

Рассмотрено
Руководитель методического
объединения учителей
технологии, физической культуры,
ОБЖ, ИЗО и музыки

_____ И.М.Мухаметзянова от «28» августа 2017 г.

Протокол № 1

от «26» августа 2017 г.

Согласовано Утверждаю
Заместитель директора по УР
_____ Г.Т.Исмаилова
«28» августа 2017 года

Директор школы
_____ Г.Т.Сабирзянова
Приказ № 71

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Сармановская средняя общеобразовательная школа»

Сармановского муниципального района РТ

Латипова Ландыш Фоатовна,

(ФИО учителя, категория)

1 квалификационная категория

технология

8 а,б класс

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
«28» августа 2017 г.

2017-2018 учебный год

Рабочая программа по технологии в 8 классе

Раздел.1 Пояснительная записка

Исходными документами для составления данной рабочей программы являются:

- Приказ Минобрнауки РФ № 322 от 09.02.1998г. «Об утверждении БУП общеобразовательных учреждений РФ».
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утверждённый приказом Минобрнауки РФ № 1312 от 09.03.2004г.
- Федеральный компонент государственного стандарта, утверждённый Приказом Минобрнауки РФ № 1089 от 05.03.2004г.
- Приказ Министерства образования и науки РФ №889 от 30.08.10г. «О внесении изменений в ФБП и примерные учебные планы для ОУ РФ».
- Учебный план школы на 2017-2018 учебный год.

Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии. В своей работе на уроках применяю учебники из учебно-методического комплекта(УМК) под редакцией В.Д.Симоненко. Издаётся издательством «Просвещение». Учебник подготовлен в соответствии с программой образовательной области "Технология". Предназначен для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек).

Изучение технологии в основной школе направлено 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 личностно 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.

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе. Интеграция с такими предметами: биология, ИЗО, информатика, математика.

В соответствии с Федеральным базисным учебным планом на изучение технологии в 8 классе отводится 35ч в год (1ч в неделю).

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование», «Черчение и графика».

При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. 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 формах конспекта, реферата, рецензии.

Примечание: На основании положения МБОУ «Сармановская СОШ» «О структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов и предметов МБОУ «Сармановская СОШ» Сармановского муниципального района РТ», рассмотренного на педагогическом совете от 29.08.16 г., протокол № 1, утверждённого Приказом директора № 109 от 29.08.16, в случае совпадения уроков с праздничными и каникулярными днями, программу выполнить согласно пункта 5 данного положения

Раздел 2. Учебно-тематический план.

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

Содержание	Кол-во часов
Вводная часть.	1
Кулинария.	8
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	7
Технология ведения дома.	8
Электротехнические работы.	4
Современное производство и профессиональное образование.	4
Черчение и графика.	3
Всего:	35

Раздел 3. Содержание тем учебного курса.

Кулинария (8 час).

Технология приготовления пищи (4 час). Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (7 час).

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Технологии ведения дома (8 ч.) Ремонт помещений (2 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы (2 час).

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Практические работы

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (4 час). Электротехнические устройства (4 час).

Основные теоретические сведения

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

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Современное производство и профессиональное образование (4 час).

Сферы производства и разделение труда (2 час).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Пути получения профессионального образования (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Черчение и графика. (3 ЧАС)

Основные теоретические сведения

Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Расположение видов на чертеже.

Практические работы:

Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения.

Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей, электрические и кинематические схемы.

Основные теоретические сведения

Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

Практические работы:

Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.

Раздел 5. Развёрнутый тематический план.

