|  |
| --- |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 г. Томари Сахалинской области  |
| Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования (6-8 класс) |

г. Томари

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА:**

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро- безопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
* соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Выпускник научится:

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Выпускник научится:

* планировать и выполнять учебные технологические проекты:
* выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы;
* представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
* планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
* разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Выпускник научится:

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

**Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере:**

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**в трудовой сфере:**

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**в мотивационной сфере:**

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА:**

**6 класс**

**Кулинария**

Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Блюда из молока. Молоко и его свойство. Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Сладкие блюда и напитки.

**Материаловедение**

Натуральные волокна животного происхождения.Ткацкие переплетения.

Дефекты тканей. Лицевая и изнаночные стороны ткани

**Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.**

Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы.

Уход за швейной машиной. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Машинные швы.

**Уход за одеждой** из шерстяных и шёлковых тканей. Уход за обувью.Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.

**Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение. Гигиена жилища.

**Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества**

Подготовка к вышивке. Инструменты и материалы. Счетные швы.

Творческий проект «изготовление паспарту» в технике счетной вышивке.

**Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки)**

Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки. Конструирование юбки в м:1;4, 1:2. Моделирование юбок. Выполнение образцов поузловой обработки.

**Раскройные работы**

 Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия. Технологическая последовательность прямой юбки. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке.Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий.

**Проект**

Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.

**7 класс**

**Кулинария.**

Физиология питания**.** Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса. Кисломолочные продукты и блюда из них. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Приготовление обеда в походных условиях.

**Материаловедение**

Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них.

**Швейная машина**

Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Машинные швы.Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.

**Конструирование и моделирование плечевых изделий**

Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом .Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**Технология изготовления плечевого изделия.**

Раскрой изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов. Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

**Учебная проектная деятельность**

**Аналитический этап**

Технологический этап

Контрольный этап

Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком

**8 класс**

**Технологии домашнего хозяйства**

Технологии домашнего хозяйства. Экология жилища.Водоснабжение и канализация в доме

**Электротехника**

Бытовые электроприборы. Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена. Электронные приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения

**Семейный бюджет. Бизнес-план семейного предприятия**

Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Технология ведения бизнеса.

**Современное производство и профессиональное самоопределение – 6 часов**

**Исследовательская и созидательная деятельность запуск 2-го проекта:**

«Мой профессиональный выбор». Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Профессиональное образование и профессиональная карьера.

**Раздел «Кулинария»**

Национальная русская кухня. Заготовка продуктов.

**Художественные ремёсла**

Художественное творчество. Художественная вышивка. Белая гладь. Ручная роспись тканей.

**Технология творческой и опытнической деятельности**

Творческий проект «Шарф для мамы». Творческий проект «Праздничный стол на Масленицу». Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение». Творческий проект по разделу «Семейная экономика»

