****

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя школа № 16 города Евпатории Республики Крым»**

**(МБОУ «СШ № 16»)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **РАССМОТРЕНО**  **на заседании ШМО** **от 20. 08. 2020 г.** **протокол № 1** **Руководитель ШМО** **\_\_\_\_А.Д.Велиулаева** | **СОГЛАСОВАНО****Зам. директора по ВР****\_\_\_\_\_\_ Ж.М.Кондрацкая** **24. 08. 2020 г.** | **УТВЕРЖДЕНО** **Директор школы** **\_\_\_\_\_\_\_О.А. Донцова** **Приказ № 463/01-16** **от.31.08.2020 г.**   |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**для 8 классов**

**на 2020 - 2021 учебный год**

 **Составитель программы:**

 **Картушина Мария Витальевна**

 **учитель технологии**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Евпатория 2020 г.**

**Образовательный стандарт:** федеральный государственный образовательный стандарт ООО, утвержденный приказом Минобразования РФ от 17.12.2010г № 1897 (с изменениями от 31.12.2015г № 1577)

 **Рабочая программа** по технологии составлена на основе авторской программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» / Под ред. О.А. Кожиной. ООО «Дрофа» 2012 г.

 **Учебник:** О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. Дрофа 2014 г.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

 2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

 3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

1. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
2. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
3. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
4. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
5. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
6. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
7. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
8. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
10. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
11. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
12. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
13. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

***В познавательной сфере*:**

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

1. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

1. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

1. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации
2. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
3. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
4. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере:***

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

1. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
2. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
3. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
4. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
5. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
6. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
7. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
8. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
9. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
10. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
11. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
12. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
13. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
14. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
15. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля
16. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
17. документирование результатов труда и проектной деятельности;
18. расчет себестоимости продукта труда.

 ***В мотивационной сфере:***

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощение его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19. соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. способность к коллективному решению творческих задач;
6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. способность прийти на помощь товарищу;
8. способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физической сфере:***

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Содержание учебного курса**

**8-А, Б, Г классы**

В связи с переносом 8 часов с 2019-2020 учебного года (при 2х часовой нагрузке в неделю) на 2020-2021 учебный год (при 1-часовой нагрузке в неделю), в 8-х А, Б, Г классах выполнено уплотнение тем. Эти 8 часов будут уплотнены в 2 часа.

- В разделе «Кулинария» вместо 3 часов выделено 2 часа (Темы «Сервировка стола к обеду» и «Заготовка продуктов» из 2 часов объединены в 1 час).

- В разделе «Создание изделий из текстильных материалов» вместо 24 часов выделено 23 часа. (Тема «Конструирование и моделирование поясного изделия» из 3 часов сокращена до 2 часов).

Темы, перенесенные с 2019-2020 учебного года

 **Раздел 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (2 часа)**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

 Раздел 1. Кулинария (2 часа)

Тема 1. Технология приготовления пищи. Блюда из птицы (1час)

***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.

Блюда национальной кухни Крыма.

Тема 2, 3 Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов (1 час)

***Основные теоретические сведения***

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.Сервировка праздничного стола к обеду. Спо­собы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Аранжировка стола цветами.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами.

***Варианты объектов труда***

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

 Заготовка продуктов

**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.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (23 часа*)*

**Тема 1.** **Конструирование и моделирование поясного изделия (2 часа)**

***Основные теоретические сведения***

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Народные костюмы Крыма. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция на конкретную фигуру. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

***Варианты объектов труда***

Выкройка детских брюк. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Тема 2. **Технология изготовления поясного изделия (10 час)**

***Основные теоретические сведения***

Подготовка ыкройки и ткани к раскрою. Раскрой брюк. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки гульфик тесьмой "молния", низа изделия.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка боковых и шаговых швов. Изготовление пояса, карманов. Обработка верхнего края притачным поясом.. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка застежки «гульфик». Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

***Варианты объектов труда.***

Брюки детские.

 **Тема 3. Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах (11 час)**

***Основные теоретические сведения***

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

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор лететь. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Вязание узоров на основе лицевых и изнаночных петель. Вязание двумя нитками разного цвета.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

***Варианты объектов труда***

Образцы вязания на спицах, носки.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 часа*)*

Тема 1. Ремонт помещений (1час)

***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 ремонтао-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 (виды практической деятельности)**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

***Варианты объектов труда***

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов. Интернет.

Тема 2. Бюджет семьи. (1 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 (виды практической деятельности)**

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.

***Варианты объектов труда***

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Раздел 4. Электротехнические работы (1 час*)*

Тема. Электротехнические устройства (1 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 *э*лек троприборах. 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 (виды практической деятельности)**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки.

