

Согласовано:
зам. директора по УВР
МБОУ Кочергинской СОШ № 19
Картава Н.М. Картавая
«30» августа 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

7 и 8 классы, базовый уровень.

Разработана Картавой Наталией Михайловной,
учителем технологии высшей квалификационной категории.

Кочергино 2016 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа для базового уровня составлена в соответствии с государственным стандартом основного общего образования на основе программы по технологии авторов Сасовой И.А., Марченко А.В. «Технология: 5-8 классы: Программа.- М.: Вентана-Граф, 2007 г.» Рабочая программа рассчитана на 2 часа в неделю, 70 часов в год в 7 классе, на 1 час в неделю и 35 часов в год в 8 классе.

В авторскую программу внесены изменения: в 7 классе добавлено 2 часа, так как учебный план предусматривает 70 и 35 часов учебного времени, авторская программа рассчитана на 68 и 34; в 8 классе добавлен 1 час. Добавленные учебные часы распределены следующим образом:

в 7 классе по 1 часу на тему «Кулинария. Приготовление блюд», по 1 часу – на тему «Технология ведения домашнего хозяйства»;

в 8 классе 1 час на тему «Современное производство и профессиональное образование».

Основные идеи программы:

- создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
- обеспечение междпредметных связей с историей, изобразительным искусством, математикой, биологией, краеведением;
- взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования.

Изучение предметной области «Технология» в основной школе обеспечивает: развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Учебный процесс осуществляется через применение различных способов и форм обучения (ролевые и деловые игры, обсуждения и дискуссии, работа в группах).

Особенностью программы является то, что овладение обучающимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности обучающихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению. Метод проектов позволяет обучающимся в системе

овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке - от идеи до её реализации в модели, изделия, интегрировать знания из разных областей, применять их на практике. Учебный проект - это вид учебной деятельности, включающий:

- выявление потребностей людей и общества;
- определение конструкторско-технологической или иной творческой задачи по предмету проектирования;
- разработку перечня критериев, которым должно соответствовать изделие или услуга, удовлетворяющее конкретную потребность;
- выдвижение идей по проектированию и изготовлению изделий;
- выбор идеи, наиболее полно соответствующей критериям;
- исследование процесса планирования и изготовления изделия или услуги;
- изготовление изделия или оказание услуги;
- проведение испытаний в реальной ситуации;
- оценку процесса проектирования и качества изготовления изделия.

Выполнение проектов предусматривается при изучении каждой темы. В процессе выполнения проекта и по его завершении осуществляется контроль и оценка качества работы обучающихся.

Инструментарий для оценивания результатов обучения:

- тесты;
- практические работы;
- творческие работы;
- творческие проектные работы.

РАЗДЕЛ ПРОГРАММЫ: ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ

7 класс (3 часа)

Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта проекта, включающих: определение типа изделия; пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка; функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия. Графики и диаграммы, эскизы и чертежи как способ отражения процесса изготовления изделия и результатов исследования. Защита проекта, способы презентации проекта.

8 класс (1 час)

Обсуждение основ проектирования Дизайн. Связь дизайна и технологии. Дизайн-подход при выполнении проектов. Современное понятие дизайна. Дизайн как результат серии решений. Дизайн-анализ изделия. Дизайн и качество. Техника изображения объектов.

РАЗДЕЛ ПРОГРАММЫ: СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Технология обработки ткани

7 класс (24 часа)

Проектирование и изготовление поясного швейного изделия

Например, проекты: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

Химические волокна — искусственные и синтетические. Свойства тканей из химических волокон.

