

1. **Пояснительная записка.**

**1.1 Рабочая программа составлена на основе нормативно-правовой базы**

- Федеральный Закон №273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»; - приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (в действующей редакции от 31.01.2012 №2)

 - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам, образовательным программам начального, основного общего и среднего общего образования»; - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009г. №373 «Об утверждении и введении в действие федеральных государственных стандартов начального общего образования» (действующей редакции от 29.12.2014 №5); - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.11.2010 №1241 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 октября 2009г. №373; - письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2011 №03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;

- Закон Рязанской области от 29.08.2013 № 42-ОЗ «Об образовании в Рязанской области»;

- ООП СОО МБОУ «Чурилковская СШ»; - учебный план МОУ «Чурилковская СШ»;

- Авторская программа по технологии. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. В.Д. Симоненко - 2017 г.

**1.2**  **Цели и задачи предмета**

**Цели:**

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **овладение**общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие**познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание**трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение**опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задачи**

**Образовательные:**

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**Воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

В соответствии с ООП СОО школы программа предполагает обучение в 5-7 классах в объеме 68 часов, из расчета в каждом классе 2 часа в неделю, в 8 классе – 35 часов, 1 час в неделю.

Технология в 5-7 классах традиционно представ­лена такими направлениями, как технический, обслуживающий и сельскохозяйственный труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые недели­мые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены и включены в разделы рабочей программы.

**ll. Планируемы****е результаты освоения предмета**

**2.1. Планируемые предметные результаты**

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

*Выпускник научится:*

  планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

  представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

  организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

  осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

  *Выпускник научится:*

  находить в учебной литературе сведения, необходимые  для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

  читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

  выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

  осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

 *Выпускник получит возможность научиться:*

  грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

  осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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

*Выпускник научится:*

  изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

  выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

  выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

  определять и исправлять дефекты швейных изделий;

  выполнять художественную отделку швейных изделий;

  изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

  самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

  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 «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.

**2.2. Планируемые метапредметные результаты**

 формирование и развитие:

* познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;
* гуманистических и демократических ценностей ориентаций, готовности следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;
* готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями.
* проявление инновационного подхода к решению учебных задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

**Познавательные УУД:**

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* владение способами научной организации труда формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;
* подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчёт себестоимости продукта труда;

*В мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности и готовности к предметной и предпринимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах;
* выражение к готовности к труду в сфер услуг;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

* дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное состояние рабочей одежды.

*В коммуникативной сфере:*

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
* выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слогов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

***Коммуникативные УУД***

* организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;
* работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов;
* формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:
* определять возможные роли в совместной деятельности;
* принимать позицию собеседника, понимая позицию другого;
* определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
* корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
* критически относиться к своему мнению, с уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
* предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
* выделять общую точку зрения в дискуссии;

Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

**Познавательные УУД.**

*Обучающийся сможет*

* целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
* выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
* выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
* использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
* использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
* создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**2.3.** **Личностные результаты**

* проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**lll. Содержание предмета**

**5 класс.**

**Интерьер жилого дома - 4 часа**

*Основные теоретические сведения.* Интерьер и планировка кухни-столовой. Варианты планировки кухни. Современные материалы в отделке кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.

Бытовые электроприборы на кухне. Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.

***Практические работы:***  Эскиз планировки кухни-столовой.

**Кулинария - 8 часов**

**Санитария и гигиена.**

*Основные теоретические сведения.*Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомо­ечных машинах. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пище­вых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Общие сведения о питательных веществах. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи. Режим питания. Основы рационального питания.

**Бутерброды, горячие напитки**

*Основные теоретические сведения*

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов (канапе, сандвич). Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Технология приготовления какао.

**Приготовление блюд из овощей**

*Основные теоретические сведения*

 Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Способы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарез­ки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в их состав.

**Блюда из яиц**

*Основные теоретические сведения.*Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Прис­пособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц.

(диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую).

**Сервировка стола**

*Основные теоретические сведения.*Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Меню завтрака. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами. Подача готовых блюд к столу. Правила поведения за столом.

***Практические работы***

  Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления салата из сырых и вареных овощей (фруктов). Технология приготовления винегрета из варёных овощей. Сервировка стола к завтраку.

**Создание изделий из текстильных материалов - 18часов**

*Основные теоретические сведения.*Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

**Технология изготовления швейных изделий.**Правила техники безопасности*.*Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Основные узлы и детали швейной машины.

***Практические работы***

Снятие мерок**.** Изготовление выкройки изделия**.**Упражнение в шитье вхолостую**.**Упражнение в шитье с нитками по ткани**.**Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных швов.Изготовление образцов машинных швов. Изготовление изделия (прихватки или мешочка под крупу). Обработка боковых, верхнего и нижнего срезов изделия.

