

Администрация Змеиногорского района  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Барановская средняя общеобразовательная школа»  
Змеиногорского района Алтайского края

Согласовано  
Руководитель школьного  
МС  
\_\_\_\_\_ А.В.Риффель  
Протокол № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г.

Согласовано  
Заместитель директора по УВР  
МБОУ «Барановская СОШ»  
\_\_\_\_\_ А.В.Риффель  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г.

Утверждаю  
Директор МБОУ  
МБОУ «Барановская СОШ»  
\_\_\_\_\_ А.Б.Бурау  
Приказ № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г.

## **Рабочая программа**

### **по технологии для 5-8 классов**

(основного общего образования)

**Срок реализации программы:** *4года*  
**Разработана на основе:**  
авторской общеобразовательной  
программы под редакцией  
Симоненко В.Д. 2010 г.

**Составитель:** Наскова Н.Г.,  
учитель технологии

2014 г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, Примерной программы основного (общего) образования, с учётом требований образовательного стандарта, в соответствии с авторской общеобразовательной программой по направлению «Технология Обслуживающий труд» под редакцией Симоненко В.Д., М.:Вентана –Граф, 2010

Программа ориентирована на работу по учебникам:

- Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.:Вентана-Граф, 2011;
- Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [Н.В. Сеница, О.В. Тарубчак, О.А. Кожина и др. и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана-Граф, 2011;
- Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/[Н.В.Сеница, О.В. Тарубчак, О.А.Кожина и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.:Вентана-Граф, 2011;
- Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.] под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011.

Программа реализуется 4 года: в 5, 6, 7 классах - в объёме 2 часа в неделю, 70 часов в год, а в 8 классе – 1 час в неделю, 35 часов в год.

Рабочая программа от авторской не отличается.

Рабочая программа направлена на достижение тех же целей, что у автора:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- 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 приёмами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

Содержание программы предусматривает включение материала по следующим образовательным линиям:

- Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов
- Кулинария
- Черчение и графика
- Технология ведения дома
- Электротехнические работы
- Современное производство и профессиональное образование
- Проектирование и изготовление изделий.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основная форма обучения – учебно –практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно – практические работы. В каждом классе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий.

Используемая литература:

1. Авторская программа начального и основного общего образования Технология/ (М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко). –М.: Вентана-Граф, 2010.
2. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.:Вентана-Граф, 2011;
3. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [Н.В. Синица, О.В. Тарубчак, О.А. Кожина и др. и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.:Вентана-Граф, 2011;
4. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/[Н.В.Синица, О.В. Тарубчак, О.А.Кожина и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.:Вентана-Граф, 2011;
- 5.Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.] под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011.
- 6.Диск «Технология» тематическое планирование, издательство «Учитель»

## **Примерные нормы оценки практической работы**

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

### ***Приемы труда***

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

### ***Качество изделий (работы)***

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

### ***Норма времени (выработки)***

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ

Критерии оценивания	Баллы	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№
<b>1. Оценка пояснительной записки (10 баллов)</b>											
1.1 Общее оформление	1										
1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта	1										
1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов	0,5										
1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи	1										
1.5 Выбор технологии изготовления изделия	1										
1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления	1										
1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики.	1										
1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта)	1										
1.9 Описание окончательного варианта изделия	0,5										
1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия	0,5										
1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия.	0,5										
1.12 Реклама изделия	1										
<b>2. Оценка готового изделия(25 баллов)</b>											



## Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

№ п. п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленного на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова



		его с практикой					
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм

## РАЗВЕРНУТЫЙ КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### 5 класс

№ п/п	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельно сти)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля	Учебно- лабораторное оборудование	Дата проведения	
								По плану	По факту
1	2	3	4	5	6	7		9	10
<b>1. Вводный урок (1 час)</b>									
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие	1	Комбинированный	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 5 класс.	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на раб. месте	текущий			
<b>2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часа)</b>									
<b>2.1 Швейные материалы (4 часа)</b>									
2-3	Классификация текстильных волокон	2	Комбинированный	Знакомство с классификацией текстильных волокон	<b>Иметь представление:</b> – о видах и методах получения натуральных волокон растительного и животного происхождения	текущий	Компьютер проектор экран		
4-5	Виды растительных волокон	2	Комбинированный	Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей.	<b>Знать:</b> Свойства тканей <b>Уметь:</b> – отличать льняное полотно от х/б	текущий	Компьютер проектор экран		

				Выбор ткани для изготовления швейных изделий.					
<b>2.2 Бытовая швейная машина (4 часа)</b>									
6-7	Бытовая швейная машина. ТБ при работе на швейной машине	2	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной машине. Правильная посадка. Организация рабочего места	<b>Знать</b> ТБ при работе на швейной машине <b>Уметь</b> организовывать своё рабочее место	текущий	Шв. машина		
8-9	Подготовка швейной машины к работе	2	Комбинирован.	Неполадки в работе швейной машины. Правила заправки нити в шв. Маш.	<b>Знать:</b> – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины -уметь заправлять швейную машину	текущий	Шв. машина		
<b>2.3 Конструирование и моделирование(4 часа)</b>									
10-11	Снятие мерок.	2	Комбинированн.	Понятия «снетие мерок», «конструктивные линии», «моделирование»	<b>Знать:</b> – правила снятия мерок, названия мерок	текущий	См. лента		
12-13	Конструирование и моделирование	2	Комбинированный.	Правила конструирования и моделирования	<b>Знать:</b> -последовательность построения чертежа фартука	текущий			
<b>2.4 Раскройные работы (2 часа)</b>									
14-15	Знакомство с раскладкой выкройки	2	Комбинированн	Экономичная раскладка выкройки	<b>Знать</b> правила раскладки деталей на ткани.	текущий			

