

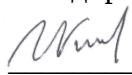
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №416 Петродворцового района Санкт-Петербурга
«Школа развития личности имени Веры Васильевны Павловой»

РАССМОТРЕНА
на заседании МО учителей

Технологии и искусства
(предмет)

Протокол № 1 от
« 28» августа 2018 года

СОГЛАСОВАНА
зам. директора по УВР

 И.В. Клименко

« 29» августа 2018 года

УТВЕРЖДЕНА
директор ГБОУ СОШ №416

 Н.Е. Ивашкина

« 31» августа 2018 года



ПРИНЯТА
решением педагогического
совета
Протокол № 8
от « 30 » августа 2018 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

(название предмета, курса)

8 класс

срок реализации рабочей программы

2018-2019 учебный год

Ф.И.О. учителя Минлигалина Индира Арслангареевна

Санкт-Петербург

2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа **составлена на основе** примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о профессии портного будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления опыта известных конструкторов, модельеров и изобретателей швейной индустрии. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе.

- профориентационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков;
- проектной деятельности по ключевым темам курса.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно

выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов в плане это является основой для целеполагания.

При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными технологическими знаниями. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в форме конспекта, реферата, рецензии.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмыслить полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
 - освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Основной формой организации учебного процесса является урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы. Ведущей

структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

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

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в данной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбираю такой объект или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитываю посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Концепция образовательной области «Технология» предусматривает обязательное использование, наряду с традиционными, методов развивающего обучения. В первую очередь, метода проектов. Смысл проектного обучения заключается в самостоятельном освоении школьниками учебного материала в процессе выполнения проектов. Проектное обучение создает условия для творческой самореализации учащихся, в познавательной и преобразовательной деятельности, способствует развитию их интеллектуальных способностей, самостоятельности, ответственности, умений планировать, принимать решения, оценивать результаты. Учащиеся приобретают опыт разрешения реальных проблем в будущей самостоятельной жизни.

В своей деятельности использую следующие технологии:

- проблемного обучения,
- проектной деятельности,
- личностно-ориентированного обучения,
- элементы здоровьесберегающей технологии.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности предполагается сформировать и развить компетенции:

1. коммуникативные;

2. учебно-познавательные;
3. общекультурные;
4. социально-бытовые;
5. социально-трудовые;
6. компетенции личностного самосовершенствования

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Место учебного предмета в учебном плане

На обучение предмету «Технология» в 8 классе отводится 34 часов. Программа предусматривает выполнение практических работ на каждом занятии.

Оценка знаний, умений и уровня развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года. Для оценки теоретических понятий используются зачётные или контрольные задания, для оценки умений – практические задания.

Приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 8 класс

Технология: программы начального и основного общего образования / М. В.

Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Сеница и др. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.

Учебник

Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2009.-208с

Учебные пособия

1.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс

2.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно-технологических карт

3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

Методическое обеспечение

1. Технология. 8класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

Литература для учителя

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

Литература для учащихся

Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 120с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Интернет-ресурсы.

Утверждение УМК образовательного учреждения приказом №19 от 26.01.2017

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» изучается один из видов лоскутной техники «квилт» на примере изготовления объемных предметов и мягкой игрушки, увеличено количество часов до 17 часов так, как добавлен раздел «Технология изготовления швейных изделий» (количество часов позволяет). В разделе «Технология ведения дома» 3 часа, из них бюджет семьи 1 час, ремонт помещений 1 час.

В связи с тем, что в школе отсутствует кабинет кулинарии, все темы в разделе «Кулинария» изучаются теоретически. Учебное время, отведённое на него, сокращено до 8 часов.

В конце года выполняется творческий проект в любой изученной технике. При его выполнении отрабатываются теоретические и практические навыки работы с разными материалами. Проект является зачётной работой за 8 класс.

