**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**Направление «Технология. Обслуживающий труд»**

к учебнику О.А.Кожиной, Е.Н. Кудаковой, Н.Б. Рыковой  **«**Технология. Обслуживающий труд**»**

**8** класс **(102** часа**)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Наименование разделов и тем** | **Всего часов** | | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** | **Форма контроля** | **Дата проведения** | |
| **План** | **факт** |
| **Раздел 1 «Кулинария» 26*( ч)*** | | | | | | | |
| 1-2. | Введение. Инструктаж по ТБ и ОТ.  Тема: «Физиология питания. Расчет калорийности блюд».  Тема: Практическая работа №1  «Расчет калорийности блюд». | 2 | | Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов: калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.  Основные принципы здорового питания.  Рассчитать калорийность блюда по выбору. | Опрос  Контроль выполнения | 04.09.  04.09. | 04.09. |
| 3. | Тема: «Блюда из птицы». | 1 | | Виды домашней пищи и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы (по состоянию и цвету кожи, цвету жира, запаху и др.). | опрос | 08.09. | 08.09. |
| 4-5. | Тема: Практическая работа №2 «Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы». | 2 | | Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Дегустация готового блюда. | Контроль выполнения | 11.09.  11.09. | 11.09. |
| 6. | Тема: Лабораторно-практическая работа №1 «Определение свежести мяса птицы». | 1 | | Совершенствовать умения по определению качества мяса птицы. | Контроль выполнения | 15.09. | 15.09. |
| 7-8. | Тема: Практическая работа №3 «Приготовление курицы запеченной».  Тема: Практическая работа №4 «Приготовление грудки курицы  фаршированной. | 2 | | Совершенствовать навыки приготовления блюд из птицы. Приготовить блюдо (запеченная курица), продегустировать блюдо и сделать вывод о проделанной работе. | Контроль выполнения | 18.09.  18.09. | 18.09. |
| 9. | Тема: Практическая работа №5 «Приготовление блюд из котлетной массы» (на бригаду). | 1 | | Совершенствовать навыки приготовления блюд из птицы. Приготовить блюдо (приготовление грудки курицы фаршированной), продегустировать блюдо и сделать вывод о проделанной работе. | Контроль выполнения | 22.09. | 22.09. |
| 10-11. | Тема: «Блюда национальной кухни (на примере первых блюд)». | 2 | | Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня. | Опрос | 25.09.  25.09. | 25.09. |
| 12. | Тема: Практическая работа №6 «Приготовление борща». | 1 | | Приготовление борща. | Контроль выполнения | 29.09. | 29.09. |
| 13-14. | Тема: Практическая работа №7  «Приготовление супа харчо», «Приготовление щей с картофелем» (на бригаду). | 2 | | Приготовление супа харчо, приготовление щей с картофелем. Работа в бригаде. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием интернета. | Контроль выполнения | 02.10.  02.10. | 02.10. |
| 15. | Тема: «Сервировка стола к обеду». Практическая работа №8  «Оформление стола салфетками». | 1 | | Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление обеденного стола. Украшение стола (салфетками, цветами и др.) Выполнение эскизов оформления стола к обеду. | Контроль выполнения | 06.10. | 06.10. |
| 16-17. | Тема: Тема: Консервирование плодов и ягод. | 2 | | Консервирование плодов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки). Влияние воздуха на консервы, остающегося в банках. Бланшировка фруктов перед консервированием, ее цель и правила выполнения.  Посуда и оборудование для консервирования. Технология приготовления и стерилизация консервов из фруктов и ягод. | Опрос | 09.10.  09.10. | 09.10. |
| 18. | Тема: Лабораторно-практическая работа №2 «Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом». | 1 | | Научиться определять качество плодово-ягодной продукции органолептическим методом. | Контроль выполнения | 13.10. | 13.10. |
