



Средняя общеобразовательная школа при
Посольстве России в Алжире

СОГЛАСОВАНО

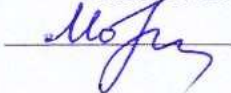
На педагогическом совете школы

Протокол № 1 от 29.08.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СОШ при

Посольстве России в Алжире

 /И.И.Моногорова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 7-8 КЛАССОВ

Алжир, 2016/2017

Пояснительная записка

Источники составления программы.

- Закон «Об образовании» от 29.12.2012 года №273
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
- Учебный план средней общеобразовательной школы при Посольстве России в Алжире.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников

«Технология 7 класс»: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. В.Д. Симоненко. –М.: Вентана-Граф, «Технология 8 класс»: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд. Перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. –М.: Вентана-Граф, 2005.-208с.: ил.

а также дополнительных пособий: для учителя

Программы. Трудовое обучение. Технология. М.,Просвещение,1995г.

Занятия по трудовому обучению,Л.В. Левицкая и др. М, Просвещение, 1992 г. Как шить, София Ханус, М., Легпромбытиздат,1988г.

Десять творческих проектов для учащихся vi-ix классов, В.М. Журавская и В.Д. Симоненко, Брянск,НИЦ «Октид»,1977

«Хлеб на вашем столе»,Р. А.Гаева и М.А.Ященко,Киев,Урожай,1993г для учащихся

Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству, А.П.Тарасова, «С-П,ИД,»МиМ»,1998г.

Швейное дело 5-6 кл.Г.Н.Мерсиянова и др.,М., Просвещение,19889г.

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности:

тематические плакаты по всем разделам, тематические карты, инструкционно-технологические карты, лекала, карточки заданий- в количестве 15-ти. экземпляров.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера: слайд- лекции ,учебные программы, игровые программы.

Общая характеристика предмета.

Обучение школьников технологии в 7-8 классах строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Технология изучается по трем направлениям:

- Индустриальные технологии,
- Технологии ведения дома,
- Сельскохозяйственные технологии

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Содержание предмета технологии

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим **сквозным образовательным линиям**:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Цели и задачи образовательной области «Технология» .

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

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

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» в 5-8 классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

- основы здорового образа жизни:
 - Санитария и гигиена. Здоровое питание.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
 - Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.
- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.
- Изготовления и оформление карманов
- Соединение карманов с нижней частью фартука.
- Обработка верхнего среза фартука.
- Обработка пояса.
- биология:
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- география:
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства
- история:
 - Культура поведения за столом.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - Бытовая швейная машина.
 - История создания изделий из лоскута.
- физика:
 - Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.
- Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.
- изобразительное искусство:
 - Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
 - Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
 - Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»
- математика:
 - Изготовление выкройки шаблонов.
 - практическая работа «Построение чертежа выкройки в масштабе ».
- экология:
 - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
 - Эстетика и экология жилища
- черчение:
 - Изготовление выкроек

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты,
- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Цель направления «Технологии ведения дома»:

- освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
- овладение технологическими навыками ведения дома,
- экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

Цель направления «Индустриальные технологии»:

- приобретение ознакомительных знаний и минимально-необходимого опыта разнообразной практической деятельности по обработке древесных и полимерных материалов,
- формирование знаний чертежной грамотности

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
 - навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.
- ознакомятся:
- с основными технологическими понятиями и характеристиками,

- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Требования к результатам обучения

Требования личностные:

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Владение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Владение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Требования метапредметные

1. Владение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Требования предметные:

в сфере

а) познавательной

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

б) мотивационной

1. Оценивание своей способности и готовности к труду
2. Осознание ответственности за качество результатов труда
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

в) трудовой деятельности

1. Планирование технологического процесса
2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
- г) физиолого-психологической деятельности
1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
 3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
- д) эстетической
1. Основы дизайнерского проектирования изделия
 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- е) коммуникативной
1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта
 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
 3. Разработка вариантов рекламных образцов
- В заключении изучения разделов программы проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ 7 КЛАСС» (2 ЧАСА В НЕДЕЛЮ)

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1–2	ВВОДНЫЙ УРОК	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2	Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	Опрос			
3–4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	Знать: – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление: – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них	Опрос	Признаки доброкачественности продуктов		

5–6		Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	2	Комбинированный	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия.	Иметь представление: – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него;	Опрос			
-----	--	--	---	-----------------	--	--	-------	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
					Виды начинок и украшений для изделий из теста	– видах начинок и украшений для изделий из теста				
7–8	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированный	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептuru начинок	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептуру начинок	Тестирование	Традиции приготовления и подачи на стол		
9–10		Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Практическая работа	Технология приготовления пельменей и вареников	Уметь применять знания на деле	Контроль качества			
11–12		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбинированный	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептuru сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов	Опрос			
13–14		Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Практическая работа	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	Контроль за действиями			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15–16	ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	Знать: – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения	Опрос			
17–18	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы	Иметь представление: – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. Знать , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы	Опрос и проверка схем			
19–20		Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Комбинированный	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ни-ток и узора. Техника набора петель крючком	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: – использовать эти правила в работе; – набирать петли крючком	Проверка качества			
21–22		Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Качество образца			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
23– 24		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	Уметь: – читать схемы; – выполнять различные петли	Качество образца			
25– 26		Вязание крючком образцов	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Уметь вязать полотно по разным схемам	Качество образца			
27– 28		Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос			
29– 30	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; – принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки	Опрос			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
31–32		Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Комбинированный	Правила регулировки и наладки швейной машины	Уметь регулировать швейную машину	Контроль за действиями			
33–34		Виды спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Комбинированный	Виды спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия	Иметь представление о видах спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы	Опрос, эскиз	Силуэт, стиль		
35–36	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль за действиями			
37–38		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль за действиями			
39–40		Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2	Практическая работа	Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою	Контроль качества			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
41–42	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Контроль за действиями			
43–44		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями			
45–46		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества			
47–48		Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Контроль качества			
49–50		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиями			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
51–52		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Контроль качества			
53–54		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	Знать: – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями			
55–56	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Комбинированный	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	Иметь представление: – об основных элементах систем обеспечения; – правилах их эксплуатации; – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос			
57–58		Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Комбинированный	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Проверка эскиза			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
59–60	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами	Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами	Опрос			
61–62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения			
63–64		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения			
65–68		Защита проектов	4							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ 8 КЛАСС» (1 ЧАС В НЕДЕЛЮ)

