



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ТАЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**ТАРУМОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

|  |
| --- |
| **368872 РД с. Таловка ул. Советская – 103, e-mail: talshol05@mail.ru**  |

**Рабочие программы**

**по технологии (девочки)**

**для 5 – 8 классов**

**Учитель: Ахмедова С. М.**

**2021г.**

Рабочая программа

учебного предмета

**«Технология»**

(базовый уровень)

для учащихся 5-8 классов

**Предметная область: «технология»**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе авторской программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы под редакцией О.А. Кожиной, по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом меж предметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

**Специфика учебного предмета**

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п. К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала последующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими обще трудовыми понятиями:

* потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
* устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
* механизация труда и автоматизация производства;
* технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
* информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
* функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
* экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии, учащиеся овладеют:

* навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда;
* выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
* возможность освоения содержания на основе включения, учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации обще трудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

**Цели программы**:

**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**обще трудовыми 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.

**Задачи программы:**

формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений,

воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,

формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения,

овладение основами ручного и механизированного труда, управления техникой,

освоение конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды,

применение в практической деятельности полученные знания.

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для учащихся 5-8 классов разработана на основе требований, предъявляемых к результатам освоения знаниями в соответствии с ФГОС ООО.

Учебный предмет «Технология» реализуется через обязательную часть учебного плана. Рабочая программа «Технология» для учащихся 5 – 8 классов рассчитана на 170 часов в соответствии с учебным планом МКОУ «Таловская СОШ» 5 класс - 34(1 час в неделю), 6 класс - 34 (1 час в неделю), 7 класс -68 (2 часа в неделю) и 8 класс- 34 (1час в неделю).

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Количество часов | Дата по плану | Дата по факт |
|  | **Введение (3часа)** |  |  |  |
| 1. | Введение. Инструктаж по технике безопасности, в кабинете технология.  | 1 | 06.09 |  |
| 2. | Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве. | 1 | 09.09 |  |
| 3. | Что такое проектная деятельность. | 1 | 16.09 |  |
|  | **Кулинария (8 часов)** |  |  |  |
| 4. | Основы рационального питания. Витамины. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. | 1 | 22.09 |  |
| 5. | Кухонная посуда. Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. | 1 | 02.10 |  |
| 6. | Сервировка стола к завтраку. Этикет. | 1 | 09.10 |  |
| 7. | Приготовление бутербродов и горячих напитков.  | 1 | 16.10 |  |
| 8. | Приготовление блюд из яиц. Практическая работа «Приготовление вареных яиц». | 1 | 23.10 |  |
| 9. | Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей. | 1 | 13.11 |  |
| 10. | Приготовление блюд из вареных овощей. Оформление блюд.  | 1 | 20.11 |  |
| 11. | Заготовка продуктов. Способы заготовки продуктов. | 1 | 27.11 |  |
|  | **Материаловедение (2 часа)** |  |  |  |
| 12. | Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. | 1 | 04.12 |  |
| 13. | Общее понятие о пряже и процессе прядения. Определение в ткани направления нитей, лицевой и изнаночной сторон ткани. | 1 | 11.12 |  |
|  | **Машиноведение. Работа на швейной машине (4часа)** |  |  |  |
| 14. | Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины. | 1 | 18.12 |  |
| 15. |  Техника безопасности при работе на швейной машине. Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе». | 1 | 25.12 |  |
| 16. | Заправка верхней и нижней нитей. Практическая работа «Формирование навыка выполнения ровной строчки». | 1 | 15.01 |  |
| 17. | Устройство, подбор и установка машинной иглы. Практическая работа: «Установка машинной иглы». | 1 | 22.01 |  |
|  | **Ручные и машинные швы (2часа)** |  |  |  |
| 18. | Ручные работы. Выполнение ручных строчек прямыми стежками. | 1 | 29.01 |  |
| 19. | Машинные швы: стачной, накладной, в подгибку. Выполнение образцов машинных швов. | 1 | 05.02 |  |
|  | **Влажно-тепловая обработка изделий (1час)** |  |  |  |
| 20. | Основные правила влажно - тепловой обработки. Правила безопасной работы с утюгом. | 1 | 12.02 |  |
|  | **Конструирование и моделирование** **(3 часа)** |  |  |  |
| 21. | Чтение чертежа фартука. Правила построения чертежей швейного изделия. | 1 | 19.02 |  |
| 22. | Снятие мерок и построение основы чертежа фартука. Выполнение чертежа фартука 1:4, по своим меркам. | 1 | 26.02 |  |
| 23. | Моделирование фартука. Практическая работа: «Эскизы рабочего и нарядного фартука». | 1 | 05.03 |  |
|  | **Технология изготовления фартука** **(7 часов)** |  |  |  |
| 24. | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. | 1 | 12.03 |  |
| 25. | Подготовка деталей кроя к обработке.  | 1 | 19.03 |  |
| 26. | Обработка бретелей и деталей пояса фартука. | 1 | 02.04 |  |
| 27. | Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. | 1 | 09.04 |  |
| 28. | Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.  | 1 | 16.04 |  |
| 29. | Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. | 1 | 23.04 |  |
| 30. | Расчет затрат на изготовление швейного изделия.  | 1 | 30.04 |  |
|  |  **Рукоделие (4 часа)**  |  |  |  |
| 31. | Вышивание.  | 1 | 07.05 |  |
| 32. | Обработка краев изделия. Выполнение вышивки простыми швами. | 1 | 14.05 |  |
| 33. | Композиция, ритм, орнамент в вышивке. Цветовые сочетания. Узелковый батик. | 1 | 21.05 |  |
| 34. | Проектная деятельность: «Прихватка для кухни с вышивкой»». Защита проектов. | 1 | 28.05 |  |
|  | **Итого:** | **34часа** |  |  |