8 класс

№ п/п	Подразделы и темы	Количество учебных часов	
		Подраздел	Тема
I	Вводный урок. Правила техники безопасности. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 1. Рукоделие. Художественные ремёсла. Лоскутная техника шитья (на примере изготовления объемных предметов и мягкой игрушки). 2. Технология изготовления швейных изделий 3. Разметка и раскрой изделия. 4. Технология обработки изделия	17	1 8 1 2 5
II	Технология ведения дома	3	3
III	Кулинария 1. Физиология питания. 2. Изделия из теста . 3. Заготовка продуктов, правила подачи блюд из рыбы и мяса, этикет. Сервировка стола к обеду, этикет.	8	4 2 2
IV	Творческое проектирование	6	6
Всего по программе:		34	34

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся в процессе обучения:

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;

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;

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;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно – саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;

- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Примерные нормы оценки практической работы

Организация труда

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 нарушения 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%.

Данная оценочная технология направлена на формирование регулятивных универсальных учебных действий, так как обеспечивает развитие умения определять, достигнут ли результат деятельности.

Наряду с этим происходит формирование и коммуникативных универсальных учебных действий: за счет обучения аргументировано отстаивать свою точку зрения, логически обосновывать свои выводы. Воспитание толерантного отношения к иным решениям приводит к личностному развитию ученика.

Тематическое планирование

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел I. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		16
1	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности.	1
2	1. Художественные ремёсла. Лоскутная техника шитья: Чайный сервиз из ткани. Разработка эскиза, выкроек, технологической карты для изготовления изделия.	1
3	Раскрой изделия. Сборка, подготовка к швейным операциям.	1
4	Пошивочные операции изделия.	1
5	Сборка и окончательная отделка изделия	1
6	Кукла из ткани : 12 месяцев. Разработка эскиза, выкроек, технологической карты для изготовления изделия.	1
7	Раскрой изделия. Сборка, подготовка к швейным операциям.	1

8	Пошивочные операции изделия.	1
9	Сборка и окончательная отделка изделия	1
10	2. Технология изготовления швейных изделий. Построение плечевого среза и среза оката рукава для выкройки основы изделия.	1
11	3.Разметка и раскрой изделия: Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок. Разработка эскиза изделия. Построение выкройки изделия по эскизу(моделирование)	1
12	Подготовка выкройки к раскрою Раскрой изделия по эскизу. Подготовка деталей кроя к обработке.	1
13	4.Технология обработки изделия. Составление технологической карты изготовления изделия – блузы. Подготовка к примерке.	1
14	Проведение примерки. Исправление дефектов.	1
15	Соединение и обработка срезов изделия	1
16	Отделка изделия. Окончательная обработка изделия	1
Раздел II. Технология ведения дома.		3
17	Семья как экономическая ячейка общества. Семейная экономика: потребности семьи, информация о товарах.	1
18	Семейная экономика: Расходы на питание, расходы на личные нужды членов семьи.	1
19	Интерьер квартиры и расходы на ремонтные и электротехнические работы	1
Раздел III. Кулинария		8
20	1. Физиология питания. Сбалансированное питание без излишеств. Мясо, мясо птицы, рыбы .Первичная обработка мяса всех видов. Виды тепловой обработки домашнего мяса всех видов.	1
21	Рецепты блюд из мяса (говядина, свинина)	1

22	Рецепты блюд из мяса птицы и рыбы	1
23	Лабораторная работа	1
24	2. Изделия из теста. Хлебо-булочные изделия к блюдам из мяса	1
25	Изделия из теста. Рецепты пирогов из мяса птицы, рыбы, мяса говядины и свинины	1
26	2. Заготовка продуктов, правила подачи блюд из рыбы, птицы и мяса. Правила приема гостей. Этикет	1
27	Сервировка стола к обеду. Этикет: правила поведения за столом во время еды	1
Раздел IV. Творческое проектирование		7
28	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1
29	Оформление проектной документации	1
30-32	Работа над творческим проектом	3
33	Защита творческого проекта	1
34	Итоговое занятие	1

Календарно - тематический план.