**Выбор и защита проектов**

Подготовка и защита творческих проектов

1. **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ В 6-8 КЛАССАХ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п\п** | **Наименование раздела. Тема урока.** | **Кол-во час** | **Тип урока.** | **Элементы**  **содержания.** | **Требования подготовки.** |
|
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 |
| I1.1 | **Кулинария.** Общие сведения о питании и приготовлении пищи.стр.120-122. |  **10**  2 | Урок-беседа. | Планирование рационального питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров, углеводов, минеральных солей. Суточная потребность. Методы сохранения при кулинарной обработке. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. | *Знать*: физиология питания, минеральные вещества: макро- и микроэлементы, суточная норма.Меню на ужин.*Уметь*: рассчитывать норму веществ,составлять меню. |
| 1.2 | Блюда из молока.Молоко и его свойство.стр.122-126. |  2 | Урок комбинированный. | Кулинарная обработка продуктов. Значение и виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав, условия и сроки хранения. | *Знать*: свойства молока, признаки доброкачественности; технологию приготовления блюда, норма продуктов.*Уметь*: определять доброкачественность продуктов,готовить блюдо, рассчитывать выход продуктов. Правила ТБ и БТ. |
| 1.3 | Изделия из жидкого теста.Блины, оладьи, блинчики. стр.146-149. |  2 | Урок комбинированный. | Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. | *Знать*: виды теста,разнообразие блюд,схема приготовления расход продуктов.*Уметь*: готовить блины, рассчитывать норму продуктов, сервировать стол. Правила ТБ и БТ. |
| 1.4 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.стр.142-145. |  2 | Урок комбинированный. | Кулинарная обработка продуктов. Познакомить с видами макаронных изделий, правилами варки, технологией приготовления блюд. Причины увеличения и объема при варке. | *Знать*: технология приготовления блюда, норма продукта*Уметь*: определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдение правил ТБ и БТ. |
| 1.5 | Сладкие блюда и напитки.стр. 150-154 | 2 | Урок комбинированный. | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук). | *Иметь представление:*- о желирующих веществах и ароматизаторах;- роли сахара в питании человека;- видах сладких блюд и десертов. |
| II2.1 | **Материаловедение**Натуральные волокна животного происхождения.стр.5-8. |  **4** 2 | Урок комбинированный. | Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных и шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. | *Знать*: виды волокон, производство и ткани из них,свойства тканей, их определение.*Уметь*:определять вид ткани и их свойства. |
| 2.2 | Ткацкие переплетения.Дефекты тканей. Лицевая и изнаночные стороны тканистр.9-20. |  2 | Урок комбинированный. | Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. Основные свойства. Текстильные дефекты тканей. | *Знать*: образование ткацких переплетений. Виды дефектов,*Уметь*: определять вид переплетения,выявлять дефекты. |
| **III** 3.1 | **Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.** Регуляторы швейной машины.Устройство и установка швейной иглы.стр.21-29. |   **6** 2 | Урок комбинированный. | Регуляторы длины стежка, регулятор натяжения верхней (игольной) нити, регулятор натяжения нижней (челночной) нити. Причины возникновения дефектов машинной строчки. Устранение дефектов плохой строчки. | *Знать*: регуляторы швейной машины,строение иглы,последовательность установки,виды дефектов строчки, регулирование.*Уметь*: проверять правильность установки иглы,подбирать иглу и нитки по толщине |
| 3.2 | Уход за швейной машиной.стр.31-32. |  2 | Урок комбинированный. | Правильный уход за швейной машиной инструменты и приспособления для чистки и смазки швейной машины. | *Знать:* профилактику, и уход швейной машины. *Уметь:* организовывать чистку и смазку швейной машины. |
| 3.3 | Технология соединения деталей в швейных изделиях.Машинные швы.стр.30. |  2 | Урок комбинированный. | Познакомить с технологией и техническими условиями выполнения соединительных и краевых швов. | *Знать:* виды соединительных швов, применение в изделиях,*Уметь:* выполнять машинные швы в зависимости от изделия с учётом ткани, иглы, ниток.Правила ТБ. |
| **IV**4.1 | **Уход за одеждой** из шерстяных и шёлковых тканей.Уход за обувью.стр.106-111. |  **2**1 | Урок комбинированный. | Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. | *Знать:* производство волокон, тканей из шерсти и шёлка,свойства тканей для определения правил ухода за изделием. Правила ухода и хранения обуви.*Уметь:* правильно подбирать СМС,определять правила ухода за одеждой, правила подготовки обуви на хранение. |
| 4.2 | Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.стр.112-119. | 1 | Урок комбинированный. | Ознакомить с понятием «фурнитура» и ее видами, выполнить пришивание одежной фурнитуры –пуговиц, кнопок, крючков, цепочки-вешалки.  | *Знать:* виды фурнитуры, применение,последовательность пришивания, проверка качества.*Уметь:* выполнять работу по пришиванию фурнитуры.правила подготовки обуви на хранение. |