	на ткани и раскроем. Выполнение раскладки.		ый.	на ткани. Правила раскладки деталей на ткани	<b>Уметь</b> экономно расходовать ткань				
<b>2.5 Технология швейных работ (12 часов)</b>									
16-17	Ручные работы. Правила ТБ	2	Комбинированный.	Правила ТБ при выполнении ручных работ. Организация рабочего места	<b>Знать:</b> ТБ при выполнении ручных работ	текущий	Ножницы иглы		
18-19	Виды ручных стежков и строчек	2	Комбинированный.	Технология выполнения ручных операций	<b>Знать и уметь</b> применять на практике ручные швы	текущий	ножницы иглы		
20-21	Технология выполнения машинных операций ТБ	2	Комбинированный.	Машинные строчки	<b>Знать и уметь</b> машинные строчки	текущий	Шв. Машина Ножницы иглы		
22-23	Влажно –тепловые работы. ТБ	2	Комбинированный.	Особенности влажно-тепловой обработки . Правила ТБ ВТО.	<b>Знать:</b> – особенности ВТО натуральных тканей; – правила ТБ при ВТО	текущий	утюг		
24-25	Последовательность изготовления фартука	2	Комбин.	Типовая последовательность изготовления швейных изделий	<b>Знать:</b> Технологическую последовательность изготовления фартука	текущий	Ножницы иглы		
26-27	Критерии оценки изделия	2	Комбин.	Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов	<b>Уметь:</b> рассчитывать материальные затраты на изготовление изделия	текущий			
<b>2.6 Декоративно – прикладное творчество (12 часов)</b>									
28	Лоскутная техника	1	Комбинированный.	История лоскутной техники. Материалы и инструменты.	<b>Знать:</b> - подготовку к работе <b>Уметь:</b>	текущий			

				Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе.	-организовать рабочее место -подобрать ткань				
29-30-31	Технология выполнения прихватки	3	Комбинированный.	Подбор тканей по цвету, фактуре, рисунку. Технология выполнения прихватки по шаблону	<b>Уметь:</b> -правильно соединять блоки прихватки	текущий	Шв. Машина Утюг ножницы		
32-33	Вышивка.	2	Комбинированный.	История вышивки. Материалы и инструменты. Организация рабочего места. Технология выполнения вышивки	<b>Уметь:</b> -выполнять ручные швы	текущий	Ножницы Иглы		
34-35	Последовательность выполнения вышивки	2	Комбинированный	Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке	<b>Знать:</b> -какие материалы необходимы для вышивки <b>Уметь:</b> Читать схемы	текущий	Ножницы иглы		
36-37	Создание декоративного изделия	2	Комбинированный.	Украшение игольницы вышивкой	<b>Уметь:</b> - выполнять ручные швы для вышивки	текущий	Ножницы иглы		
38-39	Оформление изделия.	2	Комбинированный.	Выполнение эскиза модели	<b>Уметь:</b> -составлять документацию на выполненный объект	текущий	Ножницы иглы		
<b>3.Кулинария (18 часов)</b>									

3.1. Культура питания (1 час)									
40	Общие сведения о питании	1	Комбинированный	Понятия «питание», «кулинария», «культура питания»	<b>Иметь представление:</b> – о рациональном правильном питании, о витаминах	текущий			
3.2. Технология приготовления блюд(11 часов)									
41	Кухонная посуда и уход за ней	1	Комбинированный	Примерный набор кухонной посуды	<b>Знать:</b> – о назначении кухонной посуды	текущий			

42-43	Овощи в питании	2	Комб.	Классификация овощей. Хранение овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду	<b>Знать</b> о правилах хранения овощей <b>Уметь</b> применять эти знания на практике	текущий			
44-45	Механическая обработка овощей Правила ТБ	2	Комбинированный	Правила ТБ при работе с ножом и кухонными приспособлениями. Способы нарезки овощей	<b>Уметь:</b> нарезать овощи различными способами	текущий	Эл. Плита нож		
46-47	Приготовление блюд из свежих овощей	2	Комбинированный	Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей	<b>Знать :</b> Правила приготовления салатов <b>Уметь:</b> применять знания на	текущий	Эл.плита нож		

