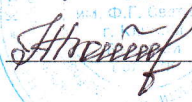


РАССМОТРЕНА
МО учителей физической культуры,
технологии и ОБЖ
МБОУ – Займищенской СОШ
им. Ф.Г.Светика г.Клинцы Брянской области
Протокол от «29» августа 2017 г. № 1

УТВЕРЖДЕНА
Приказом МБОУ – Займищенской СОШ
им. Ф.Г.Светика г.Клинцы Брянской области
от «30» августа 2017 г. №222
Директор  /Т.А. Башлыкова/

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение -
Займищенская средняя общеобразовательная школа
им. Ф.Г.Светика
г. Клинцы Брянской области

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология (обслуживающий труд) 8 класс

2017- 2018 учебный год

Учитель: Дадыко Ольга Владимировна

г.Клинцы
Брянской области

Пояснительная записка

8 класс

Развернутый тематический план разработан применительно к примерной образовательной программе основного общего образования «технология.8 класс» и к программе «технология. Обслуживающий труд» под редакцией В.Д.Симоненко (М.,2000). 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.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Должны знать:

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес- планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

- учебно–исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно- коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными(умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

-эмоционально – ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы);

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Разд ел	Тема урока	Кол- во часов	Тип урока Форма урока	Элементы содержания урока	Требования к уровню подготовки уч-ся	Информацион сопровождение	Вид контроля	Дом задан ие	Дата проведе ния	Дата факти чески
1-2	Кулинария: Технология приготовления пищи. (18 часов)	Вводное занятие. Т/Б на уроках технологии. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании.	2	Изучение нового материала. (беседа, рассказ, призентация)	Содержание курса технологии за 8 класс. Первичный инструктаж по Т/б в кабинете технологии. Т/б на уроках кулинарии. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и изделий из теста, посуда, инструменты и приспособления для изготовления изделий из теста. Виды теста и разрыхлителей. Влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.	Знать правила поведения в кабинете и Т/б на уроках кулинарии. Иметь представление: - о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе. - о видах теста и разрыхлителей; -о видах начинок и украшений для изделий из теста.	Таблица: «Санитарно- гигиенические требования», «Правила техники безопасности», инструкции по ТБ, призентация «Значение хлеба».				
3-4		Пресное тесто. Приготовление блюд из пресного теста.	2	Комбиниро-ванный. ознакомление с темой урока, постановка его целей и задач; проверка домашнего задания; проверка знаний и умений учащихся по пройденному материалу; изложение нового материала; первичное закрепление изученного; подведение итогов урока и постановка домашнего задания	Виды пресного теста. Рецептура теста для пельменей, вареников, хвороста. Рецепт начинок. Приготовление хвороста или вареников.	Знать: - состав теста и способы его приготовления; - рецептуру начинок; - способ приготовления пельменей, вареников, хвороста. Уметь: - готовить пельмени, вареники, хворост.	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное оборудование и инструменты.	Практическая работа. Приготовление блюд из пресного теста.	Конс пект урока		
5-6		Песочное тесто. Приготовление изделий из песочного теста.	2	Комбиниро-ванный	Рецептура песочного теста. Виды кондитерских изделий из песочного теста. Начинки для изделий из песочного	Знать: - рецептуру песочного теста; Иметь представление:	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное	Практическая работа. Приготовление блюд из	Конс пект урока .		