№	Наименование раздела программы.	Тема урока	Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности.	Дата	
				План	Факт

1.	ВВОДН ЫЙ УРОК (1 ЧАС)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Эшурындаберенчел инструктаж.	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте.	8а 2.09 8б 8.09	
2.	КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ЧАСА)	Домашняя птица и её кулинарное использование. Первичная обработка птицы. Өйкөшүһәманыкулинаркуллану. Кош- кортныберенчелэшкэртү.	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка.	8а 9.09 8б 15.09	
3.		Виды тепловой обработки домашней птицы. Йорткошынжылытыпэшкэртүторлэре.	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд.	8а 16.09 8б 22.09	
4.		Блюда из домашней птицы. Йорткошыннанризыклар.	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы.	8а 23.09 8б 29.09	
5.		Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу. Ризыкныостэлгэбиргэндээзерризыкныбизэу.	Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений.	8а 30.09 8б 6.10	
6.	СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ЧАСА)	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами. Остэлгээзерризыкбиру. Ашханэприборларыбелэнкулланукагыдэлэре.	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола.	8а 7.10 8б 13.10	
7.		Правила поведения за столом и приема гостей. Өстэлартындаүз- үзеңнетотукагыдэлэреһәмкунаклар кабул итү.	Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита.	8а 14.10 8б 20.10	

8.	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ЧАСА)	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Жилэк-жимешҺәмжилэкконсервлауысуллары. СәнәгатьҺәмөйшартларындастерильләштерү.	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	8а 21.10 8б 27.10	
9.		Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования. Компот Һәмсоклардавитаминнарсаклаушартлары, аларнысаклаувакыты. Жилэк-жимешнеконсервлауоченберенчелэшкәртү.	Условия сохранения витаминов в компотах и сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования.	8а 28.10 8б 10.11	
10.	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ. (7ЧАСОВ)	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты. ЭнәбеләнбэйлэуҺәм мода. МатериалларҺәминструментлар.	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей.	8а 11.11 8б 17.11	
11.		Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами. Жепненкалынлыгынакарапэнэсайлапалу.Энәбелэ нбэйлэуоченкузжыю.	Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель.	8а 18.11 8б 24.11	
12.		Убавление, прибавление и закрытие петель. Кузне кимету, арттыруҺәмябу.	Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах	8а 25.11 8б 1.12	

13-16		Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. Урнэкһәмэшләнмәләрнеэнәдәбәйләү техникасында абашкару.	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов.	8а 2.12 9.12 16.12 23.12 8б 8.12 15.12 22.12 12.01	
17.	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ. (2 ЧАСА)	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Торакурыннарны төзекләндерү һәм бизәү эшләре технологиясенә характеристика.	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы.	8а 13.01 8б 19.01	
18.		Соблюдение правил ТБ и гигиены при ремонтно-отделочными работами. Ремонт һәм бизәү эшләре вакытында куркынычсызлыкка гыйдәләренсаклау.	Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены.	8а 20.01 8б 26.01	
19.	САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ЧАСА)	Системы теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство кранов и их эксплуатация. Жылылык, су, канализация белән тәмин үтү системалары. Кран жайланмалары һәм аларны эксплуатацияләү.	Правила эксплуатации систем тепло-, водоснабжения и канализации, их устройство. Устройство и способы ремонта кранов.	8а 27.01 8б 2.02	
20.		Устройство кранов, вентилях. Причины подтекания и способы ремонта. Вентиль һәм кран жайланмалары. Агып чыгу сәбәпләрен һәм тозутуы суллары.	Устройство кранов, вентилях. Причины подтекания и способы ремонта.	8а 3.02 8б 9.02	
21.	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены. Гаилә чыгымына рациональ планлаштыру. Гаилә бюджеты һәм бәяләр.	Бюджет семьи и составляющие. Виды доходов . Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг.	8а 10.02 8б 16.02	

22.		Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи. Товар hэмхезмэтбазарларындабэялэр,гаилэбюджетында чыгымнарныкимету.	Особенности ценообразования. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимализировать расходы семьи.	8a 17.02 8б 23.02	
23.		Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Товар кулланучыларсыйфатынhэмхезмэткурсэтүнеанал излау.Кулланучыларкэржиненминимальбэясен исэплэу.	Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок.	8a 24.02 8б 2.03	
24.		Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности. Эшкуарлыкэшчэнлегөчөн объект яки хезмэткурсэтусайлаумөмкинлеге.	Потребности населения и рынка в товарах и услугах.	8a 3.03 8б 9.03	
25.	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 ЧАСА)	Средства защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии. Электротехник эшлэрэндэсаклануhэм техник куркынычсызлыккагыйдэлэре.Электрэнергиясенэ кономиялэуюллары.	Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии.	8a 10.03 8б 16.03	
26.		Квартирная электропроводка, способы определения положения. Квартираэлектрүткэргечлэреысулларынбилгелэүнигезлэмалэре.	Схема квартирной электропроводки и способы нахождения ее местоположения.	8a 17.03 8б 23.03	