					практике				
48-49	Приготовление блюд из варёных овощей Правила ТБ	2	Комбинированной	Технологическая последовательность приготовления салатов из варёных овощей. ТБ при пользовании электронагревательным и приборами	<b>Знать :</b> Правила приготовления салатов <b>Уметь:</b> применять знания на практике	текущий	Эл.плита		
50-51	Особенности кулинарного использования яиц	2	Комбинированной	Правила тепловой обработки	<b>Знать:</b> -пищевую ценность яиц <b>Уметь</b> Украшать бутерброды	текущий	Эл.плита		
<b>3.3. Домашние заготовки (2 часа)</b>									
52-53	Способы заготовки продуктов впрок	2	Комбин.	Подготовка продуктов к замораживанию. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов	<b>Иметь представл</b> Подготовке и замораживании ягод. <b>Знать:</b> – условия и сроки хранения замороженных продуктов	текущий			
<b>3.4. Творческое задание(4 часа)</b>									
54-55	Составление меню завтрака	2	Комбинированной	Меню завтрака. Расчёт количества и состава продуктов. Набор столовых приборов для завтрака и посуды для завтрака.	<b>Знать:</b> - Расчёт количества и состава продуктов.	текущий			
56-57	Культура поведения за столом	2	Комбинированной	Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой	<b>Знать:</b> -правила сервировки стола -элементы этикета	текущий			

<b>4. Черчение и графика (2 часа)</b>									
58-59	Организация рабочего места для выполнения графических работ	2	Комбинированной	Понятие «Эскиз». Виды эскизов. Эскиз швейного изделия.	<b>Знать понятия:</b> -графическая документация, технологическая карта, чертёж, эскиз, технический рисунок, схемы <b>Уметь:</b> Выбирать способы графического отображения объекта или процесса	текущий			
<b>5. Технологии ведения дома (4 часа)</b>									
<b>5.1 Уход за одеждой и обувью (2 часа)</b>									
60-61	Ремонт одежды	2	Комбинированной	Штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов	<b>Знать:</b> Значение символов на ярлыках одежды, применение средств защиты от моли	текущий			
<b>5.2 Интерьер жилых помещений (2 часа)</b>									
62-63	Интерьер кухни и столовой	2	Комбинированной	Требования, предъявляемые к кухне и столовой.	<b>Знать</b> средства ухода и защиты за кухней, оборудование и приспособления для уборки	текущий			
<b>6. Проектирование и изготовление изделий (7 часов)</b>									
64-65	Творческий проект	2	Комбинированной	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	текущий			



66-67	Составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированной	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения.	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	текущий			
68-69	Технологический этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированной	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	<b>Уметь:</b> – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	текущий			
70	Защита проекта	1	резерв			текущий			

## РАЗВЕРНУТЫЙ КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### 6 класс

№ п/п	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельно сти)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля,	Учебно – лабораторное оборудование	Дата проведения	
								По плану	По факту
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>1.Вводный урок (1 час)</b>									
1	Знакомство с содержанием предмета ТБ в мастерской	1	Комбинированный	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс.	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. <b>Иметь представление</b> о содержании курса и правилах выполнения проекта	Текущий Опрос	Компьютер проектор экран		
<b>2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 часа)</b>									
<b>2.1 Швейные материалы (4 часа)</b>									
2	Изучение производства и свойств тканей из волокон животного происхождения.	1	Комбинированный	Натуральные волокна животного происхождения, свойства шерстяного и шёлкового полотна.	<b>Иметь представление:</b> – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; – процессе их переработки в нити и ткани. <b>Уметь:</b> – отличать шерстяное	Текущий Опрос			

					полотно от шёлкового				
3	Знакомство с саржевым и атласным переплетением нитей в тканях	1	Комбинированный	Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	<b>Знать:</b> Виды ткацких переплетений, различать дефекты ткани. <b>Уметь:</b> – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять дефекты ткани	Текущий Опрос Контроль качества выпол. практической работы	Компьютер проектор экран		
4-5	Изучение лицевой и изнаночной стороны ткани, свойств тканей.	2	Комбинированный	Лицевая и изнаночная стороны ткани Механические, физические, технологические свойства тканей,	<b>Знать:</b> Признаки определения лицевой и изнаночной стороны ткани, Свойства ткани <b>Уметь:</b> Определять лицевую и изнаночную сторону ткани	Текущий Опрос	Образцы тканей		
<b>2.2 Бытовая швейная машина (2 часа)</b>									
6	Знакомство с регуляторами бытовой универсальной швейной машины.	1	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани	<b>Знать</b> назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. <b>Уметь</b> подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	Текущий Опрос	Шв. машина ножницы		
7	Изучение неполадок	1	Комбинированный	Неполадки в работе	<b>Знать:</b>	Текущий	Шв. машина		

	в работе швейной машины .		ирован.	швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной	– причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки); – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной	Опрос. Контроль за действиями			
<b>2.3 Конструирование и моделирование(4 часа)</b>									
8	Знакомство с требованиями к легкому женскому платью.	1	Комбинированный.	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок.	<b>Знать:</b> – требования, предъявляемые к легкому женскому платью; – ткани и виды отделок для юбок;	Текущий Опрос. Контроль за действиями			
9	Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа	1	Комбинированный.	Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Конструирование юбок	<b>Знать:</b> -последовательность построения юбок  <b>Уметь:</b> -правильно снимать мерки	Текущий Контроль за действиями	См. лента		
10-11	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в	2	Ком	Условные графические изображения деталей	<b>Иметь представление:</b> – об условных графических	Текущий Контроль качества			