					теста. Приготовление изделий из песочного теста.	- о видах кондитерских изделий из песочного теста и начинках. Уметь: -применять знания на практике.	оборудование и инструменты.	песочного теста.			
7-8	Кулинария: Технология приготовления пищи. (18 часов)	Слоеное тесто. Особенности приготовления слоеного теста и изделий из него.	2	Комбини-рованный	Рецептура и особенности приготовления слоеного теста. Виды кондитерских изделий из слоеного теста. Приготовление изделий из полуфабриката слоеного теста.	Знать: - последовательность приготовления слоеного теста. Уметь: - применять знания на практике.	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное оборудование и инструменты.	Практическая работа. Приготовление блюд из слоёного теста.	Конс пект урока .		
9 - 10		Дрожжевое тесто Способы приготовления дрожжевого теста.	2	Комбини-рованный	Рецептура и способы приготовления дрожжевого теста. Виды изделий из дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	Знать: - последовательность и способы приготовления дрожжевого теста. Уметь: - применять знания на практике.	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное оборудование и инструменты.	Практическая работа. Приготовление блюд из дрожжевого теста.	Конс пект урока .		
11- 12		Первые блюда. Виды бульонов. Правила варки бульонов.	2	Комбини-рованный	Виды супов, виды бульонов. Правила варки бульонов. Т/б при работе с горячими жидкостями и посудой. Правила приготовления бульонов.	Знать: - виды супов по жидкой основе, температуре подачи, способу приготовления; - виды бульонов и правила приготовления бульонов. Иметь представление о приготовлении куриного бульона. Уметь: - применять знания на практике.	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное оборудование и инструменты.	Практическая работа. Приготовление первых блюд .	Конс пект урока .		
13- 14	Кулинария: Технология приготовления пищи (18	Заправочные супы. Правила приготовления заправочных супов. Приготовление супа.	2	Комбини-рованный	Виды заправочных супов. Правила и последовательность приготовления супов. Правила подачи супов к столу. Приготовление супа.	Знать: - правила и последовательность приготовления заправочных супов. Уметь: - применять знания на практике.	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное оборудование и инструменты.	Практическая работа. Приготовление заправочных супов.	Конс пект урока .		
15- 16		Супы-пюре. Особенности приготовления супов-пюре.	2	Комбини-рованный	Виды супов-пюре. Рецепттура, особенности приготовления и подачи супов-пюре. Приготовление	Знать: -рецептуру и последовательность приготовления супов-	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное	Практическая работа. Приготовление супа – пюре.	Конс пект урока .		

					супа.	пюре; Уметь: применять знания на практике.	оборудование и инструменты.				
17-18		Консервирование пищевых продуктов. Приготовление варенья.	2	Комбини-рованный.	Способы консервирования. Рецепттура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.	Знать: - особенности приготовления сладких заготовок; - способы определения готовности; - условия и сроки хранения. Уметь: - применять знания на практике.	Инструкционные карты, таблицы, презентация, кухонное оборудование и инструменты.	Практическая работа. Приготовление варенья.	Конспект урока.		
19-20	Творческий проект (16 часов)	Творческий проект. Структура проекта. Этапы выполнения проекта.	2	Комбини-рованный.	Тематика творческих проектов. Структура проекта. Этапы выполнения проекта. Организационно-подготовительный этап.	Иметь представление: - о тематике творческих проектов; - о структуре проектов; - об этапах выполнения проекта; - об источниках получения информации. Уметь: - выбирать посильную и необходимую работу.	Творческие проекты, презентация.				
21-22		Исследование проекта. Анализ идей. Выбор и обоснование проекта.	2	Комбини-рованный	Работа с литературой по проектной деятельности, книгами и журналами по ДПИ. Анализ идей. Выбор темы проекта.	Уметь: -пользоваться необходимой литературой; - выбирать посильную и необходимую работу.					
23-24		Выбор оптимального варианта проекта.	2	Комбини -рованный	Выбор основной информации из первоисточника. Анализ выбора наиболее рационального проекта.	Уметь: - определять потребность в данном проекте; - выбирать посильную и необходимую работу.					
25-26	Творческий	Оформление документации проекта.	2	Комбини-рованный	Требования к оформлению документации: эскизов, чертежей и т.д.	Знать: требования к оформлению документации.					