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Колич-во часов | Дата по плану | Дата по факту |
|  | **Введение (4 часа)** |  |  |  |
| 1. | Введение. Инструктаж по ТБ в кабинете технологии. | 1 | 02.09 |  |
| 2. | Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. | 1 | 06.09 |  |
| 3. | Творческие учебные проекты. | 1 | 13.09 |  |
| 4. | Защита проектов | 1 | 20.09 |  |
|  | **Кулинария (9 часов)** |  |  |  |
| 5. | Физиология питания.  | 1 | 27.09 |  |
| 6. | Блюда из круп. Блюда из бобовых и макаронных изделий. | 1 | 04.10 |  |
| 7. | Молоко. Блюда из молока. Практическая работа: «Приготовление каши гречневой на молоке к ужину». | 1 | 14.10 |  |
| 8. | Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа: «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов». | 1 | 21.10 |  |
| 9. | Рыба. Блюда из рыбы. Рыбные консервы. | 1 | 28.10 |  |
| 10. | Морепродукты. | 1 | 11.11 |  |
| 11. |  Сервировка стола. |  | 18.11 |  |
| 12. | Приготовление обеда в походных условиях. | 1 | 25.11 |  |
| 13. | Заготовка продуктов.  | 1 | 02.12 |  |
|  | **Материаловедение (2 часа)** |  |  |  |
| 14. | Ткани на основе натуральных волокон. Ткацкие переплетения.  | 1 | 09.12 |  |
| 15. | Прокладочные и клеевые материалы.  | 1 | 16.12 |  |
|  | **Машиноведения. (2часа)** |  |  |  |
| 16. | История швейной машины. Техника безопасности при работе на швейной машине. | 1 | 23.12 |  |
| 17. | Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. | 1 | 30.12 |  |
|  | **Конструирование и моделирование юбок (5 часов)** |  |  |  |
| 18. | Из истории одежды. Конструирование юбок. | 1 | 13.01 |  |
| 19. | Построение чертежа и моделирование конической юбки. | 1 | 20.01 |  |
| 20. | Построение чертежа клиньевой юбки. | 1 | 27.01 |  |
| 21. | Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. | 1 | 03.02 |  |
| 22. | Оформление выкройки. | 1 | 10.02 |  |
|  | **Технология изготовления юбок (5 часов)** |  |  |  |
| 23. | Подготовка ткани к раскрою. | 1 | 17.02 |  |
| 24. | Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. | 1 | 24.02 |  |
| 25. | Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. | 1 | 03.03 |  |
| 26. | Обработка застежки. Обработка срезов юбки. | 1 | 10.03 |  |
| 27. | Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия. | 1 | 17.03 |  |
|  | **Рукоделие. (3 часа)** |  |  |  |
| 28. | Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. | 1 | 07.04 |  |
| 29. | Роспись тканей. Орнамент.  | 1 | 14.04 |  |
| 30. | Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка. | 1 | 21.04 |  |
|  | **Технология ведения дома (4 часа)** |  |  |  |
| 31. | Условно-графическое изображение. Условные обозначения. | 1 | 28.04 |  |
| 32. | Уборка жилища по-научному, или Советы Домовенка. | 1 | 05.05 |  |
| 33. | Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен. | 1 | 12.05 |  |
| 34. | Ремонт одежды. Аппликация, как вид лоскутной пластики. Декоративные заплаты. | 1 | 19.05 |  |
|  | **Электротехника (1час)** |  |  |  |
| 35. | Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила эксплуатации. | 1 | 26.05 |  |
|  | **Итого:** | **35 часов** |  |  |

**Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Количе-ство часов | Дата по плану | Дата по факту |
|  | **Вводный инструктаж (1час)** |  |  |  |
| 1. | Введение. Инструктаж по ТБ в кабинете технологии. | 1 | 04.09 |  |
|  | **Кулинария (13 часов)** |  |  |  |
| 2. | Понятие о микроорганизмах. | 1 | 06.09 |  |
| 3. | Виды теста.  | 1 | 11.09 |  |
| 4. | Инструменты и приспособления для приготовления теста. | 1 | 13.09 |  |
| 5. | Приготовление без дрожжевого теста. | 1 | 18.09 |  |
| 6. | Приготовление дрожжевого теста. | 1 | 20.09 |  |
| 7. | Теста для пельменей, вареников, домашней лапши. | 1 | 25.09 |  |
| 8. | Приготовление холодных десертов. Требования к качеству десертов. | 1 | 27.09 |  |
| 9. | Приготовление горячих сладких блюд.  | 1 | 02.10 |  |
| 10. | Консервирование плодов и ягод. | 1 | 04.10 |  |
| 11. | Консервирование плодов и ягод. |  | 09.10 |  |
| 12. | Сервировка десертного стола. | 1 | 11.10 |  |
| 13. | Практические работы по теме «Приготовление горячих сладких блюд». | 1 | 16.10 |  |
| 14. | Особенности национальной кухни. | 1 | 18.10 |  |
|  | **Материаловедение (4 часа)** |  |  |  |
| 15. | Химические волокна.  | 1 | 23.10 |  |
| 16. | Классификация волокон. | 1 | 25.10 |  |
| 17. | Свойства волокон. | 1 | 13.11 |  |
| 18. | Лабораторно - практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон». | 1 | 15.11 |  |
|  | **Машиноведения. (4часа)** |  |  |  |
| 19. | Общие сведения о соединении деталей в изделии. | 1 | 20.11 |  |
| 20. | Образование челночного стежка. | 1 | 22.11 |  |
| 21. | Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. | 1 | 27.11 |  |
| 22. | Практическая работа «Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой». | 1 | 29.11 |  |
|  | **Конструирование и моделирование (14часов)** |  |  |  |
| 23. | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 1 | 04.12 |  |
| 24. | Создание одежды с учётом зрительных иллюзий. | 1 | 06.12 |  |
| 25. | Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 1 | 11.12 |  |
| 26. | Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом». | 1 | 13.12 |  |
| 27. | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 1 | 18.12 |  |
| 28. | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 1 | 20.12 |  |
| 29. | Моделирование кокетки | 1 | 25.12 |  |
| 30. | Моделирование пончо | 1 | 27.12 |  |
| 31. | Построение чертежа воротника - стойки, прилегающего к шее. | 1 | 10.01 |  |
| 32. | Построение чертежа отложного воротника со средним прилеганием к шее. | 1 | 15.01 |  |
| 33. | История брюк. | 1 | 17.01 |  |
| 35. |  Снятие мерок и построение чертежа основы брюк. | 1 | 22.01 |  |
| 35. | Построение чертежа основы брюк. | 1 | 24.01 |  |
| 36. | Моделирование брюк. | 1 | 29.01 |  |
|  | **Технология изготовления швейного изделия (12часов)** |  |  |  |
| 37. | Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом. | 1 | 31.01 |  |
| 38. | Подготовка выкройки и ткани к раскрою. | 1 | 05.02 |  |
| 39. | Практическая работа « Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки». | 1 | 07.02 |  |
| 40. | Обработка деталей кроя блузки.  | 1 | 12.02 |  |
| 41. | Обработка горловины блузки. | 1 | 14.02 |  |
| 42. | Обработка низа рукавов. | 1 | 19.02 |  |
| 43. | Обработка боковых швов блузки | 1 | 21.02 |  |
| 44. | Обработка низа блузки | 1 | 26.02 |  |
| 45. | Окончательная отделка изделия. | 1 | 28.02 |  |
| 46. | Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом. | 1 | 05.03 |  |
| 47. | Изготовление шорт. Моделирование шорт. | 1 | 07.03 |  |
| 48. | Изготовление шорт на притачном поясе. | 1 | 12.03 |  |
|  | **Рукоделие. Вязание крючком (7 часов)** |  |  |  |
| 49. | Вязание крючком | 1 | 14.03 |  |
| 50. | Основные виды петель. | 1 | 19.03 |  |
| 51. | Практическая работа « Изготовление образцов, связанных крючком». | 1 | 21.03 |  |
| 52. | Вязание салфеток. | 1 | 02.04 |  |
| 53. | Макраме. История узелкового плетения | 1 | 04.04 |  |
| 54. | Инструменты и материалы для плетения | 1 | 09.04 |  |
| 55. | Техника плетения. Основные узоры. | 1 | 11.04 |  |
|  | **Технология ведения дома (4 часа)** |  |  |  |
| 56. | Оформление интерьера комнатными растениями.  | 1 | 16.04 |  |
| 57. | Выбор комнатных растений. | 1 | 18.04 |  |
| 58. | Уход за комнатными растениями. | 1 | 23.04 |  |
| 59. | Растения в интерьере кухни. | 1 | 25.04 |  |
|  | **Электротехника (2часа)** |  |  |  |
| 60. | Электроосветительные приборы | 1 | 30.04 |  |
| 61. | Электронагревательные приборы | 1 | 02.05 |  |
|  | **Сельскохозяйственный труд (4 часа)** |  |  |  |
| 62. | Выращивание рассады цветов, овощных культур. | 1 | 07.05 |  |
| 63. | Пересадка рассады однолетних цветов, овощных культур. | 1 | 09.05 |  |
| 64. | Обработка почвы под овощные растения. | 1 | 14.05 |  |
| 65. | Обработка почвы под овощные растения. | 1 | 16.05 |  |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности (4часа).** |  |  |  |
| 66. | Технологическая карта. Оформление проектов. | 1 | 21.05 |  |
| 67. | Технологическая карта. Оформление проектов. | 1 | 23.05 |  |
| 68. | Защита проектов. | 1 | 28.05 |  |
| 69. | Подведение итогов за год. | 1 | 30.05 |  |
|  | **Итого:** | **69часов** |  |  |

