

Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии Обслуживающий труд 8 класс базового уровня составлена учителем технологии Коробкиной А.Б. на основе авторской программы по технологии О.А. Кожиной, соответствующей требованиям Федерального государственного стандарта основного общего образования (Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие. М.:Дрофа, 2018г). с внедрением новых образовательных компетенций в рамках регионального проекта «Современная школа» (в форме центра образования естественно- научной и технологической направленности «Точка роста»). Программа рассчитана на 1 час в неделю, 34 часа в год.

Настоящая рабочая программа по технологии полностью соответствует поставленным целям, задачам и содержанию Образовательной программы на 2021-2022 учебный год для основного общего образования.

Цель изучения курса – формирование у обучающихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально – трудовой адаптации в обществе.

Задачи курса:

- формировать трудовую и технологическую культуры школьника, системы технологических знаний и умений;
- воспитывать трудовые, гражданские и патриотические качества личности,
- формировать профессиональное самоопределение в условиях рынка труда;
- формировать гуманистически и прагматически ориентированное мировоззрение.

Предметные результаты познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации ;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда ;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда ;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии ;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления ;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчет себестоимости продукта труда.

мотивационной сфере:

-оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности ;

-выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения ;

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

-согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной-трудовой деятельности ;

-осознание ответственности за качество результатов труда ;

-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ ;

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

эстетической сфере:

-дизайнерское конструирование изделия;

-применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

-моделирование художественного оформления объекта труда;

-способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей своей фигуры ;

-эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

-сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности

-создание художественного образа и воплощение его в материале ;

-развитие пространственного художественного воображения;

-развитие композиционного мышления;

-развитие чувства цвета, гармонии и контраста ;

-развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

-понимание роли света в образовании формы и цвета;

-решение художественного образа средствами фактуры материалов;

-использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

-сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

современном творчестве ;

-применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

-применение методов художественного проектирования одежды;

-художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

-соблюдение правил этикета.

коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации ;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива ;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.
- выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерильных. Контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построение планов профессионального образования и трудоустройства

СОДЕРЖАНИЕ

Кулинария – 4 часа

Физиология питания

Основные теоретические сведения: общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков. Жиров. Углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Фаст-фуд, канцерогены, пищевые добавки.

Практические работы: расчет калорийности блюд, составление суточного меню.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения: виды домашней птицы и её кулинарное употребление; способы определения качества птицы; первичная обработка птицы; виды тепловой обработки, применяемые при изготовлении блюд из

домашней птицы; время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд; оформление готовых блюд при подаче к столу

Практические работы: определение качества мяса птицы; первичная обработка птицы; приготовление блюд из домашней птицы; разделка птицы и украшение блюда перед подачей к столу; изготовление папильоток.

Блюда национальной кухни

Основные теоретические сведения: выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и обучающихся.

Практические работы: приготовление кулинарных блюд на примере первых: суп-лапша на курином бульоне, борщ, щи, суп-харчо.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения: приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству оформления 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.

Заготовка продуктов

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.

Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров

Основные теоретические сведения: особенности упаковки пищевых продуктов; содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код, правила его чтения; экомаркировка, экологические знаки

Конструирование и моделирование швейных изделий – 4 часа

Основные теоретические сведения: виды женского легкого платья и спортивной одежды, правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Последовательность построения чертежа основы в масштабе 1:4. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Особенности

моделирования плечевых изделий. Выполнение эскизов. Построение чертежа и моделирование изделия выбранного фасона. Последовательность построения чертежа в натуральную величину по своим меркам. Моделирование изделия выбранного фасона.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение чертежа основы изделия, эскизная разработка швейного изделия; моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки.

Технология изготовления швейных изделий – 15 часов

Основные теоретические сведения: особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком; перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань; обработка деталей кроя; порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия; обработка боковых срезов изделия; обработка воротников; обработка и втачивание рукавов; уточнение низа изделия; отделка и влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы: раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком, прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя, скалывание и сметывание деталей кроя, проведение примерки. Исправление дефектов, обработка плечевых т боковых срезов, обработка воротников, обработка рукавов, стачивание деталей, обработка нижнего среза изделия.

Рукоделие – 2 часа

Основные теоретические сведения: природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы. Инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных промыслов: мастерская вышивка; торжское 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 и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

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, швами «узелки» и «рококо».