| **V**5.1 |  **Интерьер жилого дома**Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Отделка квартиры. Освещение.стр.157-169 |  **4**2 | Урок комбинированный. | Основные качества интерьера, его особенности. Как организовать хорошее освещение для занятий и работы в быту в разных зонах помещения. Материалы для квартиры. | *Знать*: зоны квартиры, композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола. *Уметь:* выполнять эскиз оформления окна, планирован. зон. |
| 5.2 |  Гигиена жилища.стр.169-175. | 2 | Урок комбинированный. | Принципы научной организации труда, грамотной организации, об экономии времени. Виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки. | *Знать:* средства для мытья помещения.*Уметь*: пользоваться инструментами и приспособлениями для уборки. |
| **VI**6.1 | **Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.****Подготовка к вышивке**Инструменты и материалы.стр. 95-97 |  **6**   2 | Урок комбинированный. | Ассортимент изделий, подбор ниток и игл для работы. Организация рабочего места. Правила ТБ и БТ при работе. | *Знать*: подбор игл и ниток в зависимости от изделия. |
| 6.2 | Счетные швы. Творческий проект «изготовление паспарту» в технике счетной вышивке | 4 | Урок комбинированный. | Познакомить с основными приемами. Правила ТБ и БТ при работе. | *Уметь*: выполнять образцы. |
|  | **Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки)**Одежда и требование к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки 7,8 стр 33-37 |  **12**2 | Урок комбинированный. | История моды. Понятия силуэт и стиль. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.Требования предъявляемые к одежде.. Правила снятия мерок, их условные обозначения. | *Знать:* характеристики поясных изделий, правила снятия мерок.*Уметь:* снимать мерки с фигуры человека. |
| 7.2 |  Конструирование юбки в м:1;4, 1:2,стр. 37-50 | 4 | Урок комбинированный. | Формулы расчетов для построения чертежей юбок разных видов (коническая, клиньевая, прямая).Последовательность построения чертежа. | *Знать*: формулы, необходимые для расчета изделия.*Уметь*: строить чертежи выкроек юбок разных видов. |
| 7.3 |  Моделирование юбок.стр.50-67 | 2 | Урок комбинированный. | Детали юбок. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. | *Знать:**-*правила подготовки выкройки к раскрою;*Уметь*: вносить изменения в чертеж юбок в соответствии с выбранным фасоном. |
| 7.4 | Выполнение образцов поузловой обработкистр. 67-83. | 4 | Урок комбинированный. | Сметывание вытачек, обработка застежки и пояса | .Знать: технологическую послед. поузловой обработки.Уметь: выполнять на практике |
| VIII8.1 | **Раскройные работы** Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия.12 стр. 83-87 | **2**2 | Урок комбинированный. | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правилами раскладки выкроек на ткани, раскроя. Правилами БТ. | *Знать:* способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани.*Уметь:*раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. |
| IX9.1 | **Технологическая последовательность прямой юбки**Подготовка деталей кроя к обработке.Подготовка к первой примерке стр.87-95 | 42 | Урок комбинированный. | Перенос линий выкройки на детали кроя. Технология соединения деталей в швейных изделиях для первой примерки. | *Знать:* последовательность выполнения ручных операций.*Уметь:* выполнять ручные швы. |
| 9.2 | Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий. стр.87-95 | 2 | Урок комбинированный. | Последовательность проведения примерки. Выявление и устранение дефектов. | *Знать*:последовательность проведения первой примерки.*Уметь:* устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной модель |
| X10.1 | **Проект** **Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.**Основные компоненты проекта.Аналитически этап. | **4**2 | Урок комбинированный. | Разработка проблемы, постановка цели и задачи. Дизайн –анализ как способ исследования изделия. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. | *Знать:* *-* знать основные компоненты проекта и этапы проектирования;Уметь:- работать над проектом. |
| 10.2 | Использование компьютера при выполнении проекта.Технологический этап. | 2 | Урок комбинированный. | Текстовый редактор. Простейшие графические программы. Интернет. Создание презентации проекта. | *Иметь представление:*- о ресурсах компьютера при работе над проектом.Уметь работать :С поисковыми системой Интернета. |
| XI11.1 | **Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.**Технология соединения деталей в швейных изделиях. | **14**4 | Урок комбинированный. | Обработка и соединения деталей кроя поясного изделия. | *Знать:*правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки.*Уметь:* последовательно выполнять пошив поясного изделия. |