Развитие моды. Виды ножных изделий. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу), по покрою (прямые, конические, клиньевые). Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Особенности снятия мерок для изготовления юбки. Чтение чертежей. Прибавки, учитываемые при построении чертежа. Выбор прибавок в зависимости от вида и назначения изделия, силуэта, ткани. Формулы расчета для построения чертежа. Последовательность построения чертежа. Организация рабочего места при изготовлении швейных изделий.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устранение неполадок в работе швейной машины Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Изменение деталей чертежа изделия в соответствии с выбранным фасоном (моделирование). Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани на изделие. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление нож поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества

7 класс (12 часов)

Декоративно-прикладное творчество, его виды. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п. Создание флористических картин. Русская вышивка. Вязание крючком и на спицах. Дизайн-анализ вязаных изделий. Способы и виды вязания крючком (рельефное, плотное, ажурное, филейное и др.). Материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Технология выполнения исходных элементов (воздушной петли, цепочки, столбиков с накидом и без накида, прочных столбиков). Правила составления и чтения схем узоров. Условные обозначения. Технология вязания овала, круга и изделий на их основе. Правила безопасной работы.

Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с потребностью пользователя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

РАЗДЕЛ ПРОГРАММЫ: КУЛИНАРИЯ

7 класс (17 часов)

Проектирование и приготовление блюд из вареного и жареного мяса, изделий из пресного теста, сладких блюд. Заготовка продуктов впрок

Например, проекты: праздничный обед; любимое изделие из теста; способы снижения экологических загрязнений пищевых продуктов; экономическая оценка обеда дома и в столовой; сервировка стола в русских традициях и др.

Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда. Ознакомление со значением мяса и мясных продуктов в питании человека. Блюда из вареного и жареного мяса. Разработка требований к блюдам из мяса. Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов по внешним признакам. Субпродукты. Освоение способов выполнения механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов, последовательности приготовления блюд из них. Определение влияния способов обработки на пищевую ценность готовых блюд. Приготовление блюд и определение их готовности. Знакомство с видами экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющими на здоровье человека. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях и ожогах. Санитарно-гигиенические правила и условия безопасного труда. Сервировка стола к обеду с учетом национальных традиций. Правила подачи приготовленных блюд. Оценка выполнения проекта. Анализ допущенных отклонений.

Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Механическая обработка муки. Способы и последовательность приготовления теста и изделий из него.

Значение консервирования как способа длительного хранения пищевых продуктов и его экономической целесообразности. Требования к сырью для консервирования. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Приготовление консервов в домашних условиях. Подготовка и подов и ягод к получению соков. Приготовление варенья. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке ягод, фруктов и овощей. Экономное использование продуктов. Хранение сушеных плодов и ягод. Профилактика пищевых отравлений. Оценка материальных затрат.

РАЗДЕЛ ПРОГРАММЫ: ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА

Интерьер жилых помещений

7 класс (5 часов)

Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи. Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Функции различных помещений в квартире (доме). Их эстетические, гигиенические, композиционные особенности. Правила выбора рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой, обувью и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Разработка меню ужина (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание.

Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества.

Молоко и молочные продукты, условия их хранения. Крупы, требования к их качеству. Механическая обработка круп. Правила приготовления каш. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп.

Макаронные изделия, требования к их качеству. Механическая обработка и правила приготовления блюд из макаронных изделий.

Рыба. Определение ее свежести. Правила хранения рыбы. Механическая обработка рыбы и правила безопасной работы. Требования к тепловой обработке рыбы.

Обычаи, традиции, правила поведения

7 класс (2 часа)

Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.

Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи

7 класс (6 часов)

Исследование экономики домашнего хозяйства

Например, проекты: экономика домашнего хозяйства; бюджет семьи; способы экономии ресурсов семьи; выбор способа совершения покупок и др.

Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники.

Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Роль членов семьи в формировании семейного бюджета. Личный бюджет школьника. Анализ полученных результатов по разработке выполняемого проекта. Самооценка учащимся проекта.

Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации

8 класс (6 часов)

Например, проекты: замена смесителя; ремонт смесителя, крана; подтекание крана, душа, устранение этой неисправности и др.