***Варианты объектов труда***

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

Раздел 5. Творческие проектные работы (4 часа*)*

**Практические работы (виды практической деятельности)**

 Выбор темы проекта, обоснование выбора. Создание банка идей. Выбор оптимального варианта. Подбор схем, чертежей, материалов, инструментов, украшения. Расчет предварительной стоимости изделия. Изготовление рекламы. Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия. Защита проектируемого изделия

**Примерные темы**

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике вязания спицами.

Выполнение эскиза жилой комнаты.

**8- В класс**

В связи с переносом 12 часов с 2019-2020 учебного года (при 2х часовой нагрузке в неделю) на 2020-2021 учебный год (при 1-часовой нагрузке в неделю), в 8-В классе выполнено уплотнение тем. Эти 12 часов будут уплотнены в 3 часа.

- В разделе «Кулинария» вместо 3 часов выделено 1 час (Темы «Технология приготовления пищи. Блюда из птицы», «Сервировка стола к обеду» и «Заготовка продуктов» из 3 часов объединены в 1 час).

- В разделе «Создание изделий из текстильных материалов» вместо 24 часов выделено 23 часа. (Тема «Конструирование и моделирование поясного изделия» из 3 часов сокращена до 2 часов).

Темы, перенесенные с 2019-2020 учебного года

 **Раздел 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (3 часа)**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

2. Оформление интерьера декоративными растениями.

3. Изготовление ажурного воротника.

4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

 Раздел 1. Кулинария (1 час)

Тема 1, 2, 3 Технология приготовления пищи. Блюда из птицы, Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов (1час)

***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.

Блюда национальной кухни Крыма.

 Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов

***Основные теоретические сведения***

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.Сервировка праздничного стола к обеду. Спо­собы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Аранжировка стола цветами.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами.

***Варианты объектов труда***

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

 Заготовка продуктов

**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.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (23 часа*)*

**Тема 1.** **Конструирование и моделирование поясного изделия (2 часа)**

***Основные теоретические сведения***

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Народные костюмы Крыма. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция на конкретную фигуру. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

***Варианты объектов труда***

Выкройка детских брюк. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Остальные темы по содержанию и количеству часов совпадают с 8-А, Б, Г классами.

**Тематическое планирование 8 –А, Б, Г классы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ раздела и темы** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Проект ные работы** |
| **V.** | **Творческие проекты** | **2** |  |
| **I.** | **Кулинария** | **2** |  |
| 1 | **Технология приготовления пищи. Блюда из птицы** | **1** |  |
| 2 | **Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов** | **1** |  |
| **II.** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **23** |  |
| 1 | **Конструирование и моделирование швейных изделий** | **2** |  |
| 2 | **Технология изготовления швейных изделий** | **10** |  |
| 3 | **Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах** | **11** |  |
| **III.** | **Технология ведения дома** | **2** |  |
| 1 | **Ремонт помещений** | **1** |  |
| 2 | **Бюджет семьи** | **1** |  |
| **IV.** | **Электротехнические работы** | **1** |  |
| 1 | **Электротехнические устройства** | **1** |  |
| **V.** | **Творческие проектные работы** | **4** | 1 |
|  | **Итого** | **34** | 1 |

**Тематическое планирование 8 –В класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ раздела и темы** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Проект ные работы** |
| **V.** | **Творческие проекты** | **3** |  |
| **I.** | **Кулинария** | **1** |  |
| 1 | **Технология приготовления пищи. Блюда из птицы. Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов** | **1** |  |
| **II.** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **23** |  |
| 1 | **Конструирование и моделирование швейных изделий** | **2** |  |
| 2 | **Технология изготовления швейных изделий** | **10** |  |
| 3 | **Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах** | **11** |  |
| **III.** | **Технология ведения дома** | **2** |  |
| 1 | **Ремонт помещений** | **1** |  |
| 2 | **Бюджет семьи** | **1** |  |
| **IV.** | **Электротехнические работы** | **1** |  |
| 1 | **Электротехнические устройства** | **1** |  |
| **V.** | **Творческие проектные работы** | **4** | 1 |
|  | **Итого** | **34** | 1 |