**Технологии обработки конструкционных материалов (обработка древесины) – 6 часов**

*Основные теоретические сведения*

Технология обработки древесины. Виды древесных пород, строение древесины Классификация древесины. Способы обработки древесины. Инструменты для работы с древесиной. Графическое изображение деталей и изделий. Правила ТБ при ручной обработке древесины Конструирование и моделирование изделий из древесины. Операции и приёмы пиления древесины. Охрана природы. Профессии, связанные с обработкой древесины.

***Практические работы***

Определение пород древесины. Разметка изделия на заготовке. Выпиливание заготовок из доски. Сборка деталей изделия (Подставка под горячее блюдо)

**Художественные ремесла - 8 часов**

*Основные теоретические сведения.* Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Виды вышивок. Творчество народных умельцев Рязанской области. Материалы и инструменты . Правила работы с иглой и ножницами. Технология выполнения простейших ручных швов. Способы закрепления рабочей нити. Цветовой круг, контрастные цвета. Способы перевода рисунка на ткань. Способы закрепления рабочей нити. Посадка и постановка рук во время работы. Правила безопасной работы. Композиция, орнамент. Технология выполнения декоративных ручных швов: петельный, стебельчатый и тамбурный.

***Практические работы***

 Технология выполнения простейших ручных швов. Технология выполнения декоративных ручных швов. Выбор и перевод рисунка на ткань. Отделка изделия.

**Творческая проектная деятельность - 6 часов**

*Основные теоретические сведения.*Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Оформление изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки для защиты творческого проекта.

***Практические работы***

Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Выполнение проекта по кулинарии (темы: блюда из овощей, бутерброды, завтрак выходного дня). Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения творческого проекта.Изготовление объекта проектирования. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

**Дизайн пришкольного участка - 18 часов**

**Осенние работы на участке (8 ч)**

*Основные теоретические сведения.*

 Виды цветовых культур для декоративного оформления клумб. Основные направления цветоводства. Правила безопасного и рационального труда в цветоводстве. Ведущие цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием цветов.

***Практические работы***

 Посадка под зиму луковичных растений

*Варианты объектов труда.*

Тюльпаны, нарциссы.

**Весенне-летние работы на участке (10ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

***Практические работы***

 Уборка растительных остатков с делянки. Перекопка грядок. Обустройство цветников. Перекопка грядок. Обустройство цветников. Уход за цветочно- декоративными растениями

**6 класс**

**Интерьер жилого дома - 4 часа**

 *Основные теоретические сведения.*

Планировка и интерьер жилого дома. Декоративное оформление интерьера. Виды занавесей для окон. Материалы для отделки потолка, сен, пола. Виды уборок жилых помещений. Комнатные растения в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений. Правила ухода за цветами. Способы размножения и пересадки растений.

***Практические работы***

 Уборка классной комнаты. Пересадка комнатных растений.

**Кулинария - 6 часов**

**Блюда из круп и макаронных изделий**

*Основные теоретические сведения.*

Правила безопасной работы с электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях. Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Способы определения готовности. Профессия повар.

**Рыба**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Определение доброкачественности рыбы. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Мясо.**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности мяса и мясных полуфабрикатов. Содержание в мясе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Мясные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения мяса. Санитарные условия механической кулинарной обработки мяса и мясных полуфабрикатов. Правила оттаивания мяса. Первичная и тепловая обработки мяса. Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, заправочных супов Технология приготовления блюд из мяса и мясных полуфабрикатов. Требования к качеству готовых блюд. Правила приготовления обеда. Предметы для сервировки стола.

***Практические работы***

 Составление технологической карты приготовления каши. Технология приготовления блюд из рыбы. Составление технологической карты приготовления блюда из птицы. Сервировка стола к обеду. Приготовление воскресного обеда.

**Технологии обработки конструкционных материалов (технологии ручной обработки древесины)**  **- 8 часов**

*Основные теоретические сведения.*Заготовка древесины. Лесоматериалы. Физические и механические свойства древесины, правила сушки и хранения древесины. Производство и применение пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Основные характеристики токарного станка. Устройство токарного станка. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

***Практические работы***

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Конструирование изделия. Подставка под горячее блюдо, кухонная доска, лопаточка (на выбор)

**Создание изделий из текстильных материалов (швейные изделия) - 18 часов**

*Основные теоретические сведения.*Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Процесс получения нитей из этих волокон. Применение тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани. Свойства нетканых материалов из химических волокон. Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом. Машинная игла. Уход за швейной машиной. Виды машинных операций. Изготовление образцов машинных швов. Конструирование и моделирование швейного изделия (блуза, подушка для стула) на выбор. Технология обработки срезов горловины. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Влажно-тепловая обработка. Окончательная отделка изделия.