| 11.2 | Последовательность обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Виды отделки швейных изделий. |  6 |  Урок комбинированный. | Виды обработки верхнего и нижнего среза изделия. Виды отделки поясного изделия. | *Знать*: правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.*Уметь:* применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. |
| 11.3 | Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Безопасность труда при ВТО.Контроль и оценка качества изделия. | 2 | Урок комбинированный. | Особенности влажно-тепловой обработки. Правила БТ при ВТО. Правила контроля и проверка качества. | *Знать:* -особенности ВТО;-правила БТ при ВТО;-правила контроля и проверки качества изделия.Уметь: проводить анализ проделанной работы. |
| 11.4 | Контроль этапа проекта. Защита проекта | 2 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****7 класс****п/п** | **Наименование раздела. Тема урока.** | **Кол-во часов** | **Тип урока** | **Элементы****содержания.** | **Требования подготовки** |
| **I** | **Вводное занятие** | **1** |  |  |  |
| 1.1 | Инструктаж по технике безопасности | 1 | Комбиниров. | Первичный инструктаж на рабочем месте | Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии |
| **II** | **Кулинария** | **13** | Комбиниров. |  |  |
| 2.1 | Физиология питания. | 1 | Комбиниров. | Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах | Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека*Уметь:* соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. |
| 2.2 | Мясо и мясные продуктыМеханическая и тепловая обработка мяса | 2 | Комбиниров. | Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса. | Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса.*Уметь:* подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. |
| 2.3 | Кисломолочные продукты и блюда из них | 2 | Комбиниров. | Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент. | Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов. Группы получения кисломолочных продуктов.  *Уметь*: определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ.Сервировать стол.Организовывать рабочее место. |
| 2.4 | Мучные изделия | 2 | Комбиниров. | Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. | Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют |
| 2.5 | Приготовление изделий из пресного теста | 2 | Комбиниров. | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша.  | Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста.Уметь: применять знания на деле |
| 2.6 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование | 2 | Комбиниров. | Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. | Знать: Технологические процессы применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов*Уметь:* определять готовность блюда, условия и сроки хранения. |
| 2.7 | Приготовление обеда в походных условиях. | 2 | Комбиниров. | Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживание воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. | Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха. |
| **III** | **Материаловедение** | **4** |  |  |  |
| 3.1 | Химические волокнаСвойства химических волокон и тканей из них | 2 | Комбиниров. | Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойство.Прокладочные, утепляющие материалы. | Знать: Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани.*Уметь*: определять состав ткани |
| 3.2 | Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон | 2 | Комбиниров. | Процесс получения химических волокон, их свойство.Прокладочные, утепляющие материалы. | Знать: Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. *Уметь*: определять состав ткани |
| **IV** | **Швейная машина** | **6** | Комбиниров. |  |  |
| 4.1 | Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине | 2 | Комбиниров. | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. | Знать: Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине.*Уметь:* выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой. |
| 4.2 | Машинные швы | 3 | Комбиниров.Практическая работа | Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. | Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов*Уметь*: выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ  |
| 4.3 | Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.  | **1** | Комбиниров. | Контроль качества знаний |  |
| **V** | **Конструирование и моделирование плечевых изделий** | **8** | **Комбиниров** |  |  |
| 5.1 | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде | 2 | Комбиниров. | Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки. | Знать: Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде.*Уметь:* определять стиль, делать эскиз плечевого изделия,снимать и записывать мерки. |
| 5.2 | Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом  | 2 | Комбиниров.Практическая работа | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Знать: Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.*Уметь:* определять линии чертежа  |