№ п/ п	Тема урока	Ко л- во час	Тип урока	Элементы содержания	Вид контроля Практическая работа	Требования к уровню подготовки учащихся	Дата проведения урока	
							8а	8б
1	2	3	4	5	6	7	9	10
Раздел I. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов								
1	Вводный урок. Инструктаж по охране труда	1	Вводный урок. Объяснение нового материала	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году	Объяснение новой темы. Опрос.	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике. Иметь представление о предстоящей работе.		
2	1.Рукоделие. Художественные ремёсла. Лоскутная техника	1	Урок комбинирован -ный	Лоскутное шитьё. Виды лоскутного шитья. Квилтинг. Особенности	Работа в тетрадах. Контроль действий.	<i>Знать:</i> историю возникновения лоскутной техники. <i>Уметь:</i> Составить		

	шитья: Чайный сервис из ткани. Разработка эскиза, выкроек, технологической карты для изготовления изделия.			техники. Технология изготовления изделия в технике квилт.		эскиз, выкройку по эскизу. Составлять технологическую карту.		
3	Раскрой изделия. Сборка, подготовка к швейным операциям.	1	Практика	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Проверка кроя	Раскрой изделия. Контроль действий, контроль качества.	<i>Знать:</i> способы изменения формы выкройки, последовательность раскроя. <i>Уметь:</i> рационально раскраивать изделие		
4	Пошивочные операции изделия.	1	Практика	Сметывание деталей кроя. Соединение блоков изделия. Технология соединения деталей в швейном изделии. Выполнение ручных швов.	Контроль действий, контроль качества.	<i>Знать:</i> последовательность соединения деталей кроя. ПБТ. <i>Уметь:</i> сметывать детали кроя.		
5	Окончательная отделка изделия	1	Практика	Декоративное оформление. Выполнение влажно-тепловой обработки.	Контроль действий, контроль качества.	<i>Знать:</i> виды декоративного оформления изделия, правила ВТО изделия.		

				Контроль и оценка качества изделия		Критерии оценки качества изделия. <i>Уметь:</i> Выполнять стёжку изделия, ВТО.		
6	Кукла из ткани : 12 месяцев. Разработка эскиза, выкроек, технологической карты для изготовления изделия.	1	Урок комбинированный	Лоскутное шитьё. Виды лоскутного шитья. Квилтинг. Особенности техники. Технология изготовления изделия в технике квилт.	Работа в тетрадах. Контроль действий	<i>Знать:</i> историю возникновения лоскутной техники. <i>Уметь:</i> Составить эскиз, выкройку по эскизу. Составлять технологическую карту.		
7	Раскрой изделия. Сборка, подготовка к швейным операциям.	1	Практика	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Проверка кроя	Контроль действий, контроль качества.	<i>Знать:</i> способы изменения формы выкройки, последовательность раскроя, ПБТ. <i>Уметь:</i> рационально раскраивать изделие		
8	Пошивочные операции изделия.	1	Практика	Сметывание деталей кроя. Соединение блоков изделия. Технология соединения деталей в швейном изделии. Выполнение	Контроль действий, контроль качества.	<i>Знать:</i> последовательность соединения деталей кроя. <i>Уметь:</i> сметывать детали кроя.		

				ручных швов.				
9	Окончательная отделка изделия	1	Практика	Декоративное оформление. Выполнение влажно-тепловой обработки. Контроль и оценка качества изделия	Контроль действий, контроль качества.	<i>Знать:</i> виды декоративного оформления изделия, правила ВТО изделия. <i>Критерии</i> оценки качества изделия. <i>Уметь:</i> Выполнять стёжку изделия, ВТО.		
10	2. Технология изготовления швейных изделий. Построение плечевого среза и среза оката рукава для выкройки основы изделия.	1	Ведение новых знаний. Урок комбинированный	Технология изготовления швейных изделий. Построение плечевого среза и среза оката рукава для выкройки основы изделия.	Контроль качества	<i>Знать:</i> технологию изготовления шитья изделия. <i>Уметь:</i> строить чертежи плечевого среза и среза оката рукава основной выкройки.		
11	3.Разметка и раскрой изделия: Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок. Разработка эскиза изделия. Построение выкройки изделия по эскизу(моделирова	1	Урок комбинированный	Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок	Контроль качества	<i>Иметь</i> представление об истории и современных направлениях в моде для брюк. Уметь выбрать модель с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения		