***Практические работы***

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия. Построение чертежа швейного изделия (в масштабе 1:4 и натуральную величину)». Моделирование плечевой одежды и раскрой швейного изделия. Подготовка к примерке изделия. Смётывание деталей кроя. Обработка мелких деталей (пояса, бретелей, завязок) Изготовление образцов ручных швов.

**Художественные ремесла – 8 часов**

*Основные теоретические сведения.* Вязание крючком. Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

История вязания крючком. Вязаные аксессуары. Материалы и инструменты для вязания. Правила безопасной работы при вязании крючком. Условные обозначения. Основные виды петель при вязании крючком (воздушная петля, столбик без накида, столбик с накидом). Вязание полотна по кругу. Основные способы вывязывания петель.

***Практические работы***

 Вывязывание цепочки из воздушных петель. Вязание образцов крючком. Вязание полотна по кругу (чехол для телефона, карандашница)

**Творческая проектная деятельность - 6 часов**

*Основные теоретические сведения*. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического и поэтапного выполнения. Банк идей. Выбор и обоснование идеи. Историческая справка. Анализ идей. Экономическая и экологическая оценка будущего изделия. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Организация рабочего места. Безопасность труда. Подбор материалов, инструментов, оборудования. Технологический этап. Оформление изделия. Приемы защиты творческих проектов. Подготовка презентации, пояснительной записки для защиты творческого проекта

***Практические работы***

Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Изготовление объекта проектирования. Разработка электронной презентации. Реклама. Защита творческого проекта.

**Дизайн пришкольного участка 18 часов**

**Осенние работы (8ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Особенности агротехники цветочных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии . Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

***Практические работы***

Сбор и сортировка семян цветов перед хранением**.** Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений

**Весенние работы (10 ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление. Правила проведения фенологических наблюдений.

***Практические работы***

Перекопка грядок. Обустройство цветников. Бордюры. Выращивание растений из мелких и средних семян. Размножение растений подземными частями

*Варианты объектов труда.* Семена цветочных культур

**7 класс**

**Интерьер жилого дома - 4 часа**

*Основные теоретические сведения.* Освещение жилого помещения. Основные виды ламп – накаливания, люминесцентные и светодиодные. Разновидности ламп накаливания. Типы освещения. Декоративное и комбинированное освещение. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Размещение и хранение коллекции. Профессии – электрик, дизайнер.

Гигиена жилища. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в до­ме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного ре­жима, влажности, состоя­ния воздушной среды, уровня шума. Влажная и генеральная уборки помещений. Синтетические и пищевые моющие средства. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Разновидности пылесосов. Кондиционеры, ионизатор-очиститель и увлажнитель воздуха.

***Практические работы***

Презентация «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинета.

**Кулинария 8 часов**

**Блюда из молока и молочных продук­тов**

*Основные теоретические сведения.* Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пище­вые инфекции. Профилактика инфекций, первая помощь при отрав­лениях

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления блюда из творога. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

***Прак­тические работы***

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Мучные изделия и сладкие блюда**

*Основные теоретические сведения* Правила безопасной работы режущими инструментами, при работе с кипящими жидкостями, при пользовании электроприборами. Мучные изделия. Виды теста. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Виды теста(бисквитное, слоё­ное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовле­ния теста. ТБ при обращении с элек­троплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецеп­тура. Виды начинок. Способы оформления.

Продукты для приготовления мучных изделий. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Сладкие блюда. Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции. Сервировка сладкого стола. Профессия кондитер.

***Прак­тические работы***

Технология приготовления изделия из жидкого теста. Выпечка блинов. Приготовление фруктового салата, шарлотки. Составление букета из конфет.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

**Создание изделий из текстильных материалов** (юбка, рюкзак, шорты) - **18 часов**

*Основные теоретические сведения* Ткани из волокон животного происхождения. Механические, физические, технологические свойства тканей. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из волокон животного происхождения при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей.

***Практические работы.***Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из волокон животного происхождения.

*Варианты объектов труда.*Образцы тканей из волокон животного происхождения.

*Основные теоретические сведения.* Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи. Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Конструирование поясной одежды. Снятие мерок с фигуры человека. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод или из Интернета. Подготовка выкройки к раскрою. Правила раскроя. Подготовка и проведение примерка изделия. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой- молнией. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

***Практические работы:*** Изготовление образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Моделирование поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой проектного изделия. Обработка среднего шва юбки с застёжкой- молнией. Подготовка и проведение примерка изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек, боковых верхнего и нижнего срезов. Влажно-тепловая обработка.

*Варианты объектов труда.* Юбка, шорты, рюкзак.