| 19-20. | Тема: Практическая работа №9 «Приготовление плодово-ягодных консервов (компота). | 2 | | Подготовка плодов и ягод к консервированию. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчет количества сахара. Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов. | Контроль выполнения | 16.10.  16.10. | 16.10. |
| 21. | Тема: «Упаковка пищевых продуктов и товаров». | 1 | | Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингридиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки. | Опрос | 20.10. | 20.10. |
| 22-23. | Тема: Практическая работа №10 «Изучение подлинности товара по штриховому коду», «Чтение информации на этикетке упакованного товара». | 2 | | Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара. | Контроль выполнения | 23.10.  23.10 | 23.10. |
| 24. | Тема: Практическая работа №11 «Чтение информации на этикетке упакованного товара», «Изучение качества продуктов». | 1 | | Чтение информации на этикетке упакованного товара, изучение качества продуктов. | Контроль выполнения | 27.10. | 27.10. |
| 25-26. | Защита творческого проекта по теме «Сервировка стола к обеду». | 2 | | Выполнение творческих проектов. Защита проекта. | Контроль выполнения | 30.10.  30.10. | 30.10. |
|  | **Раздел 2 «Конструирование и моделирование» 23 *( ч)*** | | | | |  |  |
| 27. | Тема: «История костюма». | 1 | | Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX – XX вв. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Современные направления моды. | Опрос | 10.11. |  |
| 28-29. | Тема: «Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом».  Тема: «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом». | 2 | | Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. | Опрос  Контроль выполнения | 13.11.  13.11. |  |
| 30. | Тема: Практическая работа №12 «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом». | 1 | | Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. | Контроль выполнения | 17.11. |  |
| 31-32. | Тема: «Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».  Тема: Практическая работа №13  «Построение базисной сетки». | 2 | | Представление о базисной сетки чертежа. Конструктивные линии чертежа плечевого изделия.  Последовательность построения базисной сетки по полученным меркам. | Опрос  Контроль чертежа | 20.11.  20.11. |  |
| 33. | Тема: Практическая работа №14 «Построение базисной сетки». | 1 | | Последовательность построения базисной сетки по полученным меркам. | Контроль чертежа | 24.11. |  |
| 34-35. | Тема: Практическая работа №15 «Построение чертежа спинки». | 2 | | Последовательность построения чертежа спинки плечевого изделия с втачным рукавом по своим меркам 1:4. | Контроль чертежа | 27.11.  27.11. |  |
| 36. | Тема: Практическая работа №16 «Построение чертежа полочки». | 1 | | Последовательность построения чертежа полочки плечевого изделия с втачным рукавом по своим меркам 1:4. | Контроль чертежа | 01.12. |  |
| 37-38. | Тема: «Построение чертежа основы одношовного рукава».  Практическая работа № 17 «Построение базисной сетки рукава». | 2 | | Построение базисной сетки рукава. | Контроль чертежа | 04.12.  04.12. |  |
| 39. | Практическая работа № 18 «Построение базисной сетки рукава». | 1 | | Построение базисной сетки рукава. | Контроль чертежа | 08.12. |  |
| 40-41. | Практическая работа №19 «Построение оката и линии низа рукава». | 2 | | Построение оката и линии низа рукава, используя чертеж полочки и спинки. | Контроль чертежа | 11.12.  11.12. |  |
| 42. | Тема: «Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом». | 1 | | Приемы моделирования плечевого изделия с втачным рукавом.  Приемы моделирования нагрудной вытачки. Выполнение эскизов модели. | Контроль выполнения | 15.12. |  |
| 43-44. | Тема: «Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом». | 2 | | Приемы моделирования нагрудной вытачки. Выполнение эскизов модели. | Контроль выполнения | 18.12.  18.12. |  |
| 45. | Тема: «Моделирование втачного одношовного рукава». | 1 | | Приемы моделирования втачного рукава. Выполнение эскизов модели. | Контроль выполнения | 22.12. |  |