Санитарно-технические работы, связанные с устройством водоснабжения и канализации. Понятие о санитарно-водопроводной сети. Водозаборная арматура: краны, поплавковые клапаны, смесители. Водопроводные краны. Краны, применяемые на внутренних водопроводах. Конструкции вентильных кранов и принцип их работы. Причины подтекания кранов. Ремонт крана.

Общее понятие о канализационной системе в квартире. Устройство сливного бачка и принцип его работы. Конструкция сифонов. Неисправности в работе сифона и их устранение. Замена уплотнительных прокладок в кране или вентиле. Правила безопасной работы.

Технология ремонта и отделки жилых помещений

8 класс (6 часов)

Ознакомление с видами ремонтных и отделочных работ на примере конкретного помещения: класса, школы, учебных мастерских, квартиры. Формулировка задачи проекта по ремонтным и отделочным работам в конкретном помещении.

Планирование ремонтно-отделочных работ.

Оклейка стен обоями. Качество обоев. Выбор обоев в соответствии с функциональным назначением помещения, его освещенностью и размерами. Расчет нужного количества обоев и примерных затрат на их приобретение. Инструменты и приспособления для оклейки поверхности обоями. Клей для обойных работ. Подготовка поверхности к оклейке обоями. Выполнение работ по оклеиванию помещения обоями. Возможные дефекты и способы их устранения.

Основы технологии малярных работ. Разновидности малярной отделки (внутренняя, наружная). Инструменты и приспособления для малярных работ. Виды малярных составов (известковые, клеевые, казеиновые, силикатные, вододисперсные, масляные, эмали). Инструменты для малярных работ, их назначение, приемы шпатлевания, шлифования. Выбор цвета для окраски помещения в зависимости от назначения, размеров, формы и освещенности. Технология окраски. Приемы работы. Нанесение краски на горизонтальную и вертикальную поверхности. Малая механизация малярных работ. Выполнение ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений. Правила безопасного труда.

Самооценка учеником выполненных ремонтных и отделочных работ и оценка их пользователями

РАЗДЕЛ ПРОГРАММЫ: ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

8 класс (8 часов)

Например, проекты: охранное устройство на основе электромагнитного реле, транзистора и светодиода, транзистора и реле со звуковой и световой сигнализацией; светомузыка для дискотеки; телевизионная антенна для приема программ дециметрового диапазона (для дома или школы) и др.

Области применения электрической энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Электрическая цепь: источник, потребитель, элементы управления (выключатель, кнопка, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах). Источники тока: гальванические элементы (батарейки), генератор постоянного тока. Потребитель: лампа накаливания, ее устройство, условное обозначение на электрических схемах.

Последовательное, параллельное и смешанное соединения потребителей в электрической цепи. Составление электрических схем.

Использование электроэнергии для освещения, работы бытовых приборов, для обработки информации и т. д. Общие характеристики бытовых потребителей электроэнергии. Электронагревательные приборы: электроплиты, утюги, водонагреватели и др. Электрифицированные инструменты.

Назначение, принцип действия, конструкция электромагнитных реле. Условное обозначение. Использование электромагнитных реле в пусковой и защитной аппаратуре.

Знакомство с профессиями, связанными с электротехническими работами и электронными технологиями.

Элементная база радиоэлектроники. Телеграфная, телефонная, радио- и оптическая связь. Экологические проблемы. Защита от излучений.

Простейшие аналоговые автоматы в быту и на производстве.

Испытание изготовленного устройства. Самооценка учащимся реализации проекта. Оценка изделия потребителем.

РАЗДЕЛ ПРОГРАММЫ: СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

8 класс (13 часов)

Сферы современного производства и их составляющие – 4 часа.

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты.

Основы предпринимательства – 7 часов.

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие предпринимательства. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие менеджмента и маркетинга в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски и предпринимательстве.

Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Пути получения профессионального образования – 2 часа.