**Технологии обработки конструкционных материалов (обработка древесины) – 6 часов**

*Основные теоретические сведения*

Свойства древесины. Конструкторская и технологическая документация. Точность измерений и допуски при обработке. Чтение чертежа. Заточка и настройка деревообрабатывающих инструментов. Виды и приемы выполнения декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Шиповые соединения деревянных деталей. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель

Правила безопасного труда при работе столярными инструментами.

*Основные понятия темы*: плотность, твердость, прочность, упругость, влажность древесины, стамески, инкрустация; блочная мозаика; резчик по древесине.

 ***Практические работы***

Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Выполнение резьбы на изделии из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединением деталей

**Обработка металла – 4 часа**

*Основные теоретические сведения*

Металлы и их сплавы. Виды сталей и их термическая обработка. Устройство и принцип работы токарно- винторезного станка. Резьба. Технология нарезания в металлах наружной и внутренней резьбы. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов.

**Художественные ремёсла** - **8 часов**

*Основные теоретические сведения*

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура русского народа. На­значение декоративно-прикладных изделий. Материалы и оборудование для вышивки. Виды вышивок. Использование ПК в вышивке крестом. Счётная вышивка. Закрепление ленты в игле и ткани. Инструменты и материалы для вышивания. Технология вышивки лентами. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

***Практические работы***

Разметка рисунка на ткани. Закрепление ленты в игле. Цветок из ленты. Выполнение образца вышивки лентами.

**Творческие проектные работы - 4 часа**

***Основные теоретические сведения***

 Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выдвижение идей для вы­полнения учебного про­екта. Коррек­тировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора ре­шений. Подбор материалов по соответст­вующим критериям и ин­струментов. Технология выполнения выбранного изделия. Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Самооценка проделанной работы и качества изделия. Защита проекта.

***Практические работы***

Выбор и обоснование темы проекта. Разработка дизайнерской задачи с при­менением компьютера. Расчет себестоимости проекта. Подготовка документации с учётом правил оформления документации. Оформление презентации. Защита проекта

*Варианты объектов труда.* Аксессуары для летнего отдыха (рюкзак, кепка, накидка - парео*)*

**Дизайн пришкольного участка - 18 час**

**Осенние работы (8ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Основные направления цветоводства. Ассортимент цветочно-декоративных растений. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в цветоводстве

***Практические работы.***

Отбор семенников, рассадка цветов

Осенняя обработка с внесением удобрения

*Варианты объектов труда.*

Многолетники, удобрения.

**Весенне-летние работы (10ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологи­ческие. Прави­ла безопасной работы при опрыскивании растений. Сроки посадки и уборки культур. Подготовка семян к посеву.

Рыхление почвы, борьба с сорняками. Прореживание и окучивание растений. Наличие на расте­ниях вредителей и спосо­бы борьбы с ними. Наблюдение и учёт при возделывании культур.

***Практические работы***

Оформление клумб, работа с клубнями многолетних цветов. Предпосадочная обработка почвы. Весенняя посадка многолетних цветов. Полив и подкормка цветочных культур. Борьба с вредителями и сорняками

*Варианты объектов труда.* Клубни многолетних культур

**8 класс**

**Семейная экономика - 7 часов**

*Основные теоретические сведения.*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Сертификат соответствия и штрих код. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Основные понятия темы:*доходы и расходы семьи, потребности членов семьи, благосостояние, маркировка, штрих код, товарный знак, потребительские свойства товаров, потребительская корзина, себестоимость, конкуренция, маркетинг, бизнес-план.

***Практические работы***

Бюджет семьи**.** Коммунальные платежи**.** Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей**.** Исследование потребительских свойств товаров: школьной сумки, рюкзака. Учёт потребления продуктов питания на неделю**.** Разработка этикетки на любой продукт питания.

**Технология домашнего хозяйства – 2 часа**

*Основные теоретические сведения.*

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

*Основные понятия темы***:** жилой дом, экология жилища, инженерные коммуникации, информационные коммуникации, приточно-вытяжная естественная вентиляция.

***Практические работы:*** Подготовить презентацию «Способы утилизации мусора»

**Электротехника – 9 часов**

*Основные теоретические сведения.*

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Бытовые электроприборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Использовать информацию о влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека для соблюдения норм безопасности. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

*Основные понятия темы*: источник питания, источник тока, диэлектрик, электролит, сила тока, короткое замыкание, электрические схемы, электрическая цепь, электромонтажные инструменты, схема квартирной электропроводки, расход и стоимость электроэнергии, бытовые приборы с элементами автоматики. Телефонная связь, виды антенн.

***Практические работы***

Изучение домашнего электросчетчика. Расчет потребления и стоимости электроэнергии в доме за неделю.