| 46-47. | Тема: Практическая работа№20 «Моделирование нарядной блузки». | 2 | | Выполнение моделирования нарядной блузки. | Контроль выполнения | 26.12.  26.12. |  |
| 48. | Тема: практическая работа №21 «Моделирование блузки с фигурной кокеткой». | 1 | | Выполнение моделирования блузки с фигурной кокеткой. | Контроль выполнения | 29.12. |  |
| 49. | Тема: Практическая работа №22 «Моделирование блузки прилегающего силуэта». | 1 | | Выполнение моделирования блузки прилегающего силуэта. | Контроль выполнения | 12.01. |  |
| **Раздел 3 «Технология изготовления швейных изделий» 14*(ч)*** | | | | | | | |
| 50-51. | Тема: «Технология изготовления блузки с втачными рукавами». | 2 | Подготовка выкройки. Подготовка ткани к раскрою. Самостоятельно проверить правильность выполнения технологических операций по карте пооперационного контроля. | | Контроль выполнения | 15.01.  15.01. |  |
| 52. | Тема: «Раскладка выкройки блузки на ткань». | 1 | | Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка и ворса.  Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. | Контроль над действиями | 19.01. |  |
| 53-54. | Тема: «Раскрой блузки и подготовка деталей кроя». | 2 | | Выполнение раскладки выкроек на ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. | Контроль над действиями | 22.01.  22.01. |  |
| 55. | Тема: «Подготовка блузки к примерке». | 1 | | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. | Контроль над действиями | 26.01. |  |
| 56-57. | Тема: «Проведение примерки блузки». | 2 | | Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. | Контроль над действиями | 29.01.  29.01. |  |
| 58. | Тема: Практическая работа №23  «Пошив блузки». | 1 | | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение ВТО изделия. | Оценка качества готового изделия | 02.02. |  |
| 59-60. | Тема: Практическая работа №24  «Пошив блузки». | 2 | | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. | Оценка качества готового изделия | 05.02.  05.02. |  |
| 61. | Тема: Практическая работа №25  «Пошив блузки». | 1 | | Выбор режима и выполнение ВТО изделия. | Оценка качества готового изделия | 09.02. |  |
| 62-63. | Тема: Практическая работа №26  «Пошив блузки». | 2 | | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. | Оценка качества готового изделия | 12.02.  12.02. |  |
|  | **Раздел 4 «Рукоделие. Фелтинг - художественный войлок» 12*(ч)*** | | | | |  |  |  | 16.02. |
| 64. | Тема: «История валяния» | 1 | | История валяния. Поиск и презентация информации об истории валяния. Организация рабочего места. | Опрос | 16.02. |  |
| 65-66. | Тема: Практическая работа №27 Сувенир «Новогодняя елка» | 2 | | Выполнение эскиза. Изготовление  Изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. | Контроль выполнения образца | 19.02.  19.02. |  |
| 67-68. | Тема: «Выполнение работ в технике фелтинга». | 2 | | Выполнение эскиза. Изготовление  Изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. | Контроль выполнения образца | 26.02.  26.02. |  |
| 69. | Тема: Практическая работа №28 «Оформление шарфа в технике фелтинга». | 1 | | Выполнение эскиза. Изготовление  Изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. | Контроль выполнения образца | 02.03. |  |
| 70-71. | Тема: Практическая работа №29 «Оформление швейного изделия в технике фелтинга». | 2 | | Выполнение эскиза. Изготовление  Изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. | Контроль выполнения образца | 05.03.  05.03. |  |
| 72. | Тема: «Оформление интерьера детской комнаты». | 1 | | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку детской комнаты. Выполнить эскиз с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. | Опрос | 09.03. |  |
| 73-74. | Тема: Практическая работа №30 Изготовление декоративного панно «Снегири». | 2 | | Выполнение эскиза. Изготовление  Изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. | Контроль выполнения образца | 12.03.  12.03. |  |