	натуральную величину			и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона.	изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки - о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры.				
<b>2.4 Раскройные работы (2 часа)</b>									
12-13	Знакомство с раскладкой выкройки на ткани и раскроем	2	Комбинированный.	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску	<b>Знать</b> правила раскладки деталей на ткани. <b>Уметь</b> экономно расходовать ткань	Текущий Контроль за действиями			
<b>2.5 Технология швейных работ (8 часов)</b>									
14-15	Выполнение поузловой обработки деталей юбки	2	Комбинированный.	машинные операции: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали	<b>Иметь представление:</b> О поузловой обработке изделий <b>Уметь:</b> выполнять обработку складок, вытачек, обработка застёжки-молнии, боковых срезов	Текущий Контроль за действиями	Шв. машина Ножницы иглы		
16-17	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2	Комбинированный.	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления	<b>Знать и уметь</b> применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Текущий Контроль за действиями	иглы		

				выявленных дефектов					
18-19	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2	Комбинированный.	Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	<b>Знать и уметь</b> применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки	Текущий Контроль качества	Шв. Машина Ножницы иглы		
20-21	Особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей .	2	Комбинированный.	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	<b>Знать:</b> – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; – правила ТБ при ВТО	Текущий Контроль за действиями	утюг		
<b>2.6 Декоративно – прикладное творчество (12 часов)</b>									
22	Знакомство с историей вязания на спицах	1	Комбинированный.	История вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор пряжи в зависимости от требований к изделию.	<b>Знать:</b> - подготовку к работе <b>Уметь:</b> -организовать рабочее место -подобрать пряжу	Текущий Опрос			
23-24	Изучение приёмов вязания на спицах	2	Комбинированный.	Набор петель на спицы .Лицевая и изнаночная стороны при вязании.	<b>Уметь:</b> -выполнять приёмы вязания на спицах	Текущий Контроль за действиями	спицы		
25-26	Убавление и прибавление петель	2	Комбинированный	Убавление и прибавление петель	<b>Уметь:</b> -убавлять и прибавлять	Текущий Контроль	спицы		

			ый.		петли	за действиями			
27	Изучение счётной вышивки	1	Комбинированный	Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке	<b>Знать:</b> -какие материалы необходимы для вышивки <b>Уметь:</b> Читать схемы	Текущий Опрос	Иглы ножницы		
28-29	Знакомство с приёмами выполнения счётных швов	2	Комбинированный.	Набор, русская гладь, «роспись», счётная гладь, гобеленовый шов, шов крест	<b>Уметь:</b> - выполнять счётные швы	Текущий Контроль за действиями	Иглы ножницы		
30	Использование компьютера в вышивке	1	Комбинированный.	Изготовление схем для вышивания с помощью ПЭВМ.	<b>Уметь:</b> -использовать компьютер при создании авторской схемы для вышивки	Текущий Контроль за действиями	компьютер		
31-32-33	Изготовление декоративного изделия	3	Комбинированный.	Последовательность создания декоративного вязанного изделия с вышивкой. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки изделия.	<b>Знать:</b> - этапы проекта -приёмы выполнения изделия <b>Уметь:</b> - выполнить задуманное изделие - оформить техническую документацию на изделие	Текущий Контроль за действиями	Ножницы иглы		

### 3.Кулинария (18 часов)

#### 3.1.Культура питания (1 час)

34	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.	1	Комбинированный	Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания	<b>Иметь представление:</b> – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. <b>Уметь</b> рассчитывать количество и состав продуктов	Текущий Опрос	Компьютер проектор экран		
----	---	---	-----------------	--	--	------------------	--------------------------------	--	--

#### 3.2.Технология приготовления блюд(11 часов)

35-36	Блюда из молока и молочных продуктов.	2	Комбинированный	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения.	<b>Знать:</b> – о значении и ценности для человека молока и продуктов из него; – условия и сроки хранения	Текущий Опрос			
-------	---------------------------------------	---	-----------------	---	---	------------------	--	--	--

37-38	Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Комб.	Приготовление салатов с применением творога или сыра	<b>Знать</b> о свойствах молочных продуктов. <b>Уметь</b> применять эти знания на практике	Текущий Контроль качества	Эл.плита		
-------	--	---	-------	--	---	---------------------------------	----------	--	--



39-40	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии.	2	Комбинированной	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы.	<b>Знать:</b> – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные	Текущий Опрос	Эл.плита		
41-42	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Комбинированной	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке круп	<b>Знать:</b> – виды круп, бобовых и макаронных изделий; – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий	Текущий Опрос	Эл.плита		
43-44	Знакомство с изделиями из жидкого теста	2	Комбинированной	Что такое мука, блинчики, оладьи, технологическая последовательность изготовления изделий из жидкого теста	<b>Знать:</b> - технологическую последовательность изготовления изделий из жидкого теста	Текущий Опрос	Эл.плита		
45	Сладкие блюда и напитки	1	Комбинированной	Что такое кисель, компот, технологическая последовательность приготовления сладких напитков	<b>Знать:</b> -технологическую последовательность приготовления сладких напитков	Текущий Опрос	Эл.плита		
<b>3.3. Домашние заготовки (2 часа)</b>									
46-47	Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Комбин.	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль	<b>Иметь представление</b> о процессах, происходящих при квашении и солении	Текущий Контроль качества			

				соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок	продуктов. <b>Знать:</b> – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой				
<b>3.4.Творческое задание(4 часа)</b>									
48-49	Приготовление ужина	2	Комбинированной	Меню ужина. Расчёт количества и состава продуктов. Набор столовых приборов для ужина и посуды для ужина.	<b>Знать:</b> - Расчёт количества и состава продуктов.	Текущий опрос	Эл.плита		
50-51	Сервировка стола к ужину.	2	Комбинированной	Правила приглашения и приёма гостей. Освещение и оформление ужина. Приём и дарение цветов.	<b>Знать:</b> -правила сервировки стола -элементы этикета	Текущий опрос			
<b>4. Черчение и графика (2 часа)</b>									
52-53	Знакомство с условными обозначениями на рисунках	2	Комбинированной	Условно - графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условно – графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах и схемах.	<b>Знать понятия:</b> -графическая документация, технологическая карта, чертёж, эскиз, технический рисунок, схемы <b>Уметь:</b> Выбирать способы графического отображения объекта или процесса	Текущий опрос	Компьютер проектор экран		

<b>5. Технологии ведения дома (6 часов)</b>									
<b>5.1 Уход за одеждой и обувью (2 часа)</b>									
54-55	Понятие композиции в интерьере	2	Комбинированной	Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Картины, коллекции, декорирование помещения тканями.	<b>Знать:</b> -виды освещения помещений, -правила отделки квартиры	Текущий Опрос	Компьютер проектор экран		
<b>5.2 Интерьер жилых помещений (2 часа)</b>									
56-57	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви.	2	Комбинированной	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	<b>Знать</b> средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки	Текущий опрос	Компьютер проектор экран		
<b>5.3. Санитарно – технические работы (2 часа)</b>									
58-59	Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	2	Комбинированной	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей	<b>Знать</b> правила хранения зимних вещей	Текущий опрос	Компьютер проектор экран		
<b>6. Проектирование и изготовление изделий (11 часов)</b>									
60-61	Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированной	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Текущий Контроль выполнения	Компьютер проектор экран		

62-63	Составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированной	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения.	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Текущий Контроль выполнения	Компьютер проектор экран		
64-65	Технологический этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированной	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	<b>Уметь:</b> – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Текущий Контроль выполнения	Компьютер проектор экран		
66-67-68	Последовательность изготовления изделия	3	Комбинированной	Изготовление изделия по технологической карте	<b>Уметь:</b> - пользоваться знаниями полученными за год	Текущий Контроль выполнения	Компьютер проектор экран		
69-70	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированной	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	<b>Уметь</b> оценивать выполненную работу и защищать ее	Текущий Защита проекта			

## РАЗВЕРНУТЫЙ КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### 7 класс

№ п/п	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельно сти)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля,	Учебно – лабораторное оборудование	Дата	
								По плану	По факту
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>1.Вводный урок (1 час)</b>									
1	Знакомство с содержанием предмета ТБ в мастерской	1	Комбинированный	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 7 класс.	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. <b>Иметь представление</b> о содержании курса и правилах выполнения проекта	Текущий Опрос			
<b>2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30часов)</b>									
<b>2.1 Швейные материалы (2часа)</b>									
2-3	Изучение производства и свойств тканей из химических волокон	2	Комбинированный  Практическая работа	Виды и свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов	<b>Иметь представление:</b> – о видах и методах получения химических волокон – процессе их переработки в нити и ткани. <b>Уметь:</b> – отличать натуральное волокно от искусственного	Текущий Опрос	Компьютер проектор экран		

2.2 Бытовая швейная машина (2 часа)								
4	Применение зигзагообразной строчки	1	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной машине. Обметывание срезов. Технология выполнения аппликации	<b>Знать</b> Устройство качающегося челнока -принцип получения зигзагообразной строчки <b>Иметь представление</b> О видах соединений в узлах механизмов и машин	Текущий Опрос	Ткань нитки ножницы	
5	Изучение приспособлений к швейной машине	1	Комбинирован. практическая	Обметывание петель. Пришивание пуговиц на машине. Подшивание потайным швом. Штопка	<b>Знать:</b> – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины -приспособления к швейной машине	Текущий Опрос. Контроль за действиями	Ткань нитки ножницы	
2.3 Конструирование и моделирование(4 часа)								
6	Знакомство с силуэтом и стилем в одежде	1	Комбинированный Практический	Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	<b>Иметь представление:</b> О видах женского лёгкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, <b>Уметь:</b> <b>Делать эскизы</b>	Текущий Опрос. Контроль за действиями	Компьютер проектор экран	
7	Снятие мерок для построения основы чертежа плеч. издел. Построение основы чертежа плеч.	1	Комбинированный Практический	Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Последовательность	<b>Знать:</b> -последовательность построения юбок <b>Уметь:</b>	Текущий Контроль за действиями	См. лента	