| 5.3 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | Комбиниров. | Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4. | Знать: Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда.*Уметь:* определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии),строить базисный чертёж, пользоваться инструментами. |
| 5.4 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия. | Знать: Каковы приемы моделирования плечевых изделий. *Уметь*: выполнить моделирование по эскизу модели. |
| **VI** | **Технология изготовления плечевого изделия** | **18** | **Комбиниров** |  |  |
| 6.1 | Раскрой изделия | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы | Знать: Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45\* к долевой нити*Уметь:* определять детали кроя, срезы,готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмерять. |
| 6.2 | Подготовка изделия к примерке | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия.Проведение примерки. | Знать: Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии прокладывают сметочные строчки. Уметь: готовить изделие к примерке |
| 6.3 |  Проведение примерки. Устранение дефектов. | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия.Проведение примерки. | Знать: Критерии правильной посадки изделия на фигуре. Уметь: устранять дефекты. |
| 6.4 | Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с технологией стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки.Правилами ТБ и БТ | Знать: Чем отличаются обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез. |
| 6.5 | Обработка срезов подкройной обтачкой | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой | *Уметь:* выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, соблюдатьТБ. |
| **VII** | Обработка срезов косой бейкой | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой | Знать: Почему для обработки вогнутых срезов нужно применять косую бейку. Почему перед окантовкой необходимо срезать припуски на швы обрабатываемого среза.*Уметь:* выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, соблюдатьТБ. |
| 7.1 | Обработка боковых срезов | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом. | Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов.*Уметь:* выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, соблюдатьТБ. |
| 7.2 | Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия. | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и обработкой подборта | Знать: как нужно обрабатывать срезы после обтачивания перед вывертыванием. Как выметывают край изделия после обтачивания и вывертывания.  *Уметь:* выполнять обработку узла,проверять качество,выбирать способ обработки, соблюдатьТБ. |
| 7.3 |  Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия. | Знать: Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру используют для проектного изделия. *Уметь:* подготовить изделие к проверке |
| **VIII** | **Учебная проектная деятельность** | **6** | **Комбиниров.** |  |  |
| 8.1 | Аналитический этап | 2 | Комбиниров. | Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся.  | Знать: В чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия. |
| 8.2 | Технологический этап | 2 | Комбиниров. | Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. | Знать: Какие процессы включает технологический этап работы над проектом*Уметь:* оформлять дизайн-папку,презентовать свою проектную работу. |
| 8.3 | Контрольный этап | 2 | Комбиниров. | Защита проектов | Знать: Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделиемУметь: защищать проект |
| **IX** | **Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком** | **6** | **Комбиниров.** |  |  |
| 9.1 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель | 2 | Комбиниров. Практическая работа | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ. | Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов.*Уметь:* читать схемы выполнять основные приемы вязания. |
| 9.2 | Вязание полотна.Вязание по кругуПроектная работа | 6 | Комбиниров. Практическая работа | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ | Знать: Что такое проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как ее выполнить*Уметь:* выполнять образец полотна. |
| x | **Технология ведения дома.интерьер жилого помещения**  | 4 | Комбиниров. Практическая работа |  |  |
|  | Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями | 2 | Комбиниров. Практическая работа | роль комнатных растений в жизни человека, способы размещения в интерьере в зависимости от вида, влияние комнатных растений на микроклимат помещений;  | научить выполнять пересадку одного из растений кабинета. |
|  | Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры | 2 | Комбиниров. Практическая работа | роль комнатных растений в жизни человека, способы размещения в интерьере в зависимости от вида, влияние комнатных растений на микроклимат помещений;  | научить выполнять пересадку одного из растений кабинета. |