| 75. | Тема: Практическая работа №31 Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка» | 1 | | Выполнение эскиза. Изготовление  Изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приемов труда. | Контроль выполнения образца | 16.03. |  |
|  | **Раздел 5 «Технология ведения дома» 10 *(ч)*** | | | | |  |  |
| 76-77. | Тема: «Семейное хозяйство»  Тема: «Бюджет семьи (планирование расходов). | 2 | | Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов семьи. | Опрос | 19.03.  19.03. |  |
| 78-79. | Тема: «Потребительский кредит».  Тема: Как правильно распорядиться свободными деньгами». | 2 | | Информация о потребительском кредите, как правильно распорядиться свободными деньгами. | Опрос | 02.04.  02.04. |  |
| 80. | Тема: «Семейное дело».  Тема: Практическая работа №32 «Составление бизнес – плана семейной фирмы». | 1 | | Составить бизнес – план семейной фирмы. | Контроль выполнения | 06.04. |  |
| 81-82. | Тема: «Ремонт помещений». | 2 | | Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для ремонта. | Опрос | 09.04.  09.04. |  |
| 83. | Тема: Практическая работа №33 «Ремонт помещений». | 1 | | Подбор отделочно-строительных материалов по каталогу. Самостоятельное планирование выполнения ремонта помещений. | Контроль выполнения | 13.04. |  |
| 84-85. | Тема «Уход за одеждой и обувью».  Тема: Практическая работа №34  «Уход за одеждой и обувью». | 2 | | Правила ухода за одеждой и обувью.  Создание семейного блокнота по уходу за одеждой и обувью. | Опрос  Контроль выполнения | 16.04.  16.04. |  |
| **Раздел 6 «Электротехнические работы в быту» 7 *(ч)*** | | | | | | | |  |  |  |  | 20.04. |
| 86. | Тема: «Бытовые электрические обогреватели». | 1 | | Подбор бытовых электрических обогревателей. | Опрос | 20.04 |  |
| 87-88. | Тема: «Электродвигатели».  Тема: «Источники света». | 2 | | Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов. | Опрос | 23.04.  23.04. |  |
| 89. | Тема: Практическая работа №35 «Квартиры и размещение в ней осветительных приборов» | 1 | | Выполнить план квартиры и отметить на нем места размещения осветительных приборов | Контроль выполнения | 27.04. |  |
| 90-91. | Тема: «Использование электромагнитных волн для передачи информации». | 2 | | Диапазон волн, радиолинейные линии, волоконно-оптические линии связи. | Опрос | 30.04.  30.04. |  |
| 92. | Тема: «Устройство воспроизведения и преобразования информации». | 1 | | Устройства воспроизведения и преобразования информации | Опрос | 04.05. |  |
| **Раздел 7 «Профессиональное самоопределение» 10 *(ч)*** | | | | | | | |  |  |  |  | 07.05.  07.05. |
| 93-94. | Тема: «Основы выбора профессии». | 2 | | Пути получения профессионального образования. | Опрос | 07.05.  07.05. |  |
| 95. | Тема: Практическая работа №36 «Выбор направления дальнейшего образования» | 1 | | Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования. | Контроль выполнения | 11.05. |  |
| 96-97. | Тема: «Классификация профессий». | 2 | | Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. | Опрос | 14.05.  14.05. |  |
| 98. | Тема: Практическая работа №37  «Определение сферы интересов».  Тема: «Требования к качествам личности при выборе профессии». | 1 | | Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. | Контроль выполнения | 18.05. |  |
| 99-100. | Тема: Практическая работа №38 «Определение темперамента». | 2 | | Основные виды темпераментов. Определение соответствия личностных качеств и требований к профессии. | Контроль выполнения | 21.05.  21.05. |  |
| 101. | Тема: «Профессиональная пригодность». | 1 | | Основные этапы составления жизненного плана. Профессиональное развитие и карьерный рост. | Опрос | 25.05. |  |
| 102-103. | Тема: Практическая работа №39  «Составление жизненного и профессионального планов».  Резервный урок | 2 | | Построение планов профессионального образования и трудоустройства.  Повторение изученного материала. | Контроль выполнения | 28.05.  28.05. |  |
| **ИТОГО:103** | | | | | | | |

