

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД

МКОУ «ГЕДЖУХСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР	Директор школы
Баширов М.М	Бebetов И.А
29.08.2017г.	Протокол № _____ от 30.08.2017.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»

в 8 кл (девочки)

Рассмотрено на заседании
ШМО технология

рисования и музыки

Руководитель ШМО
Магомедов А.А

Протокол № _____ от 28.08.2017г.

УЧИТЕЛЬ
Чупанова
Марият
Кунагбековна

ГЕДЖУХ-2017

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» (девочки) для 8 класса

Рабочая программа учебного предмета «Технология» (девочки) для 8 класса составлена в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, утвержденными ФГОС ООО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010г. № 1897 в последней редакции), с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015г. № 1/15), Программы «Технология. Обслуживающий труд» под ред. Кожиной О.А., Дрофа, 2014., Программы курса технологии 5-8 классов МБУ «Школа №90». Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов в 8 классе:

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. 4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса. 5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно - прикладного искусства. 6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. 7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности. 8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость. 9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных. 10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. 11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками. 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. 13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. 16. 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; 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения; 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда; 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач; 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей; 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации; 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда; 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда; 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты; 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; 8)

определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни; 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья; 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности; 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины; 15) 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; 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля; 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; 18) документирование результатов труда и проектной деятельности; 19) 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. В результате обучения данной программе учащиеся должны овладеть: - трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; - умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; - навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; - ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание. В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения

технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно - прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

II. Содержание учебного предмета «Технология» (девочки)

Тема 1. Вводное занятие. (1ч).

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню.

Раздел 1. Кулинария (8ч).

Тема 2. Блюда из мяса (1ч).

Основные теоретические сведения

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 3. Технология приготовления мясных блюд (1ч).

Основные теоретические сведения

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 4. Гарниры и соусы (1ч).

Основные теоретические сведения

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Практические работы

Подбор гарниров к мясным блюдам. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 5. Требования к качеству готовых блюд (1ч).

Основные теоретические сведения

Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 6. Изделия из теста (1ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия

выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 7. Рецепттура и технология приготовления песочного теста (1ч).

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 8. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (1ч).

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. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации.

Практические работы

Первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Тема 9. Условия и сроки хранения продуктов (1ч).

Основные теоретические сведения

Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

Чтение штрихового кода.

Раздел 2. Художественные ремёсла (8ч).

Тема 10. Роспись ткани (1ч).

Основные теоретические сведения История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции.

Практические работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 11. Свободная роспись (1ч).

Основные теоретические сведения

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением соленого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Практические работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 12. Вязание на спицах (1ч).

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 13. Приемы вязания на двух и пяти спицах. (1ч).

Основные теоретические сведения

Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 14. Технология выполнения вязаных изделий. (1ч).

Основные теоретические сведения

Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 15. Технология выполнения простых петель различными способами (1ч).

Основные теоретические сведения Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 16. Убавление и прибавление петель (1ч).

Основные теоретические сведения

Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 17. Вязание двумя нитками разной толщины. (1ч).

Основные теоретические сведения

Вязание двумя нитками разной толщины.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8ч).

Тема 18. Рациональное планирование расходов (1ч).

Основные теоретические сведения Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

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.

Тема 19. Бюджет семьи (1ч).

Основные теоретические сведения

Бюджет семьи.

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.

Тема 20. Анализ потребительских качеств товаров и услуг (1ч).

Основные теоретические сведения

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

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.

Тема 21. Права потребителя и их защита (1ч).

Основные теоретические сведения

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.

Тема 22. Ремонт помещений (1ч).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 23. Инструменты для ремонтно-отделочных работ (1ч).

Основные теоретические сведения

Инструменты для ремонтно–отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 24. Технологии ремонтных работ (1ч).

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 25. Строительные профессии(1ч).

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Подготовка буклета о профессиях. Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение (5ч).

Тема 26. Сферы производства(1ч).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 27. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника (1ч).

Основные теоретические сведения

Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и

трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 28. Разделение труда (1ч).

Основные теоретические сведения

Приоритетные направления развития техники и технологий. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 29. Развитие лёгкой и пищевой промышленности(1ч).

Основные теоретические сведения

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ

профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 30. Профессии лёгкой и пищевой промышленности(1ч).

Основные теоретические сведения

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Раздел 5. Электротехника (3ч).

Тема 31. Применение электрической энергии (1ч).

Основные теоретические сведения

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 32. Бытовые электроприборы (1ч).

Основные теоретические сведения

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 33. Характеристика ламп (1ч).

Основные теоретические сведения

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

Практическая работа Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 34. Итоговое занятие. (2ч)

III. Тематическое планирование

	Тема урока	Кол-во часов	Нагляд. Пособ .	Месяц неделя
1	Кулинарные работы			Сентябрь
	Организация приготовления пищи.	1	Табл.	1 неделя
	Сервировка стола. Культура поведения за столом.	1	Инструкционные карты.	2 неделя
	Мука и продукты из нее.	1		3 неделя
	Тесто.	1		4 неделя
	Виды теста: Жидкое тесто.	1		Октябрь 1 неделя
	Изделия из жидкого теста.	1		2 неделя
	Практическая работа.	1		3 неделя
	Приготовить Оладьи.			
	Бисквит, торты и т.д.			
	Заготовка ягод и фруктов. Компот из яблок и слив.	1		4 неделя
	Приготовление блюд из ягод и фруктов.			
2	Обработка ткани			Ноябрь

Получение шерстяных и шелковых тканей. Их свойства.	1		2 неделя
Моделирование детских брюк.	1	Образцы	3 неделя
Конструирование брюк.	1		4 неделя
			Декабрь
Изготовление выкроек.	1		1 неделя
Раскрой детали брюк.	1		2 неделя
Соединение боковых и шаговых срезов.	1		3 неделя
Обработка пояса и низа изделий.	1		4 неделя
Обработка срезов петельными стежками.			
Вязание			
Общие сведения о вязании, о нитках.	1		
Вязание прихваток.	1		Январь
Последовательность выполнения работ .	1	Готовые изделия образцы	2 неделя
			3 неделя
Вязание квадрата крючком.	1		4 неделя
Обработка края квадрата.	1		Февраль
Практическая работа.	1		1 неделя
Вязание цветка.	1		2 неделя
			3 неделя
Вязание лепестка .	1		4 неделя

Изготовление стебля.	1		Март
Обработка .			1 неделя
Практическая работа.	1		2 неделя
Вышивание .			
Художественная обработка ткани.	1		3 неделя
Вышивание салфеток мережкой.	1		Апрель
Мережка , кисточка и столбик.	1		1 неделя
Мережка раскол и снопик.	1		2 неделя
			3 неделя
			4 неделя
Снопик , мережка .	1		
Практическая работа.			Май
Работа бисером .	1		1 неделя
Обработка салфетки .	1		
Работа в школьном огороде.	1		2 неделя
Ремонтные работа в быту. Уборка	1		3 неделя
помещений, побелка, покраска .			4 неделя
Всего	34 ч.		
Методист:			
Завуч:			