**«Рассмотрено» «Согласовано» «Утверждаю»**

Руководитель ШМО Заместитель директора Директор МБОУ

\_\_\_Мингалиева А.Ф. МБОУ по УР «Камскоустьинская СОШ»

Протокол №1 от \_\_\_\_\_\_\_\_/\_Саттарова Х.Ш. \_\_\_\_\_\_\_\_/ Шаймурзин И.Г.

«23» августа 2013г. «26» августа 2013 года Приказ № от

 « 31» августа 2013г.

**Рабочая программа**

**по технологии**

**8 а, б классы**

**МБОУ «Камскоустьинская средняя общеобразовательная школа»**

**Камско-Устьинского муниципального района Республики Татарстан**

**Учитель технологии высшей квалификационной категории Мингалиева А.Ф.**

 Рассмотрено на заседании

 педагогического совета

 протокол № 2 от

 «29 » августа 2013г.

**2013-2014 учебный год**

***Пояснительная записка.***

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе::

1. Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили Программно-методические материалы: Технология, 5-11 кл. Сост. А.В. Марченко. – 4-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2009. – 192 с.

 2. Федерального базисного учебного плана, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации № 1312 от 9 марта 2004 года;

***Задачи учебного курса***

**Образовательные:**

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями
преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства,
а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**Воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
* формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

 **Требования к уровню подготовки учащихся за курс технологии 8 класса**

***Учащиеся должны знать:***

общие сведения о полезном и вредном воздействии микро­организмов на пищевые продукты, источники и пути проник­новения болезнетворных микробов в организм человека, о пи­щевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста, способы за­щипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, спо­собы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о со­держании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуа­тационные, гигиенические и эстетические требования к белье­вым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моде­лирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесь­мой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, 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;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

***Учащиеся должны уметь:***

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приго­тавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двой­ной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с сим­метричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оце­нивать качество готового изделия

 ***Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии***

1. **При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал 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 учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.
1. **При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

 *Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.
1. **При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования |  *Оценка «5»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»**ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полноеСоответствие содержания доклада ипроделанной работы.Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельноподтвердить теоретическиеположения конкретнымипримерами. | Обнаруживает, в основном, полное соответствиедоклада и проделаннойработы. Правильно и четко отвечает почти на всепоставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельноподтвердить теоретическиеположения конкретнымипримерами | Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы.Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы.Затрудняется самостоятельноПодтвердить теоретическоеПоложение конкретнымипримерами. | Обнаруживает незнание большей частипроделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Соответствие требованиямпоследовательностивыполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации,зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствиетехнологических разработоксовременным требованиям.Эстетичность выполнения. |  Соответствие требованиямВыполнения проекта.Грамотное, в основном, полное изложение всехразделов. Качественное,неполное количество наглядных материалов.Соответствие технологическихразработок современнымтребованиям. |  . Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. |  Не соответствиеТребованиям выполненияпроекта. Неграмотноеизложение всех разделов.Отсутствие наглядныхматериалов. Устаревшиетехнологии обработки. |
| *Практичес**кая направлен**ность* | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст**вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии стехнологией.Правильностьподборатехнологическихопераций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество**проектного**изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

 **4.При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

 **Литература и средства обучения**

1.Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
2. Технология. 5-11 . проектная деятельность учащихся/ авт.-сос.Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О. В. Павлова. – 2 изд., стереотип.- Волгоград: учитель, 2008. – 204 стр.
3. Развернутое тематическое планирование. Технология 5-11 классы. Вариант для девочек. По программе В.Д. Симоненко.. авторы: Е.А.Киселева, О.В.Павлова, Г.П. Попова. Г. Волгоград.
4. Творческая мастерская учителя . Технология. 5-9 классы.Автор: Боброва Л.В. издание 2009 .
5. Неделя технологии в начальной и средней школе. Авт: Павлова. О.В.
6. Уроки по курсу технология . 5-9 классы. Авт: Перова. Е.Н. 2006.
7. Поурочные планы 8 класс .технология. Авт: И.В.Бобунова.2006.
8. Организация кружковой работы в классе..авт: О.Н.Маркелова. изд.2008.
9. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.