27-28		Выбор материалов, инструментов и приспособлений. Т/Б при выполнении проекта.	2	Комбини-рованный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ.	Уметь: - пользоваться необходимой литературой; -подбирать все необходимое для выполнения работы.					
29-30		Технологический этап выполнения творческого проекта. Разработка технологической последовательности и выполнения работы.	2	Комбини-рованный	Конструирование, моделирование, изготовление изделия.	Уметь: -конструировать и моделировать; -выполнять намеченные работы.					
31-32		Экологическое и экономическое обоснование проекта.	2	Комбини-рованный	Анализ проектного изделия с точки зрения безопасности для окружающей среды. Анализ материальных затрат на изделие.	Уметь: - рассчитать себестоимость изделия. -оценить его безопасность.					
33-34		Заключительный этап выполнения проекта. Самооценка проекта. Реклама проекта. Защита проекта.	2	Комбини-рованный	Критерии оценивания проекта. Выполнение рекламного проспекта. Презентация проекта.	Уметь: -оценивать выполненную работу и защищать ее.		Защита проекта.			
35-36	Семейная экономика 8 часов)	Семья как экономическая ячейка общества. Потребности семьи.	2	Урок изучения нового материала.	Роль семьи в обществе. Функции семьи. Источники доходов семьи. Потребности семьи. Классификация покупок по признаку рациональной потребности. Потребительский портрет товара. Правила покупки товара.	Знать: о роли семьи в обществе, функции семьи. Основные источники доходов семьи. Классификацию потребностей семьи. Потребительский портрет товара. Правила покупки. Уметь: применять знания на практике.					
37-38		Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штриховой код.	2	Комбини-рованный	Источники информации о товарах. Сертификация и ее функции, виды сертификатов. Торговые символы, этикетки и штриховой код.	Иметь представление об источниках информации о товарах, торговых знаках, штриховом коде.					
39-		Бюджет семьи.	2	Комбини-рованный	Составляющая семейного	Иметь представление о					

40		Доходная и расходная части бюджета. Расходы на питание.			бюджета. Группы расходов.	компонентах семейного бюджета, видах доходов и расходов.						
41-42		Сбережения. Личный бюджет. Экономика приусадебного участка.	2	комбинированный	Способы сбережения денежных средств семьи. Расчёт стоимости продукции садового участка.	Иметь представление о способах сбережения денежных средств семьи.						
43-44		Электрическая энергия – основы современного технического прогресса. Электрический ток и его использование.	2	комбинированный	Виды энергии . Типы электростанций. Что такое электрический ток? Экономия электроэнергии в быту.	Иметь представление о видах электрической энергии и её экономии.						
45-46		Бытовые электронагревательные приборы. Техника безопасности при работе с электробытовыми приборами.	2	комбинированный	Виды бытовых электронагревательных приборов. Техника безопасности.	Иметь представление о видах электронагревательных приборов и безопасное обращение с ними.						
47-48		Художественная обработка материалов. Художественная вышивка.	2	Изучение нового материала.	Виды творчества. Виды художественной вышивки. Подготовка к вышивке гладью.	Иметь представление о художественной обработке материалов, видах вышивки, технологии подготовки вышивки гладью.						
49-50		Техника владимирского шитья.	2	комбинированный	Определение владимирского шитья. Технология выполнения.	Иметь представление о технике владимирского шитья, отработка навыков.						
51-52		Белая гладь. Техника выполнения.	2	комбинированный	Определение белой глади. Технология выполнения.	Иметь представление о технике белой глади, отработка навыков.						
53-54		Атласная и штриховая гладь. Техника выполнения.	2	комбинированный	Определение атласной и штриховой глади. Технология выполнения.	Иметь представление выполнения атласной и штриховой глади, отработка навыков.						
55-56		Швы «узелки» и «рококо». Техника	2	комбинированный	Технология выполнения швов «рококо» и «узелков».	Иметь представление о технике выполнения «узелков» и «рококо», отработка навыков						

		выполнения.				вышивки.					
57-58		Двухсторонняя гладь. Техника выполнения.	2	комбинированный	Понятие о двухсторонней глади, технология выполнения.	Иметь представление о двухсторонней глади, отработка навыков вышивки.					
59-60		Художественная гладь. Техника выполнения.	2	комбинированный	Понятие художественной глади, технология выполнения.	Иметь представление о художественной глади, отработка навыков вышивки.					
61-64		Вышивание натюрморта.	4	комбинированный	Понятие о вышивании натюрморта, технология выполнения.	Представление о вышивании натюрморта, отработка навыков вышивки.					
64-67		Вышивание пейзажа.	4	комбинированный	Понятие о вышивании пейзажа, технология выполнения.	Представление о вышивании пейзажа, отработка навыков вышивки.					
68		Домашний компьютер в вышивке.	2	Новые сведения	Понятие об оборудовании для создания собственных дизайнов для вышивки.	Представление о домашнем компьютере для вышивания.		Выставка творческих работ по вышиванию.			