**Профессиональное самоопределение - 8часов**

*Основные теоретические сведения.*

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Основные понятия темы:*самоопределение личности, профессиональная компетентность, профессиональная деятельность, сфера производства, непроизводственная сфера, профессия, специальность, квалификация.

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

*Основные понятия темы:* тарифно-квалификационный справочник, массовые профессии, работодатель, рынок труда, классификация профессий, профессиограмма, психограмма, самосознание, самооценка, склонности, способности, мотивы, профессиональная пригодность.

**Лабораторные работы**

 «Определение профессионального типа личности» ОПД.

Л*абораторная р. 1*. Выбор профессии

Л*абораторная р.2*. Определение уровня самооценки

Л*абораторная р.3***.** Мотивы выбора профессии

Л*абораторная р.4.* Анализ мотивов своего профессионального выбора

Л*абораторная р.5*. Профессиональная проба**.**

***Практическая работа***

Построение планов профессионального образования.

**Творческая проектная деятельность – 8 часов**

*Основные теоретические сведения.*

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Банк идей. Выбор и обоснование идеи. Алгоритм действий. Историческая справка. Дизайн – анализ (выбор лучшей идеи). Технологический этап. Оформление пояснительной записки .

Экономическая, эргономическая и экологическая оценка будущего изделия. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Экономико – экологическое обоснование и экономические расчеты будущего изделия. Подготовка к работе. Организация рабочего места. Безопасность труда. Конструирование. Подбор материалов, инструментов, оборудования.

Технология выполнения изделия.

*Основные понятия темы:* техническая, конструкторская документация, технологическая карта.

Изготовление объекта проектирования. Декорирование. Оформление изделия. Испытания проектных изделий. Рекламный проспект. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.Подготовка к защите творческого проекта. Приемы защиты творческих проектов.

***Практические работы***

Выбор и обоснование темы проекта. Разработка технической документации – технологической карты. Изготовление объекта проектирования. Разработка товарного знака изделия. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия. Разработка электронной презентации. Оформление пояснительной записки. Разработка реклама. Защита творческого проекта.

*Объект труда:* Диванная подушка, рюкзак из старых джинсов, декоративная коробка, новогодние подарки и украшения для дома, панно из кожи (возможны варианты своих тем).

**IV. Календарно - тематическое планирование 5 класс (2часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 четверть**  | **2 четверть**  | **3 четверть**  | **4 четверть**  | **Всего** |
| ***8 недель*** | ***8 недель*** | ***10 недель*** | ***8 недель*** | ***34 недели*** |
| **16 уроков** | **16 уроков** | **20 уроков** | **16 уроков** | **68 уроков** |

**Учебник:** Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В.Синица, П.С Самородский, В.Д. Симоненко и др.] – М.: Вентана-Граф, 2020