	Изделия в М 1:4			построения чертежа плечевого изделия	-правильно снимать мерки -правильно строить по схеме				
8-9	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	Комбинированный. Практическая работа	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий Правила подготовки выкройки к раскрою.	<b>Знать:</b> - особенности моделирования плечевых изделий - применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою.	Текущий Контроль качества	линейка		
<b>2.4 Раскройные работы (2 часа)</b>									
10-11	Знакомство с раскладкой выкройки на ткани и раскроем	2	Комбинированный. Практическая работа	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Раскладка деталей на ткани с учётом рисунка и фактуры ткани.	<b>Знать</b> правила раскладки деталей на ткани. <b>Уметь</b> экономно расходовать ткань	Текущий Контроль за действиями	Линейка ткань ножницы		
<b>2.5 Технология швейных работ (8 часов )</b>									
12	Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	1	Комбинированный. Практическая работа	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани.	<b>Знать и уметь</b> использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек <b>Уметь</b> правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Текущий Контроль за действиями  Контроль качества			

13	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачкой.	1	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой.	<b>Знать</b> правила ТБ ВТО <b>Уметь</b> правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой	Текущий Контроль качества	Ножницы ткань нитки		
14	Смётывание деталей кроя	1	Практическая работа	Правила смётывания деталей	<b>Уметь</b> правильно смётывать детали кроя	Текущий Контроль качества	Ножницы ткань нитки иглы		
15	Проведение примерки	1	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	<b>Знать</b> правила проведения примерки <b>Уметь</b> выявлять и устранять дефекты	Текущий Контроль за действиями	Ножницы ткань нитки иглы		
16	Обработка вытачек	1	Практическая работа	Правила обработки вытачек, среднего шва, плечевых швов и нижних срезов рукава	<b>Уметь</b> выполнять обработку узлов деталей	Текущий Контроль за действиями	Ножницы ткань нитки иглы		
17-18	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Комбинированный. Практическая работа	Способы обработки застёжек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	<b>Иметь представление</b> о способах обработки застёжек, пройм и швов	Текущий Контроль за действиями	Ножницы ткань нитки иглы шв. машинка		
19	Обработка плечевого изделия	1	Практическая работа	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	<b>Знать:</b> – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; – правила ТБ при ВТО	Текущий Контроль качества	Ножницы ткань нитки иглы шв. машинка		



<b>2.6 Декоративно – прикладное творчество (12 часов)</b>									
20-21	Вязание крючком: традиции и современность	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.	<b>Иметь представление:</b> -об истории рукоделия; -применении его в современной моде. <b>Знать:</b> что такое раппорт узора и как он записывается <b>Уметь</b> читать схемы	Текущий Опрос и проверка схем	Спицы Ножницы нити		
22-23	Подготовка инструментов и материалов к работе.	2	Комбинированный.	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.	<b>Знать:</b> правила подготовки материалов и подбора крючка <b>Уметь:</b> -использовать эти правила в работе; -набирать петли крючком	Текущий Проверка качества	Спицы Ножницы нити		
24-25	Выполнение образцов	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	<b>Знать и уметь</b> использовать различные способы провязывания петель	Текущий Качество образца	Спицы Ножницы нити		
26-27	Вязание полотна крючком	2	Практ.	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	<b>Уметь:</b> -Читать схемы; -Выполнять различные петли	Текущий Качество образца	Спицы Ножницы нити		

28-29	Вязание крючком образцов	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	<b>Уметь:</b> вязать полотно по разным схемам	Текущий Качество образца	Спицы Ножницы нити		
30-31	Вывязывание столбика без накида	2	Практическая работа	Вывязывание столбика без накида различными способами	<b>Уметь:</b> вязать полотно по разным схемам	Текущий Качество образца	Спицы Ножницы нити		
<b>3. Кулинария (18 часов)</b>									
<b>3.1. Культура питания (1 час)</b>									
32	Физиология питания	1	Комбинирован	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	<b>Знать:</b> -о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; -источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями <b>Иметь представление:</b> -о средствах профилактики инфекций и отравлений; -первой помощи при них	Текущий Опрос	Компьютер проектор экран		
<b>3.2. Технология приготовления блюд (11 часов)</b>									
33	Значение мяса в питании человека	1	Комбинированная	Технологическая последовательность приготовления борща. Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая и	<b>Знать:</b> – о значении и ценности для человека мяса и продуктов из него; – условия и сроки хранения - технологическую последовательность приготовления блюд с	Текущий Опрос	Компьютер проектор экран		