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Календарно – тематический план, 7 класс.

№	Тема урока	Планируемый результат	Дата проведения урока
---	------------	-----------------------	--------------------------

			План	Факт
1	Вводное занятие. Техника безопасности и гигиена труда.	Знать правила техники безопасности и гигиены труда в кабинете технологии. Уметь организовать свой труд на рабочем месте и в мастерской.	01.09	
ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ – 3 ЧАСА				
2	Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта проекта.	Знать основные компоненты проекта. Уметь определять потребности людей и общества через опрос (интервью); осуществлять дизайн-анализ изделий.	07.09	
3	Графики и диаграммы, эскизы и чертежи как способ отражения изготовления изделия и результатов исследования.	Знать, с чего начинается технологический проект. Уметь представлять результаты проектной деятельности.	08.09	
4	Защита проекта, способы презентации проекта.	Уметь представлять результаты проектной деятельности.	14.09	
ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ. ТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ТВОРЧЕСТВА – 12 ЧАСОВ				
5	Декоративно-прикладное творчество, его виды и многообразие.	Знать виды декоративной росписи древесины.	15.09	
6	История возникновения и развития резьбы по дереву.	Знать историю возникновения и развития резьбы по дереву.	21.09	
7	Виды резьбы по дереву. Бытовые изделия из дерева.	Уметь различать виды резьбы по дереву.	22.09	
8	Виды росписи по дереву.	Знать виды росписи по дереву, уметь различать. Знать народные промыслы: хохломская роспись, Городецкая роспись.	28.09	
9	Определение потребностей в изделиях с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов.	Уметь формулировать задачу проекта, выработать требования к изделию.	29.09	
10	Материалы, инструменты и оборудование для изготовления и художественного оформления запланированного изделия.	Знать, какие необходимы материалы, инструменты, приспособления для изготовления проектного изделия.	05.10	
11	Технологическая карта изготовления изделия или его художественного оформления.	Уметь составлять технологические карты.	06.10	
12	Разработка эскиза. Свойства лаков и красок для росписи изделий.	Знать виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов. Уметь выполнять эскиз изделия.	12.10	
13	Понятие о композиции в росписи по дереву.	Знать определение «композиция». Уметь размещать рисунок, согласно правилам композиции.	13.10	

14	Изготовление изделия (роспись по дереву)	Знать эстетические требования к форме и отделке изделия. Освоить один из видов декоративной росписи.	19.10	
15	Оформление изделия (роспись по дереву)	Знать способы защиты материалов от воздействия окружающей среды. Освоить один из видов декоративной росписи.	20.10	
16	Покрытие изделия лаком. Представление проекта.	Освоить способ нанесения лака на поверхность изделия.	26.10	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ				
ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ТКАНИ – 24 ЧАСА				
ПРОЕКТ: ПОЯСНОЕ ИЗДЕЛИЕ				
17	Химические волокна – искусственные и синтетические. Свойства тканей из искусственных волокон.	Знать способы получения искусственных волокон и названия тканей из искусственных волокон.	27.10	
18	Виды поясных моделей. Разновидности силуэтов.	Знать виды поясных изделий, разновидности юбок по силуэту.	09.11	
19	Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия.	Знать правила снятия мерок, их условное обозначение. Уметь снимать мерки для построения чертежа поясного изделия.	10.11	
20	Чтение чертежей. Прибавки, учитываемые при построении чертежа.	Уметь читать чертёжи, выбирать прибавки в зависимости от вида и назначения изделия, силуэта, ткани.	16.11	
21	Чтение чертежей. Формулы для расчёта построения чертежей.	Уметь читать чертёжи юбок разной конструкции, строить чертёж-основу изделия в масштабе 1:4	17.11	
22	Последовательность построения чертежа.	Знать последовательность построения чертежа простого поясного изделия.	23.11	
23	Работа на швейной машине (машиноведение). Правила техники безопасности.	Знать виды швейных машин; правила ТБ. Уметь подготавливать машину к работе.	24.11	
24	Устранение неполадок в работе швейной машины, связанных с регулировкой натяжения верхней и нижней ниток.	Знать назначение регуляторов, правила ухода за машиной. Уметь ухаживать за машиной, регулировать машинный шов при возникновении неполадок при работе	30.11	
25	Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия.	Уметь формулировать задачу проекта.	01.12	
26	Выбор фасона изделия в соответствии с потребностями пользователя.	Умеет вырабатывать идеи проекта, составлять перечень критериев к изделию.	07.12	
27	Моделирование поясного изделия.	Знать основные приёмы моделирования юбок: внесение изменений в чертёж и метод	08.12	