**Дополнительная литература:**

1. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
2. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **дата** | **тема** | **домашнее задание** | **коррекция** |
| **1 четверть. Сельскохозяйственные работы – 8ч** |
| 1/1 |  | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие |  |  |
| 2/2 |  | Правило уборки и учета урожая |  |  |
| 3/3 |  | Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок |  |  |
| 4/4 |  | Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок |  |  |
| 5/5 |  | Астра однолетняя, бархатцы и календула |  |  |
| 6/6 |  | Сбор и сортировка семян цветов перед хранением |  |  |
| 7/7 |  | Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений |  |  |
| 8/8 |  | Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений |  |  |
| **Творческая проектная деятельность - 4ч+2ч (в конце уч. года)** |
| 9/9 |  | Понятие о творческих проектах. Этапы проектной деятельности |  |  |
| 10/10 |  |  Обсуждение тем проектов | §1, вопросы с.6 |  |
| 11/11 |  | Этапы проектной деятельности: Возможные темы проектов |  |  |
| 12/12 |  | Выполнение эскиза проектного изделия | §2, вопросы с.9 |  |
| **Оформление интерьера - 4ч** |
| 13/13 |  | Интерьер и планировка кухни-столовой |  |  |
| 14/14 |  | **Практическая работа- 1** Планировка кухни | § 3, с.10-17, закончить работу Планировка кухни |  |
| 15/15 |  | Бытовые электроприборы на кухне |  |  |
| 16/16 |  | Лаб. р.1. Изучение потребности в электрических приборах на кухне (с.20) | §4, вопросы с.21 |  |
| **2 четверть****Создание изделий из древесины - 6 ч** |
| 17/1 |  | Оборудование места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины. Графическое изображение изделия и его разметка |  |  |
| 18/2 |  | **Практическая работа-2**  Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке. Чтение графического изображения изделия | §5,6, вопросы с.33,40 |  |
| 19/3 |  | Древесина и древесные материалы для изготовления изделий. Приемы пиления древесины при изготовлении изделия |  |  |
| 20/4 |  | Правила ТБ. **Практическая работа-3** Определение пород древесины. Выпиливания деревянных заготовок из доски  | §7,8, вопросы с.40,46 |  |
| 21/5 |  | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование |  |  |
| 22/6 |  | **Практическая работа- 4** Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование (с.70) | §12, доделать работу (с.70) |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов– 18 ч** **(**прихватка, фартук, юбка, мешочек под крупу или под обувь) |
| 23/7 |  | Технология изготовления ткани. Свойства текстильных материалов |  |  |
| 24/8 |  | Лаб. р. Определение направления долевой нитки. Изучение свойств тканей из хлопка и льна | § 16,17, с.100-108. вопросы с.105,108 |  |
| 25/9 |  | Конструирование швейных изделий |  |  |
| 26/10 |  | **Практическая работа- 5** Снятие мерок и изготовление выкроек | §18 доделать работу с.116-117  |  |
| 27/11 |  |  Раскрой швейного изделия  |  |  |
| 28/12 |  | **Практическая работа- 6** Раскрой швейного изделия (с.121)  | §19, вопросы с.122. Доделать работу |  |
| 29/13 |  | Ручные швейные работы |  |  |
| 30/14 |  | **Практическая работа- 7** Изготовление образцов ручных работ | § 20,вопросы с.129 Доделать работу |  |
| 31/15 |  | Швейная машина  |  |  |
| 32/16 |  | Лаб. р. Исследование режимов работы швейной машины | §21 вопросы с.135. Доделать пр. р. с.134 |  |
| **3 четверть** |
| 33/1 |  | Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно-тепловая тепловая обработка ткани |  |  |
| 34/2 |  | **Практическая работа- 8** Изготовление образцов машинных швов | §22,23 вопросы  |  |
| 35/3 |  | Последовательность изготовления швейных изделий |  |  |
| 36/4 |  | **Практическая работа- 9** Обработка боковых срезов стачным швом | §24, Обработка проектного изделия  |  |
| 37/5 |  | Обработка верхнего среза швом вподгибку |  |  |
| 38/6 |  | **Практическая работа- 10** Обработка верхнего среза проектного изделия (с.149) | Обработка проектного изделия |  |
| 39/7 |  | Сборка изделия |  |  |
| 40/8 |  | **Практическая работа- 11** Обработка проектного изделия  | Пяльца, игла мулине, ножницы |  |
| **Художественные ремесла – 8 ч** |
| 41/9 |  | Вышивка – древний вид декоративного искусства |  |  |
| 42/10 |  | **Практическая работа- 12** Выполнения простейших ручных швов | Сообщение -История народного костюма Рязанской обл. |  |
| 43/11 |  | Технология выполнения декоративных швов |  |  |
| 44/12 |  | **Практическая работа- 13** Выполнение образцов декоративных швов | Продолжить работу |  |
| 45/13 |  | Способы перевода рисунка на ткань |  |  |
| 46/14 |  | **Практическая работа- 14**  Выполнение стебельчатого и тамбурного швов | Пяльца, игла мулине, ножницы Продолжить работу |  |
| 47/15 |  | Отделка швейных изделий вышивкой. |  |  |
| 48/16 |  | **Практическая работа- 15** Выполнение образца вышивки крестом | §25 вопросы с.154 |  |
| **Кулинария - 8ч** |
| 49/17 |  | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание |  |  |
| 50/18 |  | Лаб.р. №13. Правила хранения продуктов (с.167) | §26,27. Доделать лаб. работу |  |
| 51/19 |  | Бутерброды и горячие напитки |  |  |
| 52/20 |  | **Практическая работа- 16** Составить технологическую карту приготовления бутербродов  | §28, вопросы с.175. приготовить бутерброды |  |
| **4 четверть** |
| 53/1 |  | Блюда из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей |  |  |
| 54/2 |  | Технологическая последовательность приготовления винегрета | §29-30. Приготовить винегрет |  |
| 55/3 |  | Технология приготовления блюд из яиц.Приготовление завтрака |  |  |
| 56/4 |  | **Практическая работа- 17** Складывание салфеток. Сервировка стола к завтраку | §31-32, вопросы с.192. Приготовить завтрак для семьи |  |
| 57/5 |  | Промежуточная аттестация. Способы представления результатов проектирования. Компьютерная презентация проекта |  |  |
| 58/6 |  | Защита проекта с демонстрацией изделия  |  |  |
| **Сельскохозяйственные работы - 10ч** |
| 59/7 |  | Очистка почвы от остатков растений и листвы |  |  |
| 60/8 |  | Очистка почвы от остатков растений и листвы |  |  |
| 61/9 |  | Цветы в озеленении |  |  |
| 62/10 |  | Цветы в озеленении |  |  |
| 63/11 |  | Перекопка грядок. Обустройство цветников |  |  |
| 64/12 |  | Перекопка грядок. Обустройство цветников |  |  |
| 65/13 |  | Выращивание растений из крупных семян |  |  |
| 66/14 |  | Выращивание растений из крупных семян |  |  |
| 67/15 |  | Уход за цветочно- декоративными растениями |  |  |
| 68/16 |  | Уход за цветочно- декоративными растениями |  |  |

