


# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ГБОУ УР «Лицей № 41»

Рассмотрена на заседании лаборатории  
Протокол № 1 от 29.08.2023 г.  
Принята на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от 30.08.2023 г.  
УТВЕРЖДАЮ  
Приказ № 157-од от 30.08. 2023 г.  
Директор ГБОУ УР «Лицей № 41»  
 Т.В. Анисимова



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебного предмета «Технология» (базовый уровень)**

**среднего общего образования**

**для обучающихся 8 классов**

Количество часов: 34

Срок реализации программы: 1 год

Составитель программы: Красноперова  
Е.В.

ИЖЕВСК

2023 - 2024 учебный год

## Пояснительная записка к рабочей программе

Настоящая рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ МОиН РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») и учебного плана ГБОУ УР «Лицей №41» на 2023-2024 учебный год.

Рабочая программа составлена на основе программы по учебному курсу «Технология. 8 класс» О.А. Кожинной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. Реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу (учебник, рабочая тетрадь, методические материалы), подготовленному авторским коллективом (О.А Кожинной, Е.Н Кудакowej. С.Э.Маркуцкой), который включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2023-2024 учебном году.

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 8 классе выделено 1 час в неделю (34 часа в учебном году).

### Цель учебного предмета:

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в 8 классе в системе общего образования является формирование технологических знаний, основ культуры созидательного труда, на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий.

### Задачи изучения предмета «Технология»:

- овладение специальными знаниями и умениями, необходимыми для создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;

- развитие познавательного интереса, технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных и творческих способностей;

- формирование универсальных учебных действий, получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, предприимчивости, ответственности за результат своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам труда.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе

решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

В соответствии с чем в преподавании учебного курса «Технология» применяются формы организации учебного процесса:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация;
- урок – дефиле.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные, частично-поисковые и проблемные методы обучения; групповые, индивидуальные и фронтальная формы работы.

Приоритетными приемами обучения являются выполнение упражнений, лабораторные, практические работы, выполнение проектов. В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Этнокультурное содержание учебной рабочей программы в 8 классе реализуется в рамках разделов: «Кулинария» - 6 часов.

Домашнее задание по предмету «Технология» не задаётся.

Межпредметные связи (биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология) можно проследить по следующим темам:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.
- Технология приготовления блюд.
- Изготовление швейных изделий.

Изучение технологии в 8 классе должно обеспечить достижение личностных, метапредметных и предметных результатов:

- личностные результаты (развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации, уважительное отношение к производственным процессам и профессиям);

- метапредметные результаты (самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ и проектов, поиск и использование дополнительной информации при проектировании и решении проблемных вопросов и задач);

- предметные результаты (умение работать на швейной машине и устранять неполадки в ее работе, выполнять ручные и машинные строчки,

проектировать, конструировать плечевое изделие. По итогам провести защиту готового изделия в форме открытого урока-дефиле.

#### Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы

Список основной литературы для обучающихся:

- Учебник «Технология. 8 класс» под редакцией О.А. Кожинной, Е.Н. Кудаковой,
- С.Э. Маркуцкой. М. Дрофа 2014
- Интернет ресурсы.

Перечень учебно-методических пособий:

- Раздаточный материал с чертежами плечевого изделия
- Поузловая обработка плечевого изделия
- Инструкционные карты по кулинарии.

Перечень используемого оборудования, приборов, технические средства обучения:

- Манекен, швейные машины, оверлок, доски гладильные, компьютер, телевизор, учебная доска, ручные инструменты и приспособления, электрические плиты, посуда и столовые приборы.

#### Тематическое планирование

	Раздел	Количество часов	Виды контроля	Формируемые социально значимые и ценностные отношения
1	Вводное занятие	1	Повторение	1,2,6
2	Материаловедение	1	ЛПР	3,4,
3	Конструирование и моделирование	8	Чертежи макеты	7,3,
4	Технология изготовления швейного изделия	18	Готовое изделие	2,6
5	Кулинария	6	Готовые блюда	5,8,9,10

34 часа

[1] Целевым приоритетом на уровне ООО является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников и, прежде всего, ценностных отношений:

1. К семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья;
2. К труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залого его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
3. К своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
4. К природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
5. К миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;
6. К знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;
7. К культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;
8. К здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;
9. К окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;
10. К самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

## Учебная программа

№ п/п	Раздел программы	Тема урока	Кол-во часов	Содержание учебного материала	Деятельность обучающихся
1	Вводный урок (1 час)	Инструктаж по технике безопасности. Вводное занятие.	1	Вводный инструктаж по ТБ. Соблюдение правил безопасного труда. Организация рабочего места. Введение в курс технологии 8 класса.	<b>Знать</b> правила ТБ. <b>Уметь</b> использовать их на практике. <b>Иметь представление</b> о предстоящей работе.