**Календарно – тематическое планирование**

**8 – А, Б, Г классы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Виды практической деятельности** |
| **план** | **факт** | **план** | **факт** |
| **Раздел V. Творческие проекты (2 ч)** |
| **1** |  | **07.09**  |  | Основные этапы творческого проектирования. Выполнение поискового и конструкторского этапа проекта | Выполнение проекта |
| **2** |  | **14.09**  |  | Выполнение технологического этапа проекта. Защита проекта | Выполнение проекта |
| **Раздел 1. Кулинария (2 ч)** |
|  |  |  |  | **1. Технология приготовления пищи. Блюда из птицы (1 ч)** |  |
| **3** |  | **21.09**  |  | Блюда из птицы. Национальная кухня Крыма.. Правила ТБ |  |
|  |  |  |  | **2. Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов (1 ч)** |  |
| **4** |  | **28.09**  |  | Сервировка стола к обеду. Консервирование плодов и ягод | Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду.  |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (23 ч)** |
|  |  |  |  | **1. Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)** |  |
| **5** |  | **05.10**  |  | История одежды, типы, стили. Народные костюмы Крыма. Снятие мерок и запись результатов измерений | Снятие мерок и запись результатов измерений |
| **6** |  | **12.10**  |  | Копирование готовой выкройки брюк из журнала мод и ее коррекция на конкретную фигуру | Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, ее проверка и коррекция на конкретную фигуру. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою |
|  |  |  |  | **2. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)** |  |
| **7** |  | **19.10** |  | Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой брюк. Правила ТБ | Раскладка выкройки на ткани и раскрой |
| **8** |  | **26.10**  |  | Обработка вытачек и складок | Обработка вытачек и складок. |
| **9** |  | **09.11**  |  | Обработка карманов с отрезным бочком | Обработка карманов |
| **10** |  | **16.11**  |  | Обработка карманов с отрезным бочком | Обработка карманов |
| **11** |  | **23.11**  |  | Обработка боковых и шаговых швов | Обработка боковых и шаговых швов |
| **12** |  | **30.11**  |  | Обработка среднего шва брюк | Обработка среднего шва |
| **13** |  | **07.12**  |  | Обработка застежки «гульфик» | Обработка застежки |
| **14** |  | **14.12**  |  | Изготовление притачного пояса | Обработка пояса |
| **15** |  | **21.12**  |  | Соединение притачного пояса с брюками | Обработка верхнего среза притачным поясом |
| **16** |  | **28.12**  |  | Обработка низа брюк. Окончательная обработка изделия, ВТО и отделка | Окончательная обработка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия |
|  |  |  |  | **3. Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах (11 ч)** |  |
|  **17** |  | **11.01** |  | История вязания. Творчество народных умельцев Крыма  |  |
|  **18** |  | **18.01** |  | Набор петель. Вязание лицевых и изнаночных петель Правила ТБ | Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор лететь. Выполнение простых петель различными способами |
|  **19** |  | **25.01** |  | Убавление и прибавление петель | Убавление, прибавление и закрывание петель |
|  **20** |  | **01.02** |  | Вязание простых узоров на основе лицевых и изнаночных петель | Вязание узоров на основе лицевых и изнаночных петель |
| **21** |  | **08.02** |  | Вязание простых узоров на основе лицевых и изнаночных петель |  Вязание двумя нитками разного цвета |
| **22** |  | **15.02** |  | Вязание по кругу | Начало вязания на пяти спицах |
| **23** |  | **22.02** |  | Технология вязания носков на 5-ти спицах. Вязание манжета носка | Вязание резинки манжета носка |
| **24** |  | **01.03** |  | Вязание основной части носка до пятки | Вязание носка до пятки |
| **25** |  | **15.03** |  | Вязание пятки носка | Вязание пятки носка |
| **26** |  | **29.03** |  | Вязание ступни носка | Вязание ступни носка |
| **27** |  | **05.04** |  | Убавление на мыске. Окончательная обработка и отделка готового изделия | Вязание мыска носка. Окончательная обработка готового изделия |
| **Раздел 3. Технология ведения дома (2ч)** |
|  |  |  |  | **1. Ремонт помещений (1 ч)** |  |
| **28** |  | **12.04** |  | Ремонт помещений. | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам |
|  |  |  |  | **2. Бюджет семьи (1 ч)** |  |
| **29** |  | **19.04** |  | Бюджет семьи | 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 |
| **Раздел 4. Электротехнические работы (1ч)** |
|  |  |  |  | **1. Электротехнические устройства (1 ч)** |  |
| **30** |  | **26.04** |  | Электротехнические устройства | Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки  |
| **Раздел 5. Творческие проектные работы (4ч)** |
| **31** |  | **17.05** |  | Основные этапы творческого проектирования. Выполнение поискового этапа проекта | Выбор темы проекта, обоснование выбора. Создание банка идей. Выбор оптимального варианта |
| **32** |  | **24.05** |  | Выполнение конструкторского этапа проекта | Подбор схем, чертежей, материалов, инструментов, украшения. Расчет предварительной стоимости изделия. Изготовление рекламы |
| **33** |  |  |  | Выполнение технологического этапа проекта. Правила ТБ | Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия |
| **34** |  |  |  | Защита проекта | Защита проектируемого изделия |