				тепловая обработка мяса. Термическое состояние мяса.	мясом				
34-35	Приготовление борща по технологической карте	2	практическая		<b>Знать:</b> – о значении и ценности для человека мяса и продуктов из него; – условия и сроки хранения - технологическую последовательность приготовления блюд с мясом	Эл.плита Кастрюля			
36	Приготовление блюд из молочных продуктов	1	комбинированный	Кисломолочные продукты и блюда из них. Составление технологической карты на приготовление сырников из творога.	<b>Знать</b> о свойствах молочных продуктов. <b>Уметь</b> применять эти знания на практике	Текущий Контроль за составлением технологической карты			
37	Приготовить по технологической карте сырники из творога	1	практическая		<b>Знать</b> о свойствах молочных продуктов. <b>Уметь</b> применять эти знания на практике	Текущий			

38	Знакомство с мучными изделиями	1	Комбинированный	<p>Продукты для приготовления мучных изделий.</p> <p>Приготовление изделий из пресного теста.</p> <p>Составление технологической карты на приготовление домашнего печенья</p>	<p><b>Иметь представление:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о видах теста и разрыхлителей;</li> <li>- технологии приготовления теста и изделий из него;</li> <li>- видах начинок и украшений из теста</li> </ul>	Текущий Опрос			
39	Приготовление домашнего печенья	1	практическая		<p><b>Иметь представление:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о видах теста и разрыхлителей;</li> <li>- технологии приготовления теста и изделий из него;</li> <li>- видах начинок и украшений из теста</li> </ul>	текущий			
40	Фрукты и ягоды	1	Комбинированный		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>– правила варки кружных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий</li> </ul>	Текущий Опрос			
41-42	Знакомство с изделиями из жидкого теста	2	Комбинированный	<p>Что такое мука, блинчики, оладьи, технологическая последовательность изготовления изделий из жидкого теста</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическую последовательность изготовления изделий из жидкого теста</li> </ul>	Текущий Опрос			

43	Сладкие блюда и напитки	1	Комбинированный	Что такое кисель, компот, технологическая последовательность приготовления сладких напитков	<b>Знать:</b> -технологическую последовательность приготовления сладких напитков	Текущий Опрос			
<b>3.3. Домашние заготовки (2 часа)</b>									
44-45	Заготовка продуктов	2	Комбин.	Домашнее консервирование. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов	<b>Иметь представление</b> о процессах, происходящих при консервировании продуктов <b>Знать:</b> – условия и сроки хранения консервированных продуктов – правила консервирования и сушки плодов	Текущий опрос			
<b>3.4. Творческое задание(4 часа)</b>									
46-47	Приготовление обеда в походе	2	Комбинирован	Меню обеда. Расчёт количества и состава продуктов.	<b>Знать:</b> - Расчёт количества и состава продуктов.	Текущий опрос			
48-49	Сервировка стола к праздничному обеду. Элементы этикета	2	Комбинированный	Правила сервировки стола. Складывание и оформление стола салфетками.	<b>Знать:</b> -правила сервировки стола -элементы этикета	Текущий опрос			
<b>4. Черчение и графика (2 часа)</b>									
50-51	Знакомство с ГОСТами , видами документаций	2	Комбинированный	Эскизы. Чертежи. Схемы швейных изделий.	<b>Знать понятия:</b> -эскиз, схема, технический рисунок, <b>Уметь</b> выполнять эскиз, проставлять размеры	Текущий опрос			

<b>5. Технологии ведения дома (6часов)</b>									
<b>5.1 Уход за одеждой и обувью (2 часа)</b>									
52-53	Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей	2	Комбинированный	Значение символов на ярлыках одежды	<b>Уметь</b> расшифровывать символы на ярлыках одежды	Текущий Опрос	Компьютер проектор экран		
<b>5.2Интерьер жилых помещений (2 часа)</b>									
54-55	Роль комнатных растений в жизни человека	2	Комбинированный	Разновидности комнатных растений. Уход за растениями. Комнатные растения в интерьере квартиры.	<b>Знать</b> разновидности комнатных растений, правила ухода за ними	Текущий опрос	Компьютер проектор экран		
<b>5.3.Ремонтно - отделочные работы ( 2 часа)</b>									
56 -57	Основы технологии оклейки стен обоями	2	Комбинированный	Правила оклейки обоев. Виды обоев. Профессии, связанные с ремонтно - отделочными работами	<b>Знать</b> правила оклейки обоев	Текущий опрос	Компьютер проектор экран		
<b>6. Проектирование и изготовление изделий (13 часов)</b>									
58	Аналитический этап	1	Комбинированный	Описание проблемной ситуации. Выдвижение идей. Выполнение эскиза модели. Выбор модели.	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Текущий Контроль выполнения	Компьютер проектор экран		
59	Технологический этап выполнения творческого проекта	1	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	<b>Уметь:</b> – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Текущий Контроль выполнения	Компьютер проектор экран		
60	Контрольный этап	1	Комбинированный	Оценка качества	<b>Уметь</b> оценивать	Защита	Компьютер		