		разрезания выкройки. Уметь выполнять моделирование методом разрезания выкройки и закрытия вытачек		
28	Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани.	Знать виды тканей для поясных изделий. Уметь выполнять расчёт ткани.	14.12	
29	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани.	Знать способы расчёта ткани на изделие и подготовки ткани к раскрою. Уметь выполнять расчёт ткани на своё изделие.	15.12	
30	Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия.	Знать функции челночного устройства, принцип челночной строчки. Уметь выполнять качественную строчку.	21.12	
31	Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия.	Уметь выполнять намётку. Уметь выполнять качественную строчку.	22.12	
32	Технологическая последовательности обработки поясного изделия.	Знать технологическую последовательность изготовления юбки. Уметь выполнять швы, которые можно применить для изготовления юбки.	28.12	
33	Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.	Знать правила обработки вытачек, боковых швов и разрезов, последовательность втачивания молнии. Уметь выполнять швы, втачивать застёжку-молнию.	29.12	
34	Соединение деталей кроя.	Уметь выполнять качественную строчку.	11.01	
35	Изготовление проектного изделия по технологической карте.	Уметь выполнять качественную строчку.	12.01	
36	Изготовление проектного изделия.	Уметь выполнять качественную строчку.	18.01	
37	Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки изделия.	Знать приёмы обработки верхнего и нижнего среза изделия. Уметь обрабатывать верхний срез изделия притачным поясом или корсажной лентой.	19.01	
38	Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения.	Знать возможные дефекты изделий, способы их устранения.	25.01	
39	Самооценка учащимися выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.	Уметь анализировать свои действия и результаты работы.	26.01	
40	Защита проекта.	Уметь представлять свой проект.	01.02	
ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД – 17 ЧАСОВ				

ПРОЕКТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ ОБЕД ДЛЯ ГОСТЕЙ»				
41	Принципы рационального питания. Планирование исследований вкусов и потребностей разных людей.	Знать основы физиологии питания, ассортимент кулинарных блюд. Уметь классифицировать блюда.	02.02	
42	Составление перечня требований к обеду. Планирование работы над проектом.	Знать роль, место обеда в суточном рационе. Уметь подбирать продукты для обеда.	08.02	
43	Приготовление салатов и винегретов.	Знать способы сохранения витаминов и минеральных веществ при обработке продуктов. Уметь приготовить холодную закуску (салат) по технологической карте.	09.02	
44	Приготовление вегетарианского супа.	Знать о разнообразии супов и роль в питании. Уметь готовить суп, пользуясь технологической картой.	15.02	
45	Значение мяса и мясных продуктов в питании человека.	Знать о роли мяса в питании человека. Уметь различать виды мяса по внешним признакам.	16.02	
46	Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.	Знать правила хранения мяса и мясных блюд. Уметь определять доброкачественность мяса и мясных продуктов по внешним признакам.	22.02	
47	Приготовление мясного основного горячего блюда.	Знать последовательность работы по приготовлению блюда. Уметь читать технологические карты, проводить механическую и тепловую обработку мясного продукта.	01.03	
48	Приготовление мясного основного горячего блюда.	Знать правила подачи и сервировки блюд. Уметь определять доброкачественность мяса; выполнять экономические расчёты.	02.03	
49	Приготовление рыбного основного горячего блюда.	Знать приёмы механической обработки рыбы. Уметь определять доброкачественность рыбы; приготовить рыбное блюдо по технологической карте.	09.03	
50	Приготовление рыбного основного горячего блюда	Знать правила подачи и сервировки рыбных блюд. Уметь оформлять рыбные блюда; выполнять экономические расчёты.	15.03	
51	Значение хлебобулочных изделий в питании человека.	Знать способы механической обработки муки. Уметь определять доброкачественность муки по	16.03	