**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 основе авторской программы, разработанной О.А.Кожиной «Программы по технологии. Обслуживающий труд» для 5-8 классов, М., «Дрофа», 2012 г.

Учебный предмет изучается в 8 классе, рассчитан на 102 часа.

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

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 личностно 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.

**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.

**Основное содержание программы.**

1.Кулинария

2.Конструирование и моделирование.

3.Технология изготовления швейных изделий.

4.Рукоделие.

5.Технололгия ведения дома.

6. Электротехнические работы в быту.

7.Профессиональное самоопределение.

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебно-методическое обеспечение.**  **Система диагностики и контроля.**  **Система промежуточной и итоговой аттестации.**  **Система педагогических технологий.**  **Система внеклассной работы.** | 1.Учебник «Технология. Обслуживающий труд.8 класс»  авторы Кожина О.А., Кудакова Е.Н., С.Э Маруцкая «Дрофа», 2014 г.;  2. «Поурочные разработки по технологии» автор В.А..Давыдова  3. Таблицы.  4.Образцы поузловой обработки изделий.  5.Тесты по технологии 5-7классы С.Э.Маркуцкая Изд. «Экзамен» 2006.  6.Книги по вышивке, кулинарии, вязании и др.  7. Технология в схемах, таблицах и рисунках 5-9 классы С.Э.Маркуцкая «Экзамен», 2009  8. Интернет  9. Диски с обучающими программами по вязанию спицами, крючком.  10. Мультимедиапрезентации к урокам по темам.  11. Проектные работы учащихся.    1.Тестовые задания  2. Карточки для контроля знаний.  3.Выполнение проекта.  4.Самоконтроль по выполнению изделий.  На каждом уроке проверка практического задания, выполненного в течение урока, тесты, фронтальный опрос.  В преподавании предмета технологии в 8 классе применяются педагогические технологии.   * Модульное обучение. * Проектная деятельность. * Технологии проблемного обучения * Выставки работ учащихся. * Консультации учащихся * Участие в школьных и районных конкурсах. * Предметные олимпиады |

## Требования к уровню подготовки обучающихся 8 класса.

## Учащиеся должны знать:

общие сведения о физиологии питания, питательных веществах, рациональном питании.

сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;

историю костюма, эксплуа­тационные, гигиенические и эстетические требования к белье­вым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом, особенности моделирования плечевых изделий с втачным рукавом, 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;

## Учащиеся должны уметь:

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в кабинете;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;

выполнять машинные швы: стачные и краевые;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с сим­метричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, 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;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– планировать бюджет семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

–изготавливать полезные изделия из художественного войлока;

- 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.

**Учебно - тематический план по технологии**

8 класс, 3 часа в неделю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные  недели | Разделы программы | Примечания |
| 1. | **1.Кулинария**  (26 часов) | 1 четверть |
| 2. |
| 3. |
| 4. |
| 5. |
| 6. |
| 7. |
| 8. |
| 9. |
| 10. | **2.Конструирование и моделирование**  (23 часа) | 2 четверть |
| 11. |
| 12. |
| 13. |
| 14. |
| 15. |
| 16. |
| 17. |
| 18. | **3. Технология изготовления швейных изделий**  (14 часов)   1. **Рукоделие**   (12 часов) | 3 четверть |
| 19. |
| 20. |
| 21. |
| 22. |
| 23. |
| 24. |
| 25. |
| 26. |
| 27. |
| 28. | **5. Технология ведения дома**  (10 часов)  **6.Электротехнические работы в быту**  (7 часов)  **7. Профессиональное самоопределение**  (11 часов) | 4 четверть |
| 29. |
| 30. |
| 31. |
| 32. |
| 33. |
| 34. |
| 35. |

**Перечень учебно – методического обеспечения.**

1. «Настольная книга учителя технологии», справочно-методическое пособие, под ред. А. В. Марченко, М. , АСТ «Астрель», 2005 г.