8 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **Содержание учебного предмета** | **Кол-во часов** | **Элементы содержания** | **Практическая часть курса** |
| **Тема раздела** |
| **Раздел 1 - Технология ведения дома - 2 часа** |
| 1 | Вводный урок. Технологии домашнего хозяйства.Экология жилища | 1 | - Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. - Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).  | Инструктаж по охране труда. Правила поведения в кабинетеПрактическая работа № 1.«Ознакомление с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей» |
| 2 | Водоснабжение и канализация в доме | 1 | - Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. - Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | Инструктаж по охране труда. Практическая работа №2.«Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение стоимости горячей и холодной воды за месяц» |
| **Раздел 2 - Электротехника – 2 часа** |
| 3 | Бытовые электроприборыЭлектронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению. | 1 | - Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. | Инструктаж по охране труда. Практическая работа №3. «Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети». |
| 4 | Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фенаЭлектронные приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения | 1 | - Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.- Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения | Инструктаж по охране трудаПрактическая работа № 4.«Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата, электрического фена»Практическая работа № 5.«Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения» |
| **Раздел 3. Семейная экономика** – **6 часов****Исследовательская и созидательная деятельность запуск 1-го проекта**:«Семейный бюджет», «Бизнес – план семейного предприятия», «Дом будущего» |
| 5 | Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи | 1 | - Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. - Анализировать потребности членов семьи. - Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.  | Практическая работа № 9.«Анализ потребностей членов семьи» |
| 6 | Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. | 1 | - Анализировать качество и потребительские свойства товаров. - Выбор способа совершения покупок. - Изучение законодательства по правам потребителей. | Практическая работа № 10. «Анализ качества потребительских свойств товаров» |
| 7-8 | Технология ведения бизнеса. | 2 | Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность | Практическая работа № 11.«Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности» |
|  | **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** |
| 9-10 | Творческий проект по разделу « Семейная экономика» | 2 | - Выполнять проект по разделу«Семейная экономика»- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.- Составлять доклад для защиты творческого проекта. - Защищать творческий проект | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Раздел 4 - Современное производство и профессиональное самоопределение – 6 часов****Исследовательская и созидательная деятельность запуск 2-го проекта:**«Мой профессиональный выбор» |
| 11-12 | Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия | 2 | - Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.- Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. - Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» | Практическая работа № 12.«Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда» |
| 13-14 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 2 | - Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. - Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. – Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. - Проводить диагностику склонностей и качеств личности. - Строить планы профессионального образования и трудоустройства | Практическая работа № 13. «Диагностика склонностей качества личности» |
| **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** |
| 15-16 | Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение» | 2 | - Выполнять проект по разделу«Современное производство и профессиональное самоопределение»- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.- Составлять доклад для защиты творческого проекта. - Защищать творческий проект |  | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Раздел 5. Кулинария – 6 часов****Исследовательская и созидательная деятельность запуск 3-го проекта:**«Праздничный стол на Масленицу» |
| 17-18 | Национальная русская кухня | 2 | - Участие в беседе- Находить и представлять информацию о рецептах русских блюд- Находить и представлять информацию о различных супах- Определять качество продуктов для приготовления супа.- Готовить бульон. - Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. - Определять консистенцию супа. - Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью- Читать технологическую документацию. - Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.- Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. - Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы) | Инструктаж по охране труда.Практическая работа № 13. «Приготовление щей» |
| 19-20 | Заготовка продуктов | 2 | - Изучить способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. - Осуществлять стерилизацию в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. – Соблюдать условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.- Соблюдать ТБ при работе | Инструктаж по охране труда.Практическая работа № 14 «Консервирование компотов из фруктов» |
| **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** |
| 21-22 | Творческий проект «Праздничный стол на Масленицу» | 2 | - Выполнять проект по разделу«Кулинария»- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.- Составлять доклад для защиты творческого проекта. - Защищать творческий проект | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| 23 | Художественное творчество. Художественная вышивка. | 1 | - Овладеть основными видами ремесла;- Уметь оценивать свою работу и работу других.  | Изучение теоретического материала. Знакомство с техникой художественной вышивки. |
| 24 | Белая гладь | 1 | Практическое применение техники «Белая гладь». Переведение на ткань рисунка «Букет». | Реализация поставленных учителем задач. |
| 25-26 | Ручная роспись тканей | 2 | -Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. -Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. - Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. -Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. -Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах | Инструктаж по охране труда. Практическая работа № 15.«Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика» |
| **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** |
| 27-28 | Творческий проект «Шарф для мамы» | 2 | - Выполнять проект по разделу«Художественные ремёсла»- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.- Составлять доклад для защиты творческого проекта. - Защищать творческий проект | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Раздел 7 - Технология творческой и опытнической деятельности (завершение) – 1 час** |
| 29 | Итоговый мониторинг. | 1 | Работа с тестами |  |
| **Раздел 8 - Выбор и защита проектов - 5 часов** |
| 30. | Представление тем проектов для защиты | 1 | Обоснование и форми­рование мотивов выполнения проекта | Подготовительный этап к реализации проектов на защиту |
| 31. | Подготовка проектов творческих работ | 1 | Сбор и обработка требуемой информации, разработка конструкции, изучение технологии изготовле­ния, подготовка соответствующей документации. | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| 32-33. | Защита проектов | 2 | Выступления в форме докладов с презентациями | Заслушивание работ учащихся. Выставление оценок. |
| 34. | Подведение итогов | 1 | Подведение итогов работы за год |  |

|  |
| --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575790 |
| Владелец | Рохо-Фернандес Татьяна Леонидовна |
| Действителен | С 17.03.2021 по 17.03.2022 |