		цвету, запаху, внешнему виду.		
52	Приготовление десерта.	Знать виды десертов, правила приготовления десертов из ягод и фруктов. Уметь выполнять обработку ягод, фруктов, готовить десерт.	22.03	
53	Проработка лучшей идеи, планирование работы	Знать последовательность проведения механической и тепловой обработки продуктов. Уметь анализировать идеи, составлять полную раскладку необходимых продуктов.	23.03	
54	Варианты праздничного оформления стола.	Знать последовательность сервировки стола к обеду; требования к композиции для аранжировки стола. Уметь складывать сервировочные салфетки, составлять цветочные композиции.	05.04	
55	Значение консервирования как способа длительного хранения пищевых продуктов.	Знать требования к сырью для консервирования, санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании.	06.04	
56	Оценка работы над проектом, экономический расчёт.	Знать технологию приготовления блюд для обеда, этапы проведения обеда. Уметь проводить анализ результатов приготовления обеда.	12.04	
57	Итоговый урок по теме «Технология обработки пищевых продуктов и приготовления блюд»	Знать теоретический материал по изученному разделу программы.	13.04	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА –12 ЧАСОВ ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ – 5 ЧАСОВ.				
58	Функции различных помещений в доме, их эстетические, гигиенические, композиционные особенности.	Знать характеристики основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях.	19.04	
59	Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи.	Знать средства оформления интерьера. Уметь планировать интерьер помещения.	20.04	
60	Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи.	Знать характеристики основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях.	26.04	
61	Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру.	Знать назначение основных видов современной бытовой техники, виды санитарно-технических работ. Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.	27.04	
62	Правила выбора	Знать основные способы и средства	03.05	

	рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой и обувью.	ухода за помещением, одеждой и обувью.		
ОБЫЧАИ, ТРАДИЦИИ, ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ – 2 ЧАСА.				
63	Традиционные формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-гигиенических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений.	Знать формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Знать виды санитарно-технических устройств; правила выбора рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой, обувью. Уметь применять санитарно-бытовые санитарно-гигиенические средства, средства индивидуальной защиты.	04.05	
64	Годовая промежуточная аттестация	Проверка знаний по изученному материалу.	10.05	
ЭКОНОМИКА ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА. БЮДЖЕТ СЕМЬИ – 6 ЧАСОВ. ПРОЕКТ «МОЙ БЮДЖЕТ»				
65	Цели и значение домашней экономики. Распределение обязанностей в семье.	Знать правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ.	11.05	
66	Прожиточный минимум и потребительская корзина.	Знать, что такое прожиточный минимум, какие продукты входят в потребительскую корзину.	17.05	
67	Доходы и расходы домашнего хозяйства. Домашнее хозяйство как субъект рыночной экономики.	Знать роль и функции семьи в обществе. Уметь представлять информацию в графическом виде.	18.05	
68	Необходимость составления бюджета. Ресурсы семьи.	Знать структуру бюджета домашнего хозяйства. Уметь составлять семейный бюджет.	24.05	
69	Доходы, расходы семьи.	Уметь планировать личный доход от изготовления предметов обихода для продажи или оказания услуг.	25.05	
70	Защита проекта «Мой бюджет».	Уметь составлять личный бюджет.	31.05	

Календарно – тематический план, 8 класс.