1. «Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный план», под ред. Э.Д.Днепрова, А.Г.Аркадьева, М., «Дрофа», 2006 .
2. «Иллюстрированная энциклопедия моды», Л.Кибалова, О.Гербенова, М.Ламарова, Прага, «Артия»,1986.
3. «Самоделки из текстильных материалов», Г. И. Перевертень, М., «Просвещение», 1990.
4. «Энциклопедия рукоделий», Л.Гандертон, М., «АСТ- ПРЕСС», 1995.
5. «Узоры вязания на спицах и крючком»,С.С. Павлович, А.И. Шпаковская, В.И. Логвенкова, Минск, «Полымя», 1990.
6. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие: учебно - методическое пособие/сост. Е.Ю. Зеленская. – 3-е изд., пересмотр. – М.:Дрофа, 2014.

8 КЛАСС

*Раздел* 1. Кулинария (26 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

**Практические работы**

1. Расчет калорийности блюд.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (7 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

**Практические работы**

1. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.
2. Определение свежести мяса птицы.
3. Приготовление курицы запеченной.
4. Приготовление грудки курицы фаршированной.
5. Приготовление блюд из котлетной массы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (5 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

**Практические работы**

* 1. Приготовление борща.
  2. Приготовление супа харчо, Приготовление щей с картофелем.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

**Практические работы**

1. Оформление стола салфетками.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (11 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

**Практические работы**

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органалептическим методом».
2. Приготовление плодово-ягодных консервов (компота).
3. Изучение подлинности товара по штриховому году.
4. Чтение информации на этикетке упакованного товара.
5. Изучение качества продуктов.

*Раздел 2.* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (23 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежаплечевого изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе

1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

**Практические работы**

1. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
3. Построение базисной сетки.
4. Построение чертежа спинки.
5. Построение чертежа полочки.
6. Построение базисной сетки рукава.
7. Построение оката и линии низа рукава.
8. Моделирование нарядной блузки.
9. Моделирование блузки с фигурной кокеткой.
10. Моделирование блузки прилегающего силуэта.

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИ Й (14ч)

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, направлении ворса и рисунка. Подготовка и проведение примерки. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Изготовление образцов поузловой обработки плечевых швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

**Примерный перечень изделий:** блузка с втачным рукавом.

Раздел 4. РУКОДЕЛИЕ (12 ч)

*Фелтинг .* История валяния. Ассортимент изделий, выполняемых в технике фелтинг. Материалы и инструменты для валяния. Характеристика шерстяных, пуховых нитей. Технология выполнения валяния. Выполнение работ в технике валяния.

**Практические работы**

1. Изготовление изделия в технике валяния.

**Примерный перечень изделий:**сувенир «Новогодняя елка», шарф в технике фелтинг, швейное изделие в технике фелтинг, панно «Снегири», панно «Зимняя сказка».

*Раздел* 5. Технологии ведения дома (10 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ. (5ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

**Практические работы**

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (3 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта *и* отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практическая работа**

Основная технология ремонта и отделки помещений. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Тема 3 УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ(2ч.)

Правила ухода за одеждой и обувью. Создание семейного блокнота за одеждой и обувью.

**Практическая работа**

* 1. Уход за одеждой и обувью

*Раздел* 6. Электротехнические работы в быту (7 ч)

Тема 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОБОГРЕВАТЕЛИ, ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛИ, ИСТОЧНИКИ СВЕТА. (7 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

**Практические работы**

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

*Раздел* 7. Профессиональное самоопределение (10 ч)

Основы выбора профессии. Выбор направления дальнейшего образования. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Практические работы**

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Резервное время (1 ч) ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны:

* **знать:**основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;
* **уметь:**рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.