**Тематическое планирование**

**Направление «Обслуживающий труд»**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во**  **часов** | | | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** | | **Форма контроля** | |
| ***1.*** | ***Кулинария. 14 ч.*** | | | | | | | |
| 1.1  1-2 | Физиология питания. Факторы влияющие на обмен веществ.  **Практическая работа.** Составление суточного меню | 2 | | | Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диет. питания. | | Опрос | |
| 1.2  3-4 | Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.  **Практическая работа**. Первичная обработка птицы. | 2 | | | Определение качества птицы. Подбор приспособлений для механической обработки птицы. Механическая обработка птицы. | | Контроль действий и качества гот. блюд | |
| 1.3  5-6 | Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.  **Практическая работа**. Приготовление бульона из курицы, рулетов из филе индейки. | 2 | | | Приготовление бульона из курицы, рулетов из филе индейки. Оформление готового блюда и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. | | Контроль действий и качества гот. блюд | |
| 1.4  7-8 | Блюда национальной кухни.  **Практическая работа**. Приготовление блинов, блинчиков, оладьей. | 2 | | | Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира. Приготовление блинов. Работа в группе. | | Контроль действий и качества гот. блюд | |
| 1.5  9-10 | Сервировка стола. Правила поведения за столом.  **Практическая работа**. Составление меню, расчёт количества и стоимости продуктов. | 2 | | | Оформление обеденного стола. Составление меню для праздничного обеда, расчёт количества и стоимости продуктов. | | Контроль действий  Опрос.  Сервировка стола. | |
| 1.6  11-12 | Способы консервирования фруктов и ягод.  **Практическая работа**. Первичная обработка яблок для компота. Стерилизация и укупорка банок с компотом. | 2 | | | Подготовка плодов и ягод к консервированию. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара. Анализ возможных причин порчи консерв. компотов. | | Контроль действий и качества гот. блюд | |
| 1.7  13-14 | Особенности упаковки пищевых продуктов. Правила чтения штрихового кода.  **Практическая работа**.  Чтение информации на этикетке упакованного товара | 2 | | | Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара | | Опрос. | |
| ***2.*** | ***Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.8ч.*** | | | | | | | |
| 2.1 15-16 | Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания.  **Практическая работа**.  Снятие мерок и запись результатов измерений. | 2 | | | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов. Расчёт для построения конструкции чертежа | | | Опрос  Контроль точности измерений |
| 2.2 17-18 | Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом.  **Практическая работа**. Построение основы чертежа в М 1:4 по своим меркам. | 2 | | | Построение основы чертежа швейного изделия в М 1:4 по своим меркам. | | | Контроль расчетов и качество  построения |
| 2.3 19-20. | **Практическая работа** Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его коррекция по снятым меркам. | 2 | | | Построение основы чертежа швейного изделия в натуральную величину. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод. Коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. | | | Контроль качества  построения |
| 2.4 21-22 | Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования  **Практическая работа**. Моделирование изделия выбранного фасона. | 2 | | | Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. | | | Контроль действий |
| ***3.*** | ***Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом. 14 ч.*** | | | | | | | |
| 3.1  23-24 | Правила выполнения технологических операций поузловой обработки.  **Практическая работа.** Изготовление образцов поузловой обработки плечевых швейных изделий. | 2 | | | Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки плечевых швейных изделий. | | | Контроль действий  и качества работы |
| 3.2  25-26 | Особенности раскладки выкройки на ткани. Экономное расходование материала.  **Практическая работа**. Раскладка выкройки и раскрой. | 2 | | | Выполнение раскладки выкроек на ткани. Самоконтроль и анализ ошибок. Раскрой изделия. | | | Контроль действий |
| 3.3 27-28 | Способы переноса контурных и контрольных линий на ткань. Сборка изделия.  **Практическая работа**. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя. Подготовка изделия к примерке | 2 | | | Перевод контурных и контрольных линий на парные детали кроя. Подготовка изделия к примерке | | | Контроль качества  работы |
| 3.4 29-30 | Проведение примерки, подгонка изделия по фигуре.  **Практическая работа**. Проведение примерки, исправление дефектов. | 2 | | | Проведение примерки, исправление дефектов. Самоконтроль и анализ ошибок. | | | Опрос  Контроль действий |
| 3.5 31-32 | Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. **Практическая работа**. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 2 | | | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Самоконтроль и анализ ошибок. Выполнение безопасных приёмов труда. | | | Контроль качества  работы |