 ***Интернет-ресурсы:***

1. <http://www.openclass.ru/user>

2. <http://eidos.ru>

3.<http://files.school-collection.edu.ru>

4.. <http://trud.rkc-74.ru>

5.. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>

6.<http://tehnologiya.narod.ru>

7. <http://new.teacher.fio.ru>

8.[. Страна мастеров](file:///G%3A%5C%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80.%202013-14%5C.%20%D0%A1%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%20%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B2)

9. [Всё для детей](http://allforchildren.ru/index.php)

10. <http://www.rebionok.ru/>

11.[www.openclass.ru/node/55070](https://edu.tatar.ru/page2595.htm/links/www.openclass.ru/node/55070)

12.<http://km.edu.tatar.ru/>

13. <http://school-collection.edu.ru>

***Содержание тем учебного курса.***

# Кулинария ( 8 часов)

## Технология приготовления пищи ( 4 часа)

## Блюда из птицы

### Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

### Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

### Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

## Сервировка стола ( 2 часа)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

### Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

## Заготовка продуктов ( 2 часа)

### Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

### Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

### Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов ( 10 часов)

##  Вязание на спицах. ( 7 часов)

### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Художественная обработка материалов ( 3 часа)**

## *Основные теоретические сведения*

Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда.

Белая гладь. Атласная и штриховая гладь

Швы «узелки» и «рококо»

## Элементы материаловедения ( 2 часа)

### Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуата­ционные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

### Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

### Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

## Конструирование и моделирование поясного изделия. Технология изготовления поясного изделия (7 часов)

## Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

### Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

### Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

### Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

# Технологии ведения дома (1 час)

**Ремонт помещений (1 час).**

*Основные теоретические сведения*

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.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

*Практические работы*

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Варианты объектов труда.*

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

##

## Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов ( 2 часа)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

# Электротехнические работы (1час)

### Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

### Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

# Современное производство и профессиональное образование (2 часа)

**Сферы производства и разделение труда (1 час).**

*Основные теоретические сведения*

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 технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы*

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

*Варианты объектов труда.*

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

## Пути получения профессионального образования (1 час)

### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

### Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

# Творческие, проектные работы (2 часа)

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Проектирование электропроводки в интерьере

 ***Учебно- тематическое планирование по технологии***

Количество часов:

Всего 35 часов, в неделю 1 час.