	ние)					чертежа брюк		
12	Подготовка выкройки к раскрою Раскрой изделия по эскизу. Подготовка деталей кроя к обработке.	1	Урок комбинированный	Подготовка выкройки к раскрою Раскрой изделия по эскизу. Подготовка деталей кроя к обработке.	Контроль качества	Знать: правила кройки изделия. Уметь: производить раскрой по выкройкам и подготовить крой к работе.		
13	4.Технология обработки изделия. Составление технологической карты изготовления изделия – блузы. Подготовка к примерке.	1	Урок комбинированный	Технология обработки швейных изделий. Составление технологической карты.	Контроль качества	Знать: Правила составления технологической карты - последовательность изготовления изделия. Уметь: пользоваться ею во время работы с изделием.		
14	Проведение примерки. Исправление дефектов.	1	Урок комбинированный	Проведение примерки, исправление неточностей и недостатков с учётом посадки изделия.	Контроль качества	Знать последовательность исправления дефектов. Уметь исправлять дефекты.		
15	Соединение и обработка срезов изделия	1	Урок комбинированный	Соединение срезов деталей изделия стачными швами. Обмётка открытых	Контроль качества	Знать: последовательность работы. Уметь соединять и		

				срезов.		обрабатывать срезы.		
16	Отделка изделия. Окончательная обработка изделия	1	Урок комбинированный	Способы обработки нижнего среза. Пришивание фурнитуры.	Контроль качества	Знать: последовательность работы. Уметь обрабатывать нижний срез и выполнять окончательную отделку изделия.		

Раздел II. Технология ведения дома.

17	Семья как экономическая ячейка общества. Семейная экономика: потребности семьи, информация о товарах.	1	Введение новых знаний	Семья, её функции. Связи семьи с обществом, государством. Семья как экономическая ячейка общества. Потребности семьи и пути их удовлетворения. Источники информации о товарах или услугах. Задачи сертификации, виды	Ответы на вопросы.	Знать: понятия <i>бюджет семьи, доход, расход</i> ; особенности бюджета в разных семьях; основы рационального планирования бюджета. Уметь: вести учёт доходов и расходов семьи; планировать расходы семьи с учётом её состава		
----	--	---	-----------------------	---	--------------------	--	--	--

				сертификатов. Анализ сертификата соответствия на купленный товар. Штриховое кодирование и его функции.				
18	Семейная экономика: Расходы на питание, расходы на личные нужды членов семьи.	1	Урок комбинированный	Обсуждение, вывод: что нужно, чтобы семейная экономика хорошо работала. Определение победителей в деловой игре «Семья»	Контрольная работа. Беседа, опрос. Деловая игра «Семья»	Знать: об основах семейной экономики. Уметь: согласовывать свои потребности со своими возможностями		
19	Интерьер квартиры и расходы на ремонтные и электротехнические работы	1	Урок комбинированный	Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. Правила электробезопасности.	Создание проекта «Дизайн жилой комнаты». Контроль действия.	<i>Уметь:</i> выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. Знать: понятие <i>электрический ток</i> ; область применения электрической энергии; источники электрической энергии; правила		

						электробезопасность и Уметь: читать электрические схемы		
Раздел III. Кулинария								
20	1. Физиология питания. Сбалансированное питание без излишеств. Мясо, мясо птицы, рыбы. Первичная обработка мяса всех видов. Виды тепловой обработки домашнего мяса всех видов.	1	Урок комбинированный	Понятие калорийности. Режимы питания. Принципы рационального питания	Составление сбалансированного меню	<i>Иметь понятие:</i> о калорийности. <i>Знать:</i> Режимы питания. Принципы рационального питания		
21	Рецепты блюд из мяса (говядина, свинина)	1	Урок комбинированный	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из мяса. Время приготовления и способы определения готовности блюд	Контроль действия. Контроль анализа	<i>Знать:</i> Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. <i>Уметь:</i> определять готовность блюда, условия и сроки хранения.		
22	Рецепты блюд из мяса птицы и	1	Урок комбинированный	Виды тепловой обработки,	Контроль действия.	<i>Уметь:</i> определять доброкачественность		