№	Тема урока	Планируемый результат	Дата проведения урока
---	------------	-----------------------	-----------------------

			План	Факт
1	Вводное занятие. Техника безопасности и гигиена труда.	Знать правила техники безопасности и гигиены труда в кабинете технологии. Уметь организовать свой труд на рабочем месте и в мастерской.	07.09	
2	Основы проектирования.	Знать связь дизайна и технологии. Уметь выполнять дизайн-анализ изделия.	14.09	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА. ПРОСТЕЙШИЙ РЕМОНТ ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ – 6 ЧАСОВ.				
3	Основные элементы систем водоснабжения и канализации.	Знать общие сведения о системах водоснабжения и канализации.	21.09	
4	Санитарно-технические работы, связанные с устройством водоснабжения и канализации.	Знать понятие о санитарно-водопроводной сети.	28.09	
5	Водозаборная арматура. Водопроводные краны.	Знать виды водопроводных кранов, элементы водозаборной арматуры: краны, поплавковые клапаны, смесители.	05.10	
6	Конструкции вентильных кранов и принцип их работы.	Знать принцип работы вентильных кранов.	12.10	
7	Эксплуатация и простейший ремонт систем водоснабжения и канализации.	Знать правила эксплуатации систем водоснабжения и канализации, способы прочистки канализационных труб. Уметь определять неисправности канализации.	19.10	
8	Проект «Замена смесителя».	Знать виды смесителей. Уметь выполнять простейший ремонт смесителя.	26.10	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА. ТЕХНОЛОГИЯ РЕМОНТА И ОТДЕЛКИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ – 6 ЧАСОВ.				
9	Технология ремонта и отделки жилых помещений.	Знать содержание наполнения жилого пространства; виды ремонтных работ помещения.	09.11	
10	Материалы и инструменты для малярных работ. Технология малярных работ.	Знать виды красок, которые могут быть использованы для малярных работ, инструменты и приспособления. Знать технику безопасности и гигиену труда при малярных работах. Уметь выбирать цвет для окраски помещения в зависимости от назначения, размеров, формы и освещенности.	16.11	
11	Материалы и инструменты для обоевых работ. Технология обоевых работ.	Знать виды обоев, технологию обоевых работ, правила безопасной работы при оклейке помещений обоями.	23.11	
12	Технология наклеивания	Знать технологию наклеивания на	30.11	

	плит из пенополистирола.	потолок плит из пенополистирола.		
13	Ремонт окон и дверей. Ремонт полов.	Знать группы покрытий для окон и дверей, материалы для пола, виды ремонта окон и дверей. Уметь выполнять утепление окон.	07.12	
14	Экология жилища. Проект «Ремонт комнаты».	Знать основные компоненты проекта. Уметь выполнять производственно-экономические расчёты ремонта комнаты.	14.12	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ - 8 ЧАСОВ				
15	Электричество в нашей жизни. Правила техники безопасности.	Знать области применения электрической энергии; правила безопасной работы с электрооборудованием.	21.12	
16	Способы получения электроэнергии.	Знать виды традиционных и нетрадиционных источников электроэнергии.	28.12	
17	Потребители электроэнергии.	Знать виды осветительных приборов, устройство лампы накаливания, виды осветительных ламп и область их применения.	11.01	
18	Бытовые электронагревательные приборы.	Знать виды наиболее распространенных бытовых электронагревательных приборов. Уметь классифицировать приборы.	18.01	
19	Электромашинные потребители электроэнергии.	Знать виды электромашинных потребителей энергии. Знать правила безопасного пользования бытовыми приборами.	25.01	
20	Квартирная электропроводка.	Знать устройство электропроводки.	01.02	
21	Электромагниты и их применение.	Знать область применения электромагнитов, назначение, принцип действия, конструкцию магнитных реле.	08.02	
22	Профессии, связанные с электротехническими работами и электронными технологиями.	Знать профессии, связанные с электротехническими работами и электронными технологиями.	15.02	
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ – 13 ЧАСОВ.				
23	Сферы современного производства и их составляющие.	Знать сферы деятельности современного производства. Уметь приводить примеры отраслей производства Красноярского края и Курагинского района.	22.02	
24	Производство и окружающая среда.	Знать, какое влияние оказывает производство на окружающую среду.	01.03	
25	Виды и формы организации предприятий.	Знать виды и формы организаций предприятий различных отраслей. Уметь классифицировать предприятия по формам собственности.	15.03	