 **КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Тема урока  | Тип урока(форма и виддеятельности) | Элементы обязательного минимума содержания | Требования к уровню подготовки обучающихся (результат) |  Кол-во часов | Домашнее задание | Дата проведения |
| план | факт |
|  | **КУЛИНАРИЯ** | ***8*** |  |  |  |
|  |  **Технология приготовления пищи** | **4** |  |  |  |
| 1 | Первичный инструктаж на рабочем месте.Домашняя птица и её кулинарное использованиеПервичная обработка птицы. | Комбинированный, опрос | Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные) блюда.*  | **Знать:**- признаки качественной птицы;- правила ее первичной обработки.**Иметь представление** о видах домашней птицы | 1 |  |   |  |
| 2 | Виды тепловой обработки домашней птицы | Объяснение нового материала опрос | Приготовление горячих блюд, напитков, *Традиционные национальные (региональные) блюда.*  | **Знать:**- Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы.- способы определения готовности блюд |  1 |  |   |  |
| 3 | Блюда из домашней птицы | КомбинированныйКонтроль качества |   | **Иметь представление** о технологии приготовления блюд из птицы | 1 | Составить технологическую карту |   |  |
| 4 | Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу | Практическая работаКонтроль качества |  Оформление блюд и правила их подачи к столу.  | **Иметь представление** о способах украшений блюд.**Уметь** применять знания на практике |  1 | Подготовить сообщение |   |  |
|  | **Сервировка стола** | **2** |  |  |  |
| 5 | Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами | КомбинированныйОпросопрос |  Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии. | **Иметь представление**:- о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола;- требованиях к качеству и оформлению блюд | 1 | Сделать презентацию |   |  |
| 6 | Правила поведения за столом и приёма гостей | Комбинированныйопрос | **Знать** правила поведения за столом и приема гостей | 1 | Повторить способы заготовки продуктов |   |  |
|  | **Заготовка продуктов** | **2** |  |  |  |
| 7 | Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях | Комбинированныйопрос |   Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. | **Знать:** - о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации;- способы консервирования;- их преимущества и недостатки | 1 | Заполнить таблицу |   |  |
| 8 | Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования | Комбинированныйопрос | **Знать:**- условия сохранения витаминов;- сроки и условия хранения заготовок |  1 | Повторить записи в тетрадях |   |  |
|  | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** |  |  |  |  |
|  | **Рукоделие. Вязание на спицах**. | **7** |  |  |  |
| 9 | Вязание на спицахи мода. Инструменты и материалы. | Комбинированныйопрос | Ознакомление с традиционными видами рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народных промыслов России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в регионе проживания | **Знать:**- ассортимент вязаных изделий;- материалы и инструменты и правила их подготовки к работе | 1 | Подготовить материалы к работе |   |  |
| 10 | Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами. | Практическая работаКонтроль действий | **Знать и уметь** использовать правила подбора спиц по толщине.**Владеть** техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах |  1 | Выполнить шалевую вязку |   |  |
| 11 | Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания. | КомбинированныйКонтроль качества | **Знать и уметь** использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы |  1 | Учить условные обозначения |   |  |
| 12 | Убавление, прибавление и закрытие петель. | КомбинированныйКонтроль качества | **Знать и уметь** использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель |  1 | Тренироваться прибавлять и убавлять петли |   |  |
| 13-15 | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах | Практическая работаКонтроль качества | **Иметь представление** о вязании нитками разных цветов и толщины.**Уметь** вязать по схеме |  3 | Выполнить образцы и оформить на альбомный лист |   |  |
|  | **Элементы материаловедения** | **2** |  |  |  |
| 16 | Химические волокна. Сложные переплетения в тканях | Комбинированный урокопрос |  Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.  | **Иметь представление**о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений в тканях.**Знать** свойства химических волокон | 1 | Составить коллекцию химических волокон |  |  |
| 17 | Определение синтетических и искусственных волокон в тканях | Практическая работа,Проверка работы | **Уметь** различать синтетические и искусственные волокна | 1 | Учить сравнительную таблицу |  |  |
|  | **Технология изготовления поясного изделия** | **7** |  |  |  |
| 18 | Работа с журналами мод | КомбинированныйКонтроль действий |  Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. | **Уметь** определить свой размер одежды, перевести выкройку из журнала и подготовить выкройку к раскрою | 1 | Подбирать модель и приготовить выкройку |   |  |
| 19 | Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой. | Практическая работаКонтроль действий |  Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.  Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.  | **Иметь представление** об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полоску и клетку.**Уметь** применять правила раскройки выкройки |  1 | Подготовить детали к обработке |   |  |