			рованный	изделия	выполненную работу и защищать ее	проекта	проектор экран		
61 -62	Разработка аналитического этапа выбранного проекта	2	Комбини рованный	Разработка и выдвижение идей. Выполнение эскиза модели. Выбор модели.	<b>Уметь</b> разрабатывать и оформлять проект	Контроль за выполнени ем	Компьютер проектор экран		
63-64-65-66-67-68	Выполнение изделия по технологической карте	6	Комбин., практич.	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	<b>Уметь:</b> – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Контроль выполнения			
69-70	Самооценка и оценка выполненного проекта	2	Комбин., практич.	Оценивание выполненной работы по критериям	<b>Уметь</b> оценивать своё выполненное изделие	Контроль качества			
<b>Итого: 70 часов</b>									

## РАЗВЕРНУТЫЙ КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### 8 класс

№ п/п	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,	Учебно – лабораторное оборудование	Дата	
								По плану	По факту
1	2	3	4	5	6	7	8	По плану	По факту
<b>1.Вводный урок (1 час)</b>									

1	Знакомство с содержанием предмета ТБ в мастерской	1	Комбинированный	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 8 класс.	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. <b>Иметь представление</b> о содержании курса и правилах выполнения проекта	Текущий Опрос			
<b>2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 часов)</b>									
<b>2.1 Декоративно – прикладное творчество (8 часов )</b>									
2-3	Природа творчества	2	Комбинированный. Практическая работа	Художественное творчество, Художественная вышивка гладью.	<b>Знать:</b> - инструменты и приспособления для вышивки гладью <b>Уметь:</b> -организовать рабочее место -подобрать инструменты и принадлежности для работы	Текущий Опрос контроль	Компьютер проектор экран		
4-5	Технология выполнения владимирских швов	2	Комбинированный. Практическая работа	История и современность народных художественных промыслов. Применение и технология выполнения владимирских швов	<b>Знать:</b> Историю и технологию выполнения швов <b>Уметь:</b> -выполнять приёмы владимирских швов	Текущий Текущий Контроль за действия ми	Ткань нитки игла ножницы		
6-7	Технология выполнения	2	Комбинированный	Элементы белой глади, атласной	<b>Уметь:</b> -выполнять элементы	Текущий Контроль	Ткань нитки игла ножницы		



	элементов глади.		ый. Практич еская работа	глади, штриховой глади	белой глади, атласной глади, штриховой глади	за действия ми			
8-9	Технология вышивания пейзажа	2	Комбин ированн ый Практич	Понятия «натюрморт», «пейзаж». Технология вышивания натюрморта	<b>Уметь:</b> - выполнять вышивку натюрморта или пейзажа	Текущий Опрос контроль	Ткань нитки игла ножницы		
<b>3. Технологии ведения дома (8часов)</b>									
<b>3.1 Семейная экономика (8 часов)</b>									
10- 11	Семейная экономика как наука	2	Комбини рованн ый	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Источники доходов школьников	<b>Уметь:</b> Рационально рассчитывать бюджет семьи. <b>Иметь представление:</b> О доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги	текущий	Компьютер экран проектор		
12- 13	Предпринимательская деятельность	2	Комбини рованн ый	Понятие «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства	<b>Уметь :</b> оценивать затраты на питание семьи на неделю.	текущий	Компьютер экран проектор		
14- 15	Понятие «Культура питания»	2	Комбини рованн ый	Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учёт потребления	<b>Уметь:</b> составлять бухгалтерскую книгу расходов школьника.	текущий	Компьютер экран проектор		

				продуктов питания в семье, домашняя расходная книга					
16-17	Способы сбережения денежных средств	2	комбини ров	Личный бюджет школьника. Учётная книга школьника	<b>Уметь:</b> составление списка расходов семьи	текущий	Компьютер экран проектор		
<b>4. Электротехнические работы (10 часов)</b>									
18-19	Виды энергии. Правила электробезопасности	2	Комбини р.	Источники электроэнергии. Проводники тока и изолятора.	Изучение элементов электрической цепи, их условного обозначения, комплектующей арматуры	текущий	Компьютер экран проектор		
20-21	Типы электроизмерительных приборов	2	Комбин.	Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты.	Определение по параметрам электросчётчика максимально допустимой мощности квартирной электросети.	Текущий	Компьютер экран проектор		
22-23	Виды электроосветительных приборов	2	Комбин.	История изобретения, принцип действия. Устройство современной лампы накаливания.	Ознакомление с разными конструкциями электромагнитов	текущий	Компьютер экран проектор		
24-25	Классы и типы электронагревательных приборов	2	Комбин.	Устройство и требования к нагревательным элементам. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами	Изучение устройства и принципа действия электроутюга с терморегулятором	Текущий	Компьютер экран проектор		
26-27	Развитие электроэнергетики	2	Комбин.	Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее.	Изучение устройства двигателя постоянного тока	текущий	Компьютер экран проектор		

				Использование водорода					
<b>5. Проектирование и изготовление изделий (8 часов)</b>									
28-29	Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированной	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	текущий	Компьютер экран проектор		
30-31	Составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированной	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	текущий	Компьютер экран проектор		
32-33	Технологический этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированной	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	<b>Уметь:</b> – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	текущий	Компьютер экран проектор		
34-35	Последовательность изготовления изделия	3	Комбинированной	Изготовление изделия по технологической карте	<b>Уметь:</b> - пользоваться знаниями полученными за год				