| 3.6 33-34 | Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.  **Практическая работа**. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 2 | | | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Самоконтроль и анализ ошибок. Выполнение безопасных приёмов труда. | | | Контроль качества  работы |
| 3.7 35-36 | Художественное оформление изделия. Особенности ВТО. Контроль и оценка качества готового изделия.  **Практическая работа**. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | 2 | | | Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. | | | Опрос  Контроль действий и качества готового изделия |
| ***4*** | ***Рукоделие. Художественные ремёсла. 10 ч.*** | | | | | | | |
| 4.1 37-38 | Ассортимент вязаных изделий. Материалы и инструменты. Характеристика пряжи. Подбор спиц. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. | | 2 | | | Поиск и презентация информации об ассортименте вязаных изделий. Организация рабочего места. Выполнение приёмов вязания на двух и пяти спицах. | | Опрос  Контроль действий |
| 4.2 39-40 | Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.  **Практическая работа**. Выполнение простых петель различными способами. | | 2 | | | Выполнение приёмов вязания простых петель различными способами. Выполнение безопасных приёмов труда. | | Контроль действий |
| 4.3 41-42 | Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.  **Практическая работа**. Выполнение образцов в технике вязания на спицах. | | 2 | | | Выполнение приёмов убавления и прибавления петель. Выполнение различных способов закрывания петель. Выполнение образцов в технике вязания на спицах. | | Контроль качества  работы |
| 4.4 43-44 | Вязание на пяти спицах. **Практическая работа**. Выполнение изделий в технике вязания на спицах. Носки. | | 2 | | | Выполнение приёмов вязания пятью спицами. Изготовление изделия (носки) в технике вязания на пяти спицах. | | Контроль качества  работы |
| 4.5 45-46 | **Практическая работа**. Выполнение изделий в технике вязания на спицах. Варежки, перчатки. | | 2 | | | Изготовление изделия (варежки) в технике вязания на пяти спицах. Выполнение безопасных приёмов труда. | | Контроль качества  работы |
| ***5*** | ***Технология ведения дома. 8ч.*** | | | | | | | |
| 5.1 47-48 | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.  **Практическая работа**. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. | | 2 | | | Анализ расходов своей семьи. Изучение цен на рынке товаров и услуг | | Опрос |
| 5.2 49-50 | Анализпотребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. **Практическая работа**. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. | | 2 | | | Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. | | Опрос |
| 5.3 51-52 | Характеристика распространённых технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. **Практическая работа**. Выполнение эскиза жилой комнаты. | | 2 | | | Выполнение эскиза жилой комнаты. | | тестирование |
| 5.4 53-54 | Технология нанесения на подготовленные поверхности красок, наклейка обоев, элементов декоративных украшений. **Практическая работа**. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. | | 2 | | | Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. | | опрос |
| ***6*** | ***Электротехнические работы. 2 ч.*** | | | | | | | |
| 6.1 55-56 | Бытовые электрические приборы. Источники света. **Практическая работа**. Подбор бытовых электроприборов по их мощности. | | 2 | | | Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов | | опрос |
| ***7*** | ***Современное производство и профессиональное образование. 4 ч.*** | | | | | | | |
| 7.1 57-58 | Сферы и отрасли современного производства. Влияние техники на виды и содержание труда. **Практическая работа**. Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников | | | 2 | | Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. | | опрос |
| 7.2 59-60 | Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. **Практическая работа**. Построение планов профессионального образования | | | 2 | | Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочной литературой. Построение планов профессионального образования | | опрос |
| ***8*** | ***Творческие проекты. 8 ч.*** | | | | | | | |
| 8.1  61-62 | Запуск проекта.  **Практическая работа**. Оформление дневника проекта | | 2 | | | Работа с банком проектов. Выбор темы проекта, формулировка задачи, определение критериев. Выработка первоначальных идей. Оформление дневника проекта | | Опрос |
| 8.2  63-64 | Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. **Практическая работа**. Составление технологической карты. | | 2 | | | Эскизирование лучшей идеи. Дизайн-анализ. Выполнение работы по выбору материалов для изделия. Выбор оборудования и инструментов. Составление технологической карты. | | Контроль действий |
| 8.3  65-66 | **Практическая работа**. Изготовление изделия. | | 2 | | | Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений, соблюдение ПТБ | | Контроль качества работы |
| 8.4  67-68 | Защита проекта. | | 2 | | | Выполнение упражнения «Оценка результата проекта». Подготовка к защите. Оформление документации. Презентация изделия (защита). | | Защита проекта |
| Итого: 68 часов | | | | | | | | |