	рыбы		-ный	применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы и рыбы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	Контроль анализа	ть продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ		
23	Лабораторная работа	1	Практика	Кулинарная обработка продуктов	Приготовление «шарлотки». Контроль действия. Контроль анализа	<i>Знать:</i> Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. <i>Уметь:</i> определять готовность блюда, условия и сроки хранения.		
24	2.Изделия из теста.	1	Урок комбинированный	Рецептура и технология приготовления теста.	Контроль качества и действия.	<i>Знать:</i> виды теста, характеристики видов теста, продукты, входящие в состав теста. <i>Уметь:</i> определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ.		
25	Изделия из теста. Рецепты пирогов	1	Урок комбинированный	Кулинарная обработка	Контроль качества.	<i>Знать:</i> виды теста, характеристики		

	из мяса птицы, рыбы, мяса говядины и свинины		-ный	продуктов. Рецептура и технология приготовления теста. Ассортимент изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Требования к качеству.		видов теста, продукты, входящие в состав теста. <i>Уметь:</i> определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ.		
26	2.Заготовка продуктов, правила подачи блюд из рыбы, птицы и мяса. Правила приема гостей. Этикет	1	Урок комбинированный	Правила заготовки продуктов. Правила подачи мясных и рыбных блюд. Оформление готовых блюд при подаче на стол.	Ответы на вопросы.	Знать: Правила заготовки и подачи продуктов на стол. Уметь: выбирать мясо птицы и рыбы на рынке, уметь подать красиво продукцию на стол.		
27	Сервировка стола к обеду. Этикет: правила поведения за столом во время еды		Урок комбинированный	Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом во время еды.	Контроль действия.	Знать : правила сервировки стола, правила поведения за столом и приема гостей		
Раздел IV. Творческое проектирование								
28	Тематика творческих проектов и этапы	1	Теория	Тематика творческих проектов и этапы	Контроль выполнения	Уметь: -выбирать сильную и		

	их выполнения.			их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) Оборудование и приспособления для различных видов работ. Поиск сведений в литературе		необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия Уметь: -пользоваться необходимой литературой; -подбирать все необходимое для выполнения идеи		
29	Оформление проектной документации	1	Урок комбинированный	Оформление пояснительной записки творческого проекта.	Контроль действия	Знать: последовательность оформления проектной документации. Уметь: оформлять пояснительную записку		
30	Работа над творческим проектом	1	Практика	Выполнение работ творческого проекта. Последовательное выполнение операционных работ по	Контроль действия, контроль качества	Знать: последовательность выполнения технологических операций. Уметь: изготавливать проектные изделия		

				изготовлению проектного изделия в соответствии с технологической картой.		по технологической карте; выполнять творческий проект; распределять работу при коллективной деятельности		
31	Работа над творческим проектом	1	Практика	Выполнение работ творческого проекта. Последовательное выполнение операционных работ по изготовлению проектного изделия в соответствии с технологической картой.	Контроль действия, контроль качества	Знать: последовательность выполнения технологических операций. Уметь: изготавливать проектные изделия по технологической карте; выполнять творческий проект; распределять работу при коллективной деятельности		
32	Работа над творческим проектом		Практика	Выполнение работ творческого проекта. Оценка стоимости готового изделия.	Контроль действия, контроль качества	Знать: последовательность выполнения технологических операций. Уметь: изготавливать проектные изделия по технологической карте; выполнять творческий проект; распределять работу при коллективной		

						деятельности		
33	Защита творческого проекта	1	Урок-презентация	Защита творческих проектов	Знать: последовательность защиты проекта; критерии оценки. Уметь: представлять и защищать творческий проект.	Презентация проекта		
34	Итоговое занятие	1						
		34						