2	Материаловедение (1 час)	Современные ткани и их свойства.	1	<p>Определение химического состава тканей. Сравнительная характеристика тканей. Органолептический способ определения тканей из различных волокон. Особенности изготовления швейных изделий из современных тканей.</p>	<p><b>Иметь представление</b> о технологии производства химических волокон, об их особенностях в технологической обработке.</p>
3	Конструирование и моделирование (8 часов)	Мода и стиль. Снятие мерок.	1	<p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок, их условные обозначения. Мерки необходимые для построения плечевого изделия. Величина прибавок на свободу облегания и силуэт.</p>	<p><b>Уметь</b> снимать мерки с фигуры и правильно их записывать.</p>
4		Построение чертежа сетки М1:4.	1	<p>Последовательность построения чертеж плечевого изделия. Расчет чертежа по формулам.</p>	<p><b>Уметь</b> строить и читать чертеж по описанию.</p>

5		Построение чертежа спинки М1:4.	1	Последовательность построения чертежа спинки. Расчет чертежа спинки по формулам.	<b>Уметь</b> строить и читать чертеж спинки по описанию и формулам.
6		Построение чертежа полочки М 1:4.	1	Последовательность построения чертежа полочки. Расчет чертежа полочки по формулам.	<b>Уметь</b> строить чертеж полочки по расчетным формулам.
7		Моделирование плечевого изделия. Практическая работа №1.	1	Способы моделирования плечевого изделия. Виды художественного и технического моделирования.	<b>Знать и иметь применять</b> способы моделирования и отделки изделия. Изменять основу чертежа согласно выбранной модели.
8		Работа с журналами мод.	1	Просмотр журналов мод. Чтение описания моделей. Анализ моделей.	<b>Уметь</b> ориентироваться в подборе моделей к своей фигуре.

9		Изготовление выкройки в М1:1. Практическая работа №2.	1	Чтение чертежа. Выполнение чертежа выкройки с применением элементов технического моделирования. Перевод готовой выкройки из журнала мод.	<b>Уметь</b> переносить чертеж в масштабе М1:4 в масштаб М1:1.
10		Изготовление выкройки в М1:1. Практическая работа №2.1.	1	Чтение чертежа. Выполнение чертежа выкройки с применением элементов технического моделирование. Перевод готовой выкройки из журнала мод.	<b>Уметь</b> переносить чертёж в масштабе М1:4 в масштаб М1:1.
11		Подготовка ткани к раскрою.	1	Правила подготовки выкройки и тканей к раскрою с учетом припусков на швы, рисунка тканей, ширины ткани, направления долевой нити.	<b>Знать и уметь использовать</b> правила подготовки ткани к раскрою и раскладки выкройки.
12		Раскрой плечевого изделия. Практическая работа №3.	1	Последовательность раскроя плечевого изделия. Припуски на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка. Обмеловка и раскрой ткани.	<b>Знать</b> правила раскроя изделия из ткани.
13		Раскрой плечевого изделия. Практическая работа №3.1.	1	Последовательность раскроя плечевого изделия. Припуски на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка. Обмеловка и раскрой ткани.	<b>Знать</b> правила раскроя изделия из ткани.



14	Технология изготовления швейного изделия (18 часов)	Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа №4.	1	Способы перевода контрольных ВТО. линий.	<b>Знать</b> способы перевода контрольных линий технические условия на выполнение прямых сметочных стежков копировальные стежки.
15		Подготовка плечевого изделия к примерке. Практическая работа №5.	1	Методы подготовки плечевого изделия к примерке, последовательность сборки.	<b>Уметь</b> выполнять сметочные работы Ориентироваться в деталях кроя ,знать их назначение и применение.
16		Обработка вытачек и рельефов. Практическая работа №6.	1	Способы соединения рельефов. Последовательность обработки вытачек. ВТО.	<b>Знать</b> правила обработки вытачек
17		Обработка вытачек и рельефов. Практическая работа №6.1.	1	Способы соединения рельефов. Последовательность обработки вытачек. ВТО.	<b>Знать</b> правила обработки вытачек.
18		Обработка боковых срезов. Практическая работа № 7.	1	Последовательность обработки боковых срезов. Способы обработки. Обметывание срезов. ВТО.	<b>Знать и уметь</b> выполнять обработку прямых швов.