| 20 | Скалывание и сметывание деталей кроя | Практическая работаКонтроль качества |  Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. | **Уметь** переводить линии и точки на ткани, скалывать и сметывать детали |  1 | Повторить таблицу исправления дефектов |  |  |
| 21 | Проведение примерки, выявление и исправление дефектов | Практическая работаКонтроль действий |  Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.  | **Иметь представление** о причинах дефектов.**Уметь** их исправлять |  1 | Устранить недостатки после примерки |  |  |
| 22 | Обработка застёжки тесьмой «молния» | Практическая работаКонтроль качества |  | **Знать** правила обработки застежки тесьмой «молния».**Уметь** применять эти правила |  1 | Подготовить пояс к притачиванию |  |  |
| 23 | Обработка шлёвок и пояса | Практическая ра Контроль качества бота |  | **Знать и уметь** выполнять обработку шлевок и пояса |  1 | Пришивать пуговицу |  |  |
| 24 | Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия | КомбинированныйКонтроль качества |  Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.  | **Уметь** выполнять потайной подшивочный стежок.**Знать** режимы ВТО изделий из синтетических тканей |  1 | Провести ВТО |  |  |
|  | **Художественная обработка материалов** | **3** |  |  |  |
| 25 | Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда. | Комбинированный |  Ознакомление с традиционными видами рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народных промыслов России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в регионе проживания   | **Знать** историю вышивки, виды вышивки, материалы и инструменты**Уметь** выполнить зарисовку рисунка,Нанести рисунок на ткань | 1 | 10,11,12 стр.33-38 |  |  |
| 26 | Белая гладь. Атласная и штриховая гладь  | КомбинированныйКонтроль объёма и качества | **Уметь** выполнить вышивку белой, атласной и штриховой глади | 1 | 14,15 стр.41-47, пр. раб. 12,13 |  |  |
| 27 | Швы «узелки» и «рококо» | КомбинированныйКонтроль объёма и качества | **Уметь** выполнить швы «узелки», «рококо», «ягодка»**Знать** возможности декоративной вышивки | 1 | 16 стр48-50Пр.раб.14 |  |  |
| 28 | Этапы выполнения творческого проекта. |  |  | Знать / понимать: этапы выполнения творческого проектаУметь:выбирать посильную и необходимую работу;аргументировано защитить свой выбор;делать эскизы и подбирать материалы для выполнения;пользоваться необходимой литературой,конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы, | 1 | Подготовиться к защите проектов |  |  |
| 29 | Защита проектов |  |  | Знать / понимать: этапы выполнения творческого проектаоценивать выполненную работу и защищать её. | 1 |  |  |  |
|  **Технологии ведения дома (1 час)** |
| 30 | Технологии ремонта и отделки жилых помещений |  |  | знать/понимать :-сведения о видах ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях;-содержание санитарно-технических работ;-виды санитарно-технических устройств;-причины проточек в кранах, вентилях и сливных бачках канализацииУметь:-планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;-подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений. | 1 |  |  |  |
|  | **Бюджет семьи** | **2** |  |  |
| 31 | Рациональноепланирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены. | Беседа. Решение экономических задач.опрос |  Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. | **Знать** понятия *бюджет семьи, доходы и расходы семьи, налоги* | 1 | §1-3 стр.5-13 |  |  |
| 32 | Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины | опрос | **Иметь представление** о качестве товаров и услуг, их влиянии на спрос и цены. Уметь рассчитать стоимость минимальной потребительской корзины |  1 | §5,6,7 стр.15-22 |  |  |
| **Современное производство и профессиональное образование (2 часа).****Сферы производства и разделение труда (1 час).** |
| 33 | Сферы и отрасли современного производства |  | Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.  | знать/понимать-сферы современного производства;-принципы разделения труда на производстве;-сведения о специальности и квалификации работника;-факторы, влияющие на уровень оплаты труда;-находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, о путях его получения и трудоустройстве; | 1 |  |  |  |
|  |  **Пути получения профессионального образования** |  **1** |  |  |
| 34 | Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда и его коньюнктураИсточники получения информации о профессиях и путях профессионального образования | Комбинированныйбеседа |  Профессии и самоопределение в области труда, связанного с получением и обработкой пищевых продуктовПрофессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ | **Иметь представление** о роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, региональном рынке труда и его коньюнктуре**Знать** об источниках получения информации, профессиях, путях профобразованияи возможностях построения карьеры |  1  | РефератПодготовиться к семинаруПовторить правила т/б |  |  |
|  |  **Электротехнические работы** |  **1** |  |  |
| 35 | Электротехника.Правила безопасности при работе с электроприборами | Инструктаж. Работа в тетради, по таблицам, схемамКонтроль действий | Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. | **Уметь**:- в свободной форме излагать основные сведения о безопасном использовании бытовых электроприборов- визуально определить возможные причины небезопасного использования бытовых электроприборов-оказывать первую помощь человеку, пораженному электрическим током, получившим ожог. |   1  | §44,45 стр.144-158 |  |  |