Технология ведения дома – 2 часа

Основные теоретические сведения: семейное хозяйство; бюджет семьи; потребительский кредит; семейное дело; составление бизнес-плана семейной фирмы; ремонт помещений; цвет в интерьере; уход за одеждой и обувью.

Практические работы: потребности семьи; бюджет семьи (планирование расходов), потребительский кредит, составление бизнес-плана семейной фирмы, расчет количества материалов для ремонта помещений, уход за одеждой и обувью.

Электротехнические работы - 1 час

Основные теоретические сведения: электротехнические обогреватели, электродвигатели постоянного и переменного тока; использование электромагнитных волн для передачи информации, устройства отображения информации.

Практические работы; подбор бытовых приборов по их мощности. Экскурсия в магазин бытовой техники.

Современное производство и профессиональное образование – 2 часа

Основные теоретические сведения: классификация профессий, требования к качествам личности при выборе профессий; профессиональная пригодность. Варианты профессионального развития и карьерного роста.

Практические работы: выбор направления дальнейшего образования, определение сферы интересов, составление жизненного и профессионального планов.

Творческие, проектные работы –6 часов

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Изготовление швейных изделий с втачным рукавом.
3. Моя профессия (дизайнер, повар, конструктор-модельер и др.)
4. Создание компьютерной презентации

**Учебно – тематическое планирование
Технология (обслуживающий труд), 8 класс
1 час в неделю (34часа)**

№	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Кулинария	4
2	Конструирование и моделирование	4
3	Технология изготовления швейных изделий	15
4	Рукоделие	2
5	Технология ведения дома	2
6	Электротехнические работы в быту	1
7	Профессиональное самоопределение	2
8	Проектная и исследовательская деятельность	6
	Итого:	34

**Календарно – тематическое планирование
Технология (обслуживающий труд), 8 класс
1 час в неделю (34часа)**

№	Наименование разделов	Кол-во часов	Дата планируемая		Дата фактическая	
			8а	8б	8а	8б
	Кулинария 4 часа					
1	Физиология питания	1	7,09	6,09		
2	Блюда из птицы. Сервировка стола.	1	14,09	13,09		
3	Консервирование	1	21,09	20,09		
4	Упаковка продуктов и товаров	1	28,09	27,09		
	Конструирование и моделирование 4 часа					
5	История костюма	1	12,10	11,10		
6	Конструирование плечевого изделия. Снятие мерок.	1	19,10	18,10		
7	Построение чертежа плечевого изделия	1	26,10	25,10		
8	Моделирование плечевого изделия	1	2,11	1,11		
	Технология изготовления швейных изделий 15 часов					
9-10	Технология изготовления блузки	2	9,11 23,11	8,11 22,11		

11-12	Раскладка выкройки на ткани	2	30,11 7,12	29,11 6,12		
13-14	Раскрой блузки	2	14,12 21,12	13,12 20,12		
15-16	Подготовка изделия к примерке	2	28,12 11,01	27,12 10,01		
17-23	Пошив блузки	7	18,01 25,01 1,02 8,02 15,02 1,03 15,03	17,01 24,01 31,01 7,02 14,02 28,02 7,03		
	Рукоделие 2 часа					
24	История валяния. Выполнение работ в технике фелтинга	1	15,03	14,03		
25	Оформление интерьера детской комнаты	1	22,03	21,03		
	Технология ведения дома 2 часа					
26	Распоряжение свободными средствами. Семейное дело.	1	22,03	21,03		
	Ремонт. Уход за одеждой и обувью.	1	29,03	28,03		
	Электротехнические работы в быту 1 час					
27	Бытовые приборы, источники света.	1	29,03	28,03		
	Профессиональное самоопределение 2 часа					
28	Выбор профессии. Классификация профессий	1	5,04	4,04		
29	Требования к качествам личности при выборе профессии. Проф.пригодность.	1	5,04	4,05		
30-36	Проектная деятельность 4 часа	4	19,04 26,04	18,04 25,04		
	Итого:	36				

Литература:

1. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений (автор О.А.Кожина). -М. : Дрофа, 2018.
2. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы:учебно-методическое пособие/ сост. Е.Ю.Зеленецкая.-М.: Дрофа. 2018 г.

3. О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая

Технология «Обслуживающий труд». 8кл.: учебник для общеобразовательных учреждений.-М.: Дрофа, 2014 г.

4. О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э.МаркуцкаяТехнология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие – к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э.Маркуцкой; М. Дрофа, 2015 г