

Таймырское муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Диксонская средняя школа»

Утверждаю  
директор ТМКОУ «Диксонская СШ»  
\_\_\_\_\_/Л.И.Вахрушева/  
«\_\_\_\_» сентября 2018г.  
приказ № \_\_\_\_\_

Рассмотрено на заседании МО  
Протокол № 1 от  
«14» сентября 2018 г.  
руководитель МО пол.цикла  
\_\_\_\_\_Л.В.Соколова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному курсу «Технология»  
в 8 классе (девочки)  
(базовый уровень)

Составитель Л.В.Соколова  
*учитель технологии*

2018/2019г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта общего образования и примерной программы по технологии и на основании авторской программы О.А.Кожинной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2012г.) и ориентирована на использование учебника О.А.Кожинной, Е.А.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд»: 8 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2014.

Учебный предмет изучается в 8 классе, рассчитан на 34 часа

Курс направлен на формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Данный учебный предмет имеет своей целью:

- **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 профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

### Приоритетные виды общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Данная программа содержит все темы, включенные в федеральный компонент содержания образования. Наряду с федеральным компонентом программы реализуется региональный компонент, который представлен следующими темами. В разделе «Кулинария» на преподавание теоретических основ выделены 4 часа, т.к. кабинет технологии не оборудован для проведения работ по кулинарии, практические работы перенесены в домашние условия. Оставшиеся 2 часа вынесены в тему «Творческие проектные работы». Введен модуль «Графика» за счет часов темы «Конструирование и моделирование одежды». Количество часов по программе автора О.А.Кожинной в 8 классе предусмотрено в количестве 68 часов, по БУП -34 часа, поэтому все темы программы пропорционально сокращены.

### Основное содержание программы.

1. Кулинария
2. Конструирование и моделирование
3. Технология швейных изделий.
4. Рукоделие.
5. Технология ведения дома.
6. Электротехнические работы
7. Творческие проектные работы.

<b>Учебно-методическое обеспечение.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учебник «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс» авторы Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Рыкова Н.Б., «Дрофа», 2014 г.;</li> <li>2. «Поурочные разработки по технологии» автор В.А. Давыдова</li> <li>3. Таблицы.</li> <li>4. Образцы поузловой обработки изделий.</li> <li>5. Тесты по технологии 5-7 классы С.Э. Маркуцкая Изд. «Экзамен» 2006.</li> <li>6. Книги по вышивке, кулинарии и др.</li> <li>7. Технология в схемах, таблицах и рисунках 5-9 классы С.Э. Маркуцкая «Экзамен», 2009</li> <li>8. Интернет</li> <li>9. Диски с обучающими программами по вязанию спицами, крючком.</li> <li>10. Мультимедиапрезентации к урокам по темам.</li> <li>11. Проектные работы учащихся.</li> </ol>
<b>Система диагностики и контроля.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тестовые задания</li> <li>2. Карточки для контроля знаний.</li> <li>3. Выполнение проекта.</li> <li>4. Самоконтроль по выполнению изделий.</li> </ol>
<b>Система промежуточной и итоговой аттестации.</b>	<p>На каждом уроке проверка практического задания, выполненного в течение урока, тесты, фронтальный опрос.</p>
<b>Система педагогических технологий.</b>	<p>В преподавании предмета технологии в 8 классе применяются педагогические технологии.</p> <p style="padding-left: 40px;">Модульное обучение.          Проектная деятельность.          Технологии проблемного обучения</p>
<b>Система внеклассной работы.</b>	<p>Выставки работ учащихся.          Консультации учащихся          Участие в школьных и районных конкурсах.          Предметные олимпиады</p>

## Требования к уровню подготовки обучающихся 8 класса.

### Учащиеся должны знать:

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;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды одежды, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного,) и краевых;

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, 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;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

### Учащиеся должны уметь:

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; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной,) и краевые;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, обрабатывать низ изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

### *Должны владеть:*

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

### *Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:*

– вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

## **Критерии оценки знаний и умений учащихся 8 класса по технологии**

### ***Нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу***

**Оценка «5»** ставится, если учащийся: полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

### ***Проверка и оценка практической работы учащихся***

**«5»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

**«4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

**«3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

**«2»** – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

### ***Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:***

**«5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»** - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

## **Перечень учебно – методического обеспечения.**

1. «Настольная книга учителя технологии», справочно-методическое пособие, под ред. А. В. Марченко, М. , АСТ «Астрель», 2005 г.
2. «Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный план», под ред. Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьева, М., «Дрофа», 2006 .
3. «Иллюстрированная энциклопедия моды»,Л.Кибалова, О.Гербенова, М.Ламарова, Прага, «Артия»,1986.
4. «Самodelки из текстильных материалов», Г. И. Перевертень, М., «Просвещение», 1990.
5. «Энциклопедия рукоделий»,Л.Гандертон, М., «АСТ- ПРЕСС», 1995.
6. «Узоры вязания на спицах и крючком»,С.С. Павлович, А.И. Шпаковская, В.И. Логвенкова, Минск, «Полымя», 1990.