19		Подготовка изделия к оснорровке. Практическая работа № 8.	1	Правила подготовки изделия к оснорровке. WTO. Укладывание и скалывание изделия к оснорровке	<b>Иметь представление</b> об особенностях раскладки изделия к оснорровке О назначении дополнительных деталей.
20		Выкраивание обтачек. Практическая работа №9.	1	Правила раскроя дополнительных деталей. Выкраивание обтачек с учетом направления долевой нити. Дублирующие материалы.	<b>Уметь</b> применять различные дублирующие материалы, знать способы их соединения. Выкраивание обтачек.
21		Обработка плечевых срезов. Практическая работа №10.	1	Последовательность обработки плечевых срезов. Способы обработки. Обметывание срезов. WTO.	<b>Знать и уметь</b> выполнять обработку прямых швов.
22		Обработка застежки. Практическая работа №11	1	Виды обработок застежек. Способы обработок застежек.	<b>Уметь</b> правильно выбрать вид застежки и обработать её.

23		Обработка горловины. Практическая работа №12.	1	Виды обработки горловины. Отделочные материалы и фурнитура для обработки горловины.	<b>Иметь представление</b> о способах и технологии обработки горловины. <b>Уметь</b> выполнять обработку горловины.
24		Обработка горловины. Практическая работа №12.1.	1	Виды обработки горловины. Отделочные материалы и фурнитура для обработки горловины.	<b>Иметь представление</b> о способах и технологии обработки горловины. <b>Уметь</b> выполнять обработку горловины.
25		Обработка пройм. Практическая работа №13.	1	Виды и способы обработки пройм с помощью обтачек, косой бейкой.	<b>Иметь представление</b> о способах и технологии обработки пройм. <b>Уметь</b> выполнять обработку пройм.
26		Обработка пройм. Практическая работа №13.1.	1	Виды и способы обработки пройм с помощью обтачек, косой бейкой.	<b>Иметь представление</b> о способах и технологии обработки пройм. <b>Уметь</b> выполнять обработку пройм.
27		Обработка низа изделия. Практическая работа №14.	1	Последовательность обработки низа изделия. Способы обработки низа изделия. Применение клеевой паутинки.	<b>Уметь</b> обработать низ изделия и знать способы обработки.

28	Кулинария (6 часов)	Окончательная отделка изделия. Практическая работа №15.	1	ВТО готовых швейных изделий.	<b>Уметь</b> выполнять влажно-тепловую обработку швейного изделия
29		Физиология питания.	1	Питательные вещества необходимые человеку для нормальной жизнедеятельности организма. Рациональный режим питания. Энергетическая ценность блюда. Совместимость продуктов.	<b>Уметь</b> выполнять расчёт калорийности блюд по таблице, составлять примерный режим питания школьника.
30		Удмуртские национальные первые блюда.	1	Традиции удмуртского народа. РНК. Факторы, влияющие на особенности национальной кухни при приготовлении первых блюд.	<b>Знать</b> о традициях своей семьи <b>Иметь представление</b> о традициях удмуртского народа.
31		Удмуртские национальные закуски. Практическая работа №16.	1	Технология приготовления удмуртских национальных холодных закусок, салатов, бутербродов. РНК.	<b>Уметь</b> готовить холодные закуски.
32		Удмуртские национальные вторые блюда.	1	Технология приготовления удмуртских национальных вторых блюд. РНК. Качество готовых блюд.	<b>Знать</b> требования к качеству готовых блюд.

33		Удмуртские национальные праздничные блюда. Практическая работа №17.	1	Технология приготовления удмуртских праздничных блюд. Какие традиции нужно соблюдать при приготовлении. РНК.	<b>Иметь представление</b> о праздниках удмуртского народа, и какие традиции нужно соблюдать при приготовлении праздничных блюд.
34		Сервировка праздничного стола.	1	Требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке праздничного стола. Правила поведения за столом и приема гостей. Время и продолжительность приема.	<b>Иметь представление</b> о способах украшений блюд, сервировке стола. Знать правила поведения за столом.