**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основании Положения о рабочей программе, разработанного в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009г. № 373, «Требования к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей» утверждённых на заседании Научно методического совета по дополнительному образованию детей Минобразования России от 03.06.2006г., Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Уставом МАОУ «Ивановская СОШ».

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования»» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089

В учебном плане на изучение предмета отведён 1 час в неделю. Всего – 34 часов.

*Рабочая программа направлена на достижение следующих целей:*

-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 изделий;

-овладение обще-трудовыми 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 общеучебных умений и навыков у обучающихся, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

*Приоритетные виды общеучебной деятельности:*

-определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

-комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

-творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

*Планируемые результаты:*

*Личностные:* Планировать предстоящую деятельность, положительно относиться к труду, принимать помощь одноклассников, чувствовать уверенность в себе, верить в свои возможности, чувствовать удовлетворение от сделанного, бережно относиться к результатам своего труда и труда одноклассников, изготавливать изделия по плану и по образцу, определять и объяснять свои чувства и ощущения.

*Метапредметные:* Наблюдать, сравнивать и анализировать явления природы. Анализировать особенности, выделять известное и неизвестное. Осуществлять самоконтроль качества выполненной работы. Анализировать и читать графические изображения, осознавать и формулировать усвоенное. Наблюдать, сравнивать, сопоставлять изученные материалы, анализировать особенности изделий, воплощать идею в материале. Определять особенности, выполнять работу по образцу, планировать последовательность практических действий для реализации замысла. *Предметные:* Знание техники безопасности на уроках технологии. Знание условий, необходимых для роста и развития культурных растений. Санитарно- гигиенические требования при приготовлении пищи. Понятия пищевой ценности продуктов, санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав пищи. Значение молока и молочных продуктов, круп и макаронных изделий. Состав теста и способы его приготовления. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения. Знание машинных швов. Устранение дефектов машинных швов. Производить мелкий ремонт одежды. Иметь представление о лесной и деревообрабатывающей промышленности, о производстве и применении пиломатериалов. Выполнять резку тонколистового металла. Подбирать соответствующие инструменты и приспособления. Изготавливать простые изделия из металла. Знать историю развития графики. Читать чертежи деталей и сборочный чертёж. Освоить несложные способы выполнения лоскутной техники. Освоить вышивку гладью. Использовать бросовые материалы для поделок. Уметь разрабатывать и выполнять проекты.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ в 8 классе**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов | Кол.часов | В том числе | | |
| Лаборат. работ | Практич. работ | Контрольн. работ |
| 1 | Технология сельскохозяйственного производства. Осенний период. | 5 |  |  |  |
| 2 | Технология обработки пищевых продуктов. | 3 |  |  |  |
| 3 | Культура дома | 2 |  |  |  |
| 4 | Машиноведение | 1 |  |  |  |
| 5 | Основы экономики. Отрасли производства. | 2 |  |  |  |
| 6 | Технология обработки конструкционных материалов. | 8 |  |  |  |
| 7 | Графика | 3 |  |  |  |
| 8 | Художественная обработка материалов | 6 |  |  |  |
| 9 | Технология сельскохозяйственного производства. | 4 |  |  |  |
|  | ИТОГО | 34 |  |  |  |

**Содержание учебного предмета:**

*Технология сельскохозяйственного производства*

Техника безопасности на уроках технологии. Однолетние овощные культуры. Сбор семян овощных культур. Закладка овощей на хранение. Осенние посевы.

*Технология обработки пищевых продуктов*

Сервировка праздничного стола. Техника безопасности. Заварное тесто. Блюда из картофеля.

*Культура дома*

Косметика. Уход за одеждой.

*Машиноведение*

Бытовые приборы и оборудование.

*Основы экономики. Отрасли производства*

Управление семейной экономикой. Классы профессий.

*Технология обработки конструкционных материалов:*

*Технология обработки древесины*

Приёмы сборки изделий из древесины. Технология изготовления мебели. Ремонт мебели.

*Графика*

Условности и упрощения на чертежах. Нанесение размеров на чертеже. Последовательность выполнения чертежа предмета.

*Художественная обработка материалов*

Лесная скульптура, разработка композиции. Изготовление изделия из природного материала.

*Технология сельскохозяйственного производства*

Ягодные плодовые культуры. Агротехника.

***Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 8 класса***

*Должны знать:*

об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;

о сервировке праздничного стола;

о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;

правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

о пищевой ценности овощей, о способах их термической обработки;

требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

способы приготовления заварного теста, значение блюд из теста в питании человека;

условное графическое изображение;

о бытовых и осветительных приборах и путях экономии электроэнергии;

об агротехнике ягодных плодовых культур.

*Должны уметь:*

оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

работать по технологическим картам;

готовить заварное тесто для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)

рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

читать и строить чертёж;

работать с электроприборами;

выполнять агротехнические приёмы.

*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;

– 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.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Содержание учебного материала | Дата | Виды деятельности. | коррекция |
| **8 ур.** | **1 четверть** |  |  |  |
| 1  2  3  4  5  6  7  8 | *Технология сельскохозяйственного производства (5 ч)*  Вводный урок. Безопасность труда на уроках технологии.  Однолетние овощные культуры.  Сбор семян овощных культур.  Закладка овощей на хранение.  Осенние посевы.  *Технология обработки пищевых продуктов (3 ч)*  Сервировка праздничного стола. Т.Б.  Заварное тесто.  Блюда из картофеля. |  | -Соблюдение техники безопасности. Знакомство с технологией выращивания и уборки однолетних овощных культур. Знакомство с основными понятиями раздела.  Соблюдение техники безопасности на уроках, понимать технологию приготовления некоторых блюд. Исследование и изучение конструктивных особенностей, приёмов работы с приспособлениями и инструментами. Изготовление изделий из заварного теста.  Знакомство с швейной машинкой и правила ухода за ней. Отрабатывание навыка закрепления строчки. |  |
| **7 ур.** | **2 четверть** |  |  |  |
| 9  10  11  12  13  14-15 | *Культура дома (2 ч)*  Косметика.  Уход за одеждой.  *Машиноведение (1 ч)*  Бытовые приборы и оборудование.  *Основы экономики. Отрасли производства (2 ч)*  Управление семейной экономикой.  Классы профессий.  *Технология обработки конструкционных материалов:*  *Технология обработки древесины (8 ч)*  Приёмы сборки изделий из древесины. |  | Знакомство с правилами гигиены и ухода за одеждой. Гигиеной жилого дома. Осуществление мелкого ремонта одежды.  Освоение принципов работы бытовых приборов и оборудования.  Знакомство с типами профессий, с наиболее востребованными профессиями, сферами производства.  Исследование и изучение материалов: их видов, свойств, конструктивных особенностей. Соблюдение техники безопасности труда, знакомство с этапами создания изделий, свойства материалов, выполнение несложные операции. |  |
| **10 ур.** | **3 четверть** |  |  |  |
| 16-17  18-21  22  23  24  25-26 | Технология изготовления мебели. Ремонт мебели.  *Графика (3 ч)*  Условности и упрощения на чертежах.  Нанесение размеров на чертеже.  Последовательность выполнения чертежа предмета.  *Художественная обработка материалов(6 ч)*  Лесная скульптура, разработка композиции. |  | Знакомство с упрощениями на чертежах. Использование в работе геометрических знаний. Чтение чертежей.  Соблюдение техники безопасности труда, знакомство с этапами создания изделий, свойства материалов, выполнение несложные операции. |  |
| **9 ур.** | **4 четверть** |  |  |  |
| 27-30  31  32-34 | Изготовление изделия из природного материала.  *Технология сельскохозяйственного производства (4 ч)*  Ягодные плодовые культуры.  Агротехника. |  | Соблюдение техники безопасности на уроках технологии. Организация рабочего места, анализ и оценивание результатов труда. |  |

**Материально-техническое обеспечение.**

1. Компьютер.
2. Телевизор.

**Список литературы.**

1. Учебники по технологии:1, 2, 3, 4класс ( авт. Е.А.Лутцева).

2. Мелик-Пашаев А. А. Педагогика искусства и творческие способности. М.: Знание, 2002.

3. Технология: Учебники для учащихся 5,6,7,8,9,10,11 классов общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2004г.

4. Дидактический материал по трудовому обучению «Кулинарные работы и обработка ткани» Книга для учителя. Под редакцией Е.В. Старикова и Г.А. Корчагина. М.: «Просвещение», 2006г.