***Календарно- тематическое планирование 8 класс 7 вид***

Часов в неделю-2

Всего в год - 64

Учебник для учащихся: Технология. Технология ведения дома 8 класс: Н.В. Синица, В.Д.Симоненко.

М.: Вентана- Граф, 2015 год.

*условные обозначения, используемые в таблице:*

**ПР** – практическая работа **к/п** – компьютерная презентация

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№***  ***п/п*** | ***кол-***  ***во***  ***часов*** | ***Раздел, учебная тема*** | | | ***Содержание темы и форма урока*** | ***Вид деятельности учащихся*** | ***Дата план*** | ***Дата факт*** |
| 1-2 | 2 | Введение. | | | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. | - Ознакомление с правилами поведения в  мастерской и на рабочем месте; |  |  |
| 3-4 | 2 | **Интерьер жилого дома.**  Освещение жилого помещения | | | Создание интерьера жилого дома с учетом освещения жилого дома. Лампы, светильники, системы управления светом, типы освещения.  к/п «Освещение жилого дома» | - Участие в беседе по теме «Предметы искусства и коллекции в интерьере» |  |  |
| 5-6 | 2 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. | | | Оформление и размещение картин, коллекций.  к/п « Предметы искусства и коллекции в интерьере.» | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете. |  |  |
| 7-8 | 2 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создание микроклимата в помещении. | | | Ежедневная, влажная и генеральная уборка.  Технологии профессиональной уборки помещений. Современные технологии и технические средства для создания микроклимота  к/п «Виды и функции климатических приборов» | -Поиск информации в Интернете. |  |  |
| 9-16 | 8 | **Художественные ремесла.**  Технология вышивки художественной гладью, белой гладью, владимирской гладью.  Вышивка монограммы. | | | Художественная гладь, белая гладь, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью.  Вышивка монограммы. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Техника безопасности. |  | --- |
| 17-24 | 8 | Технология вязания спицами.  Вязание варежки. | | | Инструменты, приспособления, пряжа для вязания спицами, подготовка к вязанию.  Вязание варежки. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме.  -Техника безопасности. |  |  |
|  |  |  | | |  |  |  |  |
| 25-32 | 8 | Технология вязания крючком  Вязание тапочек | | | Инструменты, приспособления, пряжа для вязания крючком, подготовка к вязанию.  Вязание тапочек. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Техника безопасности. |  |  |
|  | | |  |
| 33-40 | 8 | Технология изготовления открытки в технике «Изонить».  Открытка к празднику. | | | Использование компьютера ( подбор рисунков и схем) п/р. Работа в Интернете.  Виды картона, ниток для изготовления открытки в технике «Изонить».  Открытка к празднику. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме; - Поиск информации в Интернете  - Техника безопасности. |  |  |
| 39-40 | 2 | Материаловедение.  Изучение свойств древесины. | | | Изучение свойств древесины. п/р |  |  |  |
| 41-48 | 8 | Технология изготовления панно в технике «Мозаика из срезов тонких веток».  Изготовление панно. | | | Материалы и приспособления для изготовления панно в технике «Мозаика из срезов тонких веток».  Изготовление панно. п/р |  |  |  |
| 49-50 | 2 | **Кулинария**.  Блюда из молока и кисломолочных продуктов | | | Молочные продукты, молочные консервы, кисломолочные продукты, сыры.  п/р «Приготовление молочного супа, каши». | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете |  |  |
| 51-52 | 2 | Технология приготовления изделий из жидкого теста.  Технология приготовления блинов | | | Изделия из жидкого теста.  п/р « Приготовление блинов» | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 53-54 | 2 | Виды теста и выпечки | | | п/к «Праздничные изделия из теста» | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 55-56 | 2 | Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.  Приготовление изделий из пресного и слоеного теста. | | | Технология приготовления скороспелого слоеного теста. п/р | -Участие в беседе по теме;  - Освоение основных операций и приемов по по теме  -Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 57-58 | 2 | Технология приготовления изделий из песочного теста. Приготовления изделий из песочного теста | | | Технология выпечки из песочного теста. п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Поиск информации в Интернете. |  |  |
| 59-60 | 2 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.  Приготовление сладких блюд, напитков | | | Сладости, десерты, напитки и их приготовление. п/р | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Поиск информации в Интернете.  - Соблюдение правил ТБ |  |  |
| 61-62 | 2 | Сервировка сладкого стола.  Праздничный этикет | | | Как правильно подавать и есть сладкие блюда. Стол «фуршет». Приглашение гостей.  к/п «Разработка приглашения» | - Участие в беседе по теме;  - Освоение основных определений и  понятий по теме;  -Поиск информации в Интернете. |  |  |
| 63-64 | 2 | Заключительный урок | | |  | Подведение итогов |  |  |