**Календарно - тематическое планирование 6 класс по технологии**

 **(2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 четверть**  | **2 четверть**  | **3 четверть**  | **4 четверть**  | **Всего** |
| ***8 недель*** | ***8 недель*** | ***10 недель*** | ***8 недель*** | ***34 недели*** |
| **16 уроков** | **16 уроков** | **20 уроков** | **16 уроков** | **68 уроков** |

**Учебник:** Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.] – М.: Вентана-Граф, 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата** | **Тема** | **дом. зад.** | **коррекция** |
| **1 четверть. Сельскохозяйственные работы(8ч)** |
| **1** | 01.09 | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. |  |  |
| 2 | 01.09 | Правило уборки и учета урожая |  |  |
| 3 | 08.09 | Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок |  |  |
| 4 | 08.09 | Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок |  |  |
| 5 | 15.09 | Астра однолетняя, бархатцы и календула |  |  |
| 6 | 15.09 | Сбор и сортировка семян цветов перед хранением |  |  |
| 7 | 22.09 | Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений |  |  |
| 8 | 22.09 | Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений |  |  |
| **Технология домашнего хозяйства 4ч.** |
| 9 | 29. 09 | Планировка и интерьер жилого дома. Виды уборок жилых помещений. |  |  |
| 10 | 29.09 | **Пр.р.1.** Уборка классной комнаты. | §1,2.  |  |
| 11 | 06.10 | Комнатные растения в интерьере квартиры. |  |  |
| 12 | 06.10 | **Пр.р.2.** Пересадка комнатных растений  | П.3-4 вопр. Презентация-Декоративное оформление интерьера.  |  |
| **Технологии обработки конструкционных материалов/ технологии ручной обработки древесины (8 ч.).** |
| 13/1 | 13.10 | Заготовка древесины. Пороки древесины. Производство и применение пиломатериалов.  |  |  |
| 14/2 | 13.10 | **Пр.р.3.** Определение видов лесоматериалов и пороков древесины | §5, вопр |  |
| 15/3 | 20.10 | Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий |  |  |
| 16/4 | 20.10 | **Пр.р.4.** Составление схемы раскроя бревна | §6, вопр. |  |
|  |  | **2 четверть (16 часов)** |  |  |
| 17/5 | 17.11 | Конструирование и моделирование изделий из древесины.  |  |  |
| 18/6 | 17.11 | **Пр.р.5.** Конструирование изделия. Подставка под горячее блюдо, кухонная доска, лопаточка (на выбор) | § 7, вопр. |  |
| 19/7 | 24.11 | Устройство токарного станка. Сборка деталей изделия.  |  |  |
| 20/8 | 24.11 | **Пр. р.6.** Выполнение изделия. (Подставка под горячее блюдо, кухонная доска – на выбор) | §8. Правила ТБ. Закончить пр. р |  |
| **Создание швейных изделий– 18 часов** |
| 21/9 | 01.12 | Производство текстильных материалов из химических волокон. Свойства химических волокон. |  |  |
| 22/10 | 08.12 | **Пр.р.7.** Изучение свойств текстильных материалов из хим. волокон. | § 15, вопр. |  |
| 23/11 | 01.12 | Конструирование и моделирование швейного изделия (блуза, подушка для стула) на выбор.  |  |  |
| 24/12 | 08.12 |  **Пр.р.8**. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.  | §16,17.сообщение: «профессии-закройщик, швея» |  |
| 25/13 | 01.12 | Технология изготовления швейного изделия. Правила безопасной работы |  |  |
| 26/14 | 08.12 | **Пр. р. 9.** Раскрой швейного изделия.  | §18,19. правила ТБ. |  |
| 27/15 | 15.12 | Швейные ручные работы. Правила безопасной работы |  |  |
| 28/16 | 22.12 | **Пр. р.10.** Изготовление образцов ручных швов | §20, вопр., закончить пр.р. |  |
| 29/17 | 15.12 | Машиноведение. Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы. |  |  |
| 30/18 | 22.12 | **Пр. р.11.** Дефекты машинной строчки, их устранение  | §21, 22, вопр. |  |
| 31/19 | 15.12 | Подготовка и проведение примерки изделия |  |  |
| 32/20 | 22.12 | **П.р.12.** Смётывание деталей кроя.  | §25, закончить пр. работу |  |