26	Организационно-правовые формы организаций.	Знать организационно-правовые формы организаций. Уметь давать характеристику малых предприятий, различать открытые и закрытые акционерные общества.	22.03	
27	Экономика и организация производства.	Знать основные показатели эффективности работы любого предприятия. Уметь рассчитывать себестоимость продукции.	05.04	
28	Организационная структура малого предприятия.	Знать организационную структуру малого предприятия.	12.04	
29	Основы предпринимательства.	Знать сущность понятия «Предпринимательство», роль в рыночной экономике. Понимать «рынок» как систему отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом.	19.04	
30	Проект «Собственное дело». Актуальность, цель, задачи.	Знать правовое обеспечение предпринимательства. Уметь формулировать актуальность, цель, задачи проекта.	26.04	
31	Проект «Собственное дело». Организационный план. Финансовые расчёты. Основные риски и способы защиты.	Знать факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Уметь составлять описание услуги, рассчитывать производственные фонды, штат и должностные оклады. Уметь рассчитывать себестоимость продукции, выполнять финансовые расчёты, оценивать основные риски и способы защиты.	03.05	
32	Годовая промежуточная аттестация.	Проверка знаний по изученному материалу.	10.05	
33	Пути получения профессионального образования.	Понимать необходимость учёта требований к качествам личности при выборе профессии. Уметь находить информацию об учреждениях профессионального образования и трудоустройства.	17.05	
34	Работа над проектом «Моя профессиональная карьера».	Знать пути получения профессионального образования. Уметь сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.	24.05	
35	Представление проекта «Моя профессиональная карьера».	Уметь представлять результат проектной деятельности.	31.05	

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен: **Знать/ понимать:** основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь:

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ПРОГРАММЫ

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Основы проектирования

Знать/понимать

- что такое учебный проект;
- основные компоненты проекта;
- с чего начинается технологический проект;

уметь

- определять потребности людей и общества;
- проводить опрос (интервью) для определения потребностей;
- осуществлять дизайн-анализ изделия;
- обосновывать выбор изделия для проекта;
- формулировать задачу проекта;
- разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия;
- представлять результаты проектной деятельности;
- проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для анализа потребностей выявления возможностей их удовлетворения с учётом существующих ресурсов; изготовления изделий, соответствующих определенным потребностям; планирования и организации преобразовательной деятельности; поиска необходимой информации.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Знать/понимать

•назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

•выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать:

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения домашнего хозяйства

Знать/понимать:

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным

назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Электротехнические работы

знать/понимать

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать:

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь:

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Класс	Количество учебных часов в неделю/год	Программа	Учебник
7	2/70	«Технология 5 – 8 классы», авторы – И.А. Сасова, А.В. Марченко Москва, издательский центр «Вентана Граф», 2007 г.	«Технология. 7 класс» под редакцией И.А. Сасовой, М. издательский центр «Вентана-Граф», 2007 г.
8	1/35	Технология 5 – 8 классы», авторы – И.А. Сасова, А.В. Марченко Москва, издательский центр «Вентана Граф», 2007 г.	«Технология» под редакцией А.В. Леонтьева, В.С. Капустина, И.А. Сасовой, М. издательский центр «Вентана-Граф», 2007 г.