**Учебно - тематический план  
по технологии  
8 класс, 1 час в неделю**

Учебные недели	Разделы программы	Примечания
1-4	<b>1.КУЛИНАРИЯ (4 часа)</b>	
5-12	<b>2.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (8 часов) Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов).</b>	
13-20.	<b>3. Конструирование и моделирование (8 часов)</b>	
21-24.	<b>4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа).</b>	
25-26.	<b>5.ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа).</b>	
27-34.	<b>6.ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ. (8 часов).</b>	

**Календарно – тематическое планирование  
по технологии  
8 класс, 1 час в неделю**

№ п/п	№ урока в теме	Наименование разделов и тем	Практическая деятельность учащихся	сроки прохождения	Примечание
<b>1.КУЛИНАРИЯ (4 часа)</b>					
1.	1.1	Введение. Инструктаж по ТБ и ОТ. Физиология питания.	Калорийность пищи. Расчет калорийности блюд.		
2.	1.2	Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.	Составление суточного меню.		
3.	1.3	Сервировка стола. Оформление стола салфетками.	Сервировка стола к обеду. Изготовление приглашения.		
4.	1.4	Правила поведения за столом. Время и продолжительность визита.	Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.		
<b>2.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (8часов) Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов).</b>					
5.	2.1	Ассортимент изделий в технике вязания на спицах.	Подготовка инструментов и материалов для работы.		
6.	2.2	Характеристика шерстяных, пуховых нитей.	Правила начала вязания на двух спицах. Набор петель.		
7.	2.3	Правила подбора спиц.	Технология выполнения лицевых петель.		
8.	2.4	Условные обозначения при вязании на спицах.	Технология выполнения лицевых петель.		
9.	2.5	Технология убавления и прибавления петель.	Технология выполнения изнаночных петель.		
10	2.6	Технология закрывания петель.	Технология выполнения кромочных петель.		
11	2.7	Выполнение изделия в технике ручного вязания.	Технология выполнения изделия в технике ручного вязания.		
12	2.8	Выполнение изделия в технике ручного вязания. Защита мини-проекта.	Технология выполнения изделия в технике ручного вязания.		
<b>3.. Конструирование и моделирование (8 часов).</b>					
13	3.1	История костюма. Конструирование плечевого изделия	Подготовить сообщение о сословных различиях в костюме.		
14	3.2	Снятие мерок. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	Снятие мерок. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.		
15	3.3	Построение чертежа основы одношовного рукава..	Построение чертежа основы одношовного рукава..		
16	3.4	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	Моделирование нарядной блузки.		
17	3.5	Технология изготовления блузки с втачным рукавом.	Составить карту пооперационного контроля		

18	3.6	Раскладка выкройки и блузки на ткань. Раскрой.	Составить карту пооперационного контроля		
19	3.7	Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки.	Составить карту пооперационного контроля		
20	3.8	Пошив блузки	Составить карту пооперационного контроля		
<b>4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа).</b>					
21	4.1	Рациональное планирование расходов семьи.	Изучение цен на рынке товаров и услуг.		
22	4.2	Бюджет семьи.	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.		
23	4.3	Права потребителя и их защита.	Возможности пополнения семейного бюджета.		
24	4.4	Экологическая безопасность материалов для ремонтных работ.	Выполнение эскиза жилой комнаты.		
<b>5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа).</b>					
25	5.1	Пути экономии электрической энергии.	Определение расхода и стоимости электрической энергии.		
26	5.2	Влияние электронных приборов на здоровье человека.	Подбор бытовых приборов по их мощности.		
<b>6. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ. (8 часов).</b>					
27	6.1	Выбор темы проекта. Краткая формулировка проблемы.	Сбор и анализ информации о планируемом изделии.		
28	6.2	Оценка представленных идей.	Выполнение эскизов, чертежей, моделей.		
29	6.3	Экономический и экологический анализ выбранного варианта, услуги.	Практические и графические работы в соответствии с выбранной темой проекта.		
30	6.4	Изготовление проектного изделия	Изготовление проектного изделия.		
31	6.5	Оформление проекта.	Изготовление проектного изделия.		
32	6.6	Изготовление проектного изделия.	Изготовление проектного изделия.		
33	6.7	Изготовление проектного изделия	Изготовление проектного изделия		
34	6.8	Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия.	Оформление выставки проектных работ.		