**Календарно - тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Колич-во часов | Датапо плану | Датапо факту |
|  | **Вводный инструктаж (1часа)** |  |  |  |
| 1. | Введение. Инструктаж по ТБ в кабинете технологии. | 1 | 02.09 |  |
|  | **Кулинария (7часов)** |  |  |  |
| 2. | Физиология питания.  | 1 | 09.09 |  |
| 3. | Расчет калорийности блюд. | 1 | 16.09 |  |
| 4 | Блюда из птиц.  | 1 | 23.09 |  |
| 5. | Блюда национальной кухни (на примере первых блюд.) | 1 | 30.09 |  |
| 6. | Сервировка стола к обеду.  | 1 | 07.10 |  |
| 7. | Консервирование плодов и ягод. | 1 | 14.10 |  |
| 8. | Упаковка пищевых продуктов и товаров. | 1 | 21.10 |  |
|  | **Конструирование и моделирование(6часов)** |  |  |  |
| 9. | История костюма. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. | 1 | 28.10 |  |
| 10. | Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. | 1 | 11.11 |  |
| 11. | Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. | 1 | 18.11 |  |
| 12. | Построение чертежа основы одношовного рукава. | 1 | 25.11 |  |
| 13. | Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. | 1 | 02.12 |  |
| 14. | Моделирование втачного одношовного рукава. | 1 | 09.12 |  |
|  | **Технология изготовления швейных изделий****(4 часа)** |  |  |  |
| 15. | Технология изготовления блузки с втачными рукавами. | 1 | 16.12 |  |
| 16. | Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. | 1 | 23.12 |  |
| 17. | Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки. Пошив блузки. | 1 | 30.12 |  |
| 18. | Творческое проектирование и дизайн. | 1 | 13.01 |  |
|  | **Рукоделие. Фелтинг-художественный войлок (3часа)** |  |  |  |
| 19. | История валяния. | 1 | 20.01 |  |
| 20. | Выполнение работ в технике фелтинга. | 1 | 27.01 |  |
| 21. | Оформление интерьера детской комнаты. | 1 | 03.02 |  |
|  | **Технология ведения дома (5часов).** |  |  |  |
| 22. | Семейное хозяйство. Бюджет семьи (планирование расходов). | 1 | 10.02 |  |
| 23. | Потребительский кредит. | 1 | 17.02 |  |
| 24. | Как правильно распорядиться свободными средствами. | 1 | 24.02 |  |
| 25. | Семейное дело. Ремонт помещений. | 1 | 03.03 |  |
| 26. | Уход за одеждой и обувью. | 1 | 10.03 |  |
|  | **Электротехнические работы в быту (6 часов).** |  |  |  |
| 27. | Бытовые электрические обогреватели.  | 1 | 17.03 |  |
| 28. | Электродвигатели. | 1 | 07.04 |  |
| 29. | Источник света. | 1 | 14.04 |  |
| 30. | Использование электромагнитных волн для передачи информации. | 1 | 21.04 |  |
| 31. | Устройства отображения информации. | 1 | 28.04 |  |
| 32. | Устройства воспроизведения и преобразования информации. | 1 | 05.05 |  |
|  | **Профессиональное самоопределение (3 часа).** |  |  |  |
| 33. | Основы выбора профессии. Классификация профессий. | 1 | 12.05 |  |
| 34. | Требования к качествам личности при выборе профессии.  | 1 | 19.05 |  |
| 35. | Профессиональная пригодность. | 1 | 26.05 |  |
|  | **Итого:** | **35 часов** |  |  |
|  |