, лекарственных растений.

*Практические работы.* Распознавание болезней растений. Создание гербария.

***В результате изучения технологии ученик должен:***

**Знать/ понимать:**

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.

**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.