27.		Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Көн күрөш приемникларынын һәм электр энергиясесчетчикларынын тапшыру.	Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии.	8а 24.03 8б 6.04	
28.		Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека. Электротехник һәм электрон приборларынын айлан-тирә мохиткә һәм кешегә йогынтысы.	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека.	8а 7.04 8б 13.04	
29.	СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (4 ЧАСА)	Разделение труда в современном производстве. Заманча житештерүдә хезмәт буленеше.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда.	8а 14.04 8б 20.04	
30.		Развитие техники и технологии, влияние этого процесса на содержание труда. Техника һәм технология үсеше, бу процессның хезмәттә тугайогынтысы.	Приоритетные направления развития техники и технологии в легкой промышленности. Их влияние на виды и содержание труда.	8а 21.04 8б 27.04	
31.		Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда. Хезмәткәрнен хөнәре, белгечлеге, квалификациясе һәм хезмәт өчен түләү дәрәжәсе.	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	8а 28.04 8б 4.05	
32.		Анализ профессионального деления работников предприятия. Предприятие эшчеләренен һөнәри буленешенә анализ.	Профессиональное деление работников предприятия.	8а 5.05 8б 11.05	
33.	ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (3 ЧАСА)	Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Расположение видов на чертеже. Гадигеометрик тән ослеге барлыкка килү. Геометрик тән сызымнары. Торләрнен сызым даурнашуы.	Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже.	8а 12.05 8б 18.05	

34.		Наложенные и вынесенные сечения. Простые разрезы, их обозначения. Гадикисемнэр, аларнынбилгелэнэшлэре.	Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.	8а 19.05 8б 25.05	
35.		Заключительный урок(оценка проделанной работы) Йомгаклаудэресэ (башкарылганэшнебэялэу)	Критерии оценки работ.	8а 26.05 8б 25.05	

Формы и средства контроля

Нормы оценок теоретических знаний

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

«5» ставится, если обучаемый:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если обучаемый:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«3» ставится, если обучаемый:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

«2» ставится, если обучаемый:

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

Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

«5» ставится, если обучаемым:

- тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
- правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
- изделие изготовлено с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

«4» ставится, если обучаемым:

- допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- в основном правильно выполняются приемы труда;
- работа выполнялась самостоятельно;
- норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %;
- изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

«3» ставится, если обучаемым:

- имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- самостоятельность в работе была низкой;
- норма времени недовыполнена на 15-20 %;
- изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности.

«2» ставится, если обучаемым:

- имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- неправильно выполнялись многие приемы труда;
- самостоятельность в работе почти отсутствовала;
- норма времени недовыполнена на 20-30 %;
- изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
- не соблюдались многие правила техники безопасности.

Нормы оценок выполнения обучающихся графических заданий и лабораторных работ

«5» ставится, если обучаемым:

- творчески планируется выполнение работы;
- самостоятельно и полностью используются знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняется задание;
- умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«4» ставится, если обучаемым: - правильно планируется выполнение работы;

- самостоятельно используется знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняется задание;
- используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«3» ставится, если обучаемым:

- допускаются ошибки при планировании выполнения работы;
- не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание;
- затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«2» ставится, если обучаемым:

- не могут правильно спланировать выполнение работы;
- не могут использовать знания программного материала;
- допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание;
- не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Инструментарий для оценивания результатов:

тесты,

практические работы

творческие работы,

творческие проектные работы,

лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Перечень рекомендуемой литературы.

Учебно-методический комплект

1. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.