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	ВВОДНЫЙ УРОК (1 час)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	Объяснение нового материала	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике. Иметь представление о предстоящей работе	Опрос	Варианты тем творческих проектов		
2	КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 часа)	Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы	1	Комбинированный	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка	Знать: – признаки качественной птицы; – правила ее первичной обработки. Иметь представление о видах домашней птицы	Опрос			

3		Виды тепловой обработки домашней птицы	1	Объяснение нового материала	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	Знать: – виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы; – способы определения готовности блюд	Опрос			
---	--	--	---	-----------------------------	--	---	-------	--	--	--

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4		Блюда из домашней птицы	1	Комбинированный	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы	Иметь представление о технологии приготовления блюд из птицы	Контроль качества			
5		Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу	1	Практическая работа	Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений	Иметь представление о способах украшений блюд. Уметь применять знания на практике	Контроль качества			
6	СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа)	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами	1	Комбинированный	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола	Иметь представление: – о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола; – требованиях к качеству и оформлению блюд	Опрос			
7		Правила поведения за столом и приема гостей	1	Комбинированный	Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита	Знать правила поведения за столом и приема гостей	Опрос			

8	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	1	Комбинированный	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение	Знать: – о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации; – способы консервирования;	Опрос			
---	----------------------------	---	---	-----------------	---	--	-------	--	--	--

Продолжение табл.

	(2 часа)				кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	– их преимущества и недостатки				
9		Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования	1	Комбинированный	Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования	Знать: – условия сохранения витаминов; – сроки и условия хранения заготовок	Опрос			
10	ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты	1	Комбинированный	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей	Знать: – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе	Опрос			

11		Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	1	Практическая работа	Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах	Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах	Контроль за действиями		
----	--	---	---	---------------------	---	--	------------------------	--	--

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12	ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ (9 часов)	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	1	Комбинированный	Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы	Контроль качества		
13		Убавление, прибавление и закрытие петель	1	Комбинированный	Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах	Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Контроль качества		
14 – 18		Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	5	Практическая работа	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме	Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. Уметь вязать по схеме	Контроль качества		
19	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях	1	Комбинированный	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях	Иметь представление о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях. Знать свойства химических волокон	Опрос	Искусственные волокна, свойства и производство	
20		Определения синтетических и искусственных волокон в тканях	1	Практическая работа	Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон	Уметь различать синтетические и искусственные волокна	Проверка работы		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (4 часа)	Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк	1	Комбинированный	Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк	Иметь представление об истории и современных направлениях в моде для брюк. Уметь выбрать модель с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения чертежа брюк	Контроль действий		
22		Построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по меркам	1	Комбинированный	Последовательность построения основы чертежа брюк	Уметь строить чертеж по описанию	Контроль качества		
23		Способы моделирования брюк и виды отделок	1	Комбинированный	Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия	Знать и уметь применять способы моделирования и отделки изделия	Контроль действий		
24		Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою	1	Практическая работа	Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою	Знать и уметь использовать правила подготовки к раскрою	Контроль качества		
25	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов)	Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой	1	Практическая работа	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку	Иметь представление об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полоску и клетку. Уметь применять правила раскладки выкройки	Контроль действий		

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

26		Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок	1	Комбинированный	Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок	Иметь представление о способах обработки кокеток и технологии обработки вытачек. Уметь выполнять обработку кокеток и вытачек	Контроль действий		
27		Обработка карманов	1	Комбинированный	Виды карманов и способы их обработки	Иметь представление о видах карманов и способах их обработки	Контроль действий		
28		Скалывание и сметывание деталей кроя	1	Практическая работа	Способы перевода линий и точек	Уметь переводить линии и точки на ткани, скалывать и сметывать детали	Контроль качества		
29		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	1	Практическая работа	Причины дефектов и способы их устранения	Иметь представление о причинах дефектов. Уметь их исправлять	Контроль действий		
30		Обработка застежки тесьмой «молния»	1	Практическая работа	Технология обработки застежки тесьмой «молния»	Знать правила обработки застежки тесьмой «молния». Уметь применять эти правила	Контроль качества		
31		Обработка шлевок и пояса	1	Практическая работа	Технология обработки шлевок и пояса	Знать и уметь выполнять обработку шлевок и пояса	Контроль качества		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
32 34		Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия	3	Комбинированный	Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей	Уметь выполнять потайной подшивочный стежок. Знать режимы ВТО изделий из синтетических тканей	Контроль качества			