**Календарно – тематическое планирование**

**8 – В класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Виды практической деятельности** |
| **план** | **факт** | **план** | **факт** |
| **Раздел V. Творческие проекты (3 ч)** |
| **1** |  | **07.09**  |  | Основные этапы творческого проектирования. Выполнение поискового и конструкторского этапа проекта | Выполнение проекта |
| **2** |  | **14.09**  |  | Выполнение технологического этапа проекта.  | Выполнение проекта |
| **3** |  | **21.09**  |  | Защита проекта | Защита проекта |
| **Раздел 1. Кулинария (1 ч)** |
|  |  |  |  | **1. Технология приготовления пищи. Блюда из птицы. Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов (1 ч)** |  |
| **4** |  | **28.09**  |  | Блюда из птицы. Национальная кухня Крыма.. Сервировка стола к обеду. Консервирование плодов и ягод. Правила ТБ  | Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду.  |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (23 ч)** |
|  |  |  |  | **1. Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)** |  |
| **5** |  | **05.10**  |  | История одежды, типы, стили. Народные костюмы Крыма. Снятие мерок и запись результатов измерений | Снятие мерок и запись результатов измерений |
| **6** |  | **12.10** |  | Копирование готовой выкройки брюк из журнала мод и ее коррекция на конкретную фигуру | Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, ее проверка и коррекция на конкретную фигуру. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою |
|  |  |  |  | **2. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)** |  |
| **7** |  | **19.10** |  | Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой брюк. Правила ТБ | Раскладка выкройки на ткани и раскрой |
| **8** |  | **26.10** |  | Обработка вытачек и складок | Обработка вытачек и складок. |
| **9** |  | **09.11** |  | Обработка карманов с отрезным бочком | Обработка карманов |
| **10** |  | **16.11** |  | Обработка карманов с отрезным бочком | Обработка карманов |
| **11** |  | **23.11** |  | Обработка боковых и шаговых швов | Обработка боковых и шаговых швов |
| **12** |  | **30.11** |  | Обработка среднего шва брюк | Обработка среднего шва |
| **13** |  | **07.12** |  | Обработка застежки «гульфик» | Обработка застежки |
| **14** |  | **14.12** |  | Изготовление притачного пояса | Обработка пояса |
| **15** |  | **21.12** |  | Соединение притачного пояса с брюками | Обработка верхнего среза притачным поясом |
| **16** |  | **28.12** |  | Обработка низа брюк. Окончательная обработка изделия, ВТО и отделка | Окончательная обработка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия |
|  |  |  |  | **3. Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах (11 ч)** |  |
|  **17** |  | **11.01** |  | История вязания. Творчество народных умельцев Крыма  |  |
|  **18** |  | **18.01** |  | Набор петель. Вязание лицевых и изнаночных петель Правила ТБ | Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор лететь. Выполнение простых петель различными способами |
|  **19** |  | **25.01** |  | Убавление и прибавление петель | Убавление, прибавление и закрывание петель |
|  **20** |  | **01.02** |  | Вязание простых узоров на основе лицевых и изнаночных петель | Вязание узоров на основе лицевых и изнаночных петель |
| **21** |  | **08.02** |  | Вязание простых узоров на основе лицевых и изнаночных петель |  Вязание двумя нитками разного цвета |
| **22** |  | **15.02** |  | Вязание по кругу | Начало вязания на пяти спицах |
| **23** |  | **22.02** |  | Технология вязания носков на 5-ти спицах. Вязание манжета носка | Вязание резинки манжета носка |
| **24** |  | **01.03** |  | Вязание основной части носка до пятки | Вязание носка до пятки |
| **25** |  | **15.03** |  | Вязание пятки носка | Вязание пятки носка |
| **26** |  | **29.03** |  | Вязание ступни носка | Вязание ступни носка |
| **27** |  | **05.04** |  | Убавление на мыске. Окончательная обработка и отделка готового изделия | Вязание мыска носка. Окончательная обработка готового изделия |
| **Раздел 3. Технология ведения дома (2ч)** |
|  |  |  |  | **1. Ремонт помещений (1 ч)** |  |
| **28** |  | **12.04** |  | Ремонт помещений. | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам |
|  |  |  |  | **2. Бюджет семьи (1 ч)** |  |
| **29** |  | **19.04** |  | Бюджет семьи | 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 |
| **Раздел 4. Электротехнические работы (1ч)** |
|  |  |  |  | **1. Электротехнические устройства (1 ч)** |  |
| **30** |  | **26.04** |  | Электротехнические устройства | Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки  |
| **Раздел 5. Творческие проектные работы (4ч)** |
| **31** |  | **17.05** |  | Основные этапы творческого проектирования. Выполнение поискового этапа проекта | Выбор темы проекта, обоснование выбора. Создание банка идей. Выбор оптимального варианта |
| **32** |  | **24.05** |  | Выполнение конструкторского этапа проекта | Подбор схем, чертежей, материалов, инструментов, украшения. Расчет предварительной стоимости изделия. Изготовление рекламы |
| **33** |  |  |  | Выполнение технологического этапа проекта. Правила ТБ | Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия |
| **34** |  |  |  | Защита проекта | Защита проектируемого изделия |