|  |  | **3 четверть(20 часов)** |  |  |
| 33/1 | 12..01 | Виды машинных операций |  |  |
| 34/2 | 12.01 | **Пр.р.13**. Обработка мелких деталей (пояса, бретелей, завязок)  | §23,24, закончить пр. р. |  |
| 35/3 | 19.01 | Технология пошива изделия. |  |  |
| 36/4 | 19.01 | **П.р.14**. Обтачивание деталей кроя | §29, закончить пр. р. |  |
| 37/6 | 26.01 | Влажно-тепловая обработка |  |  |
| 38/7 | 26.01 | **П.р.15**. Окончательная отделка изделия.  | Сообщение «Художественные ремесла» |  |
| **Художественные ремесла – ( 8 ч)** |
| 39/8 | 02.02 | Основы технологии вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком.  |  |  |
| 40/9 | 02.02 | **Пр.р.16.** Вывязывание воздушных петель. | §30. цепочка из воздушных петель. |  |
| 41/10 | 09.02 | Вязание крючком. Вязание полотна. |  |  |
| 42/11 | 09.02 | **Пр.р.17**. Выполнение образцов вязания | §31, Выполнение образцов вязания |  |
| 43/12 | 16.02 | Вязаные аксессуары. Вязание и по кругу. |  |  |
| 44/13 | 16.02 | **Пр.р.18.** Вязание полотна по кругу (косметичка, чехол для телефона, карандашница).  | §32, закончить пр. р. |  |
| 45/14 | 05.03 | Вязаные аксессуары. Вязание полотна и по кругу |  |  |
| 46/15 | 05.03 | **Пр.р.19.** Окончательная отделка изделия. | Сообщ. Блюда русской кухни |  |
| **Кулинария( 6 ч)** |
| 47/16 | 12.03 | Блюда из круп и макаронных изделий. Предметы для сервировки стола. |  |  |
| 48/2 | 19.03 | **Пр.р.20.** Сервировка стола. Составление технологической карты приготовления каши. | §33, 37, вопр. приготовить кашу. |  |
| 49/3 | 12.03 | Технология приготовления блюд из рыбы. Первичная и тепловой обработки рыбы. |  |  |
| 50/4 | 19.03 | **Пр.р.21.** Составление технологической карты приготовления блюда из рыбы | §34, вопр. приготовить блюдо из рыбы (фото) |  |
| 51/5 | 12.03 | Технология приготовления блюд из мяса и птицы. |  |  |
| 52/6 | 19.03 | **Пр.р.22.** Составление технологической карты приготовления блюда из птицы. | §35-36, вопр. Приготовить блюдо из птицы( на выбор) сделать фото |  |
| **4 четверть** **Технологии творческой и опытнической деятельности (проекты) 6ч.** |
| 53/7 | 02.04 | Понятие о творческой проектной деятельности. Этапы проектной деятельности: поисковый, конструкторский. Технологический, заключительный |  |  |
| 54/8 | 02.04 | **Пр.р.23.** Выполнение эскиза изделия. | Доработать эскиз изделия.  |  |
| 55/9 | 09.04 | Экономические затраты. Реклама  |  |  |
| 56/10 | 09.04 |  **Пр. р.24**. Описание технологии выполнения проекта. Вставка и редактирование рисунков, таблиц.  | Описание технологии выполнения проекта. |  |
| 57/11 | 16.04 | Промежуточная аттестация. Способы представления результатов проектирования. Компьютерная презентация проекта.  |  |  |
| 58/12 | 16.04 | Защита проектов. |  |  |
| 59/13 | 23.04 | Перекопка грядок. Обустройство цветников. Бордюры. Солитеры. |  |  |
| 60/14 | 23.04 | Перекопка грядок. Обустройство цветников. Бордюры. Солитеры. |  |  |
| 61/15 | 30.04 |  Болезни цветочных культур и их источники |  |  |
| 62/16 | 30.04 | Болезни цветочных культур и их источники |  |  |
| 63/17 | 07.05 | Выращивание растений из мелких и средних семян |  |  |
| 64/19 | 07.05 | Выращивание растений из мелких и средних семян |  |  |
| 65/20 | 14.05 | Размножение растений подземными частями |  |  |
| 66/21 | 14.05 | Размножение растений подземными частями |  |  |
| 67/22 | 21.05 | Цветы в букетах и композициях. Сухоцветы |  |  |
| 68/23 | 21.05 | Цветы в букетах и композициях. Сухоцветы |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 61/15 | 30.04 |  Болезни цветочных культур и их источники |  |  |
| 62/16 | 30.04 | Болезни цветочных культур и их источники |  |  |
| 63/17 | 07.05 | Выращивание растений из мелких и средних семян |  |  |
| 64/19 | 07.05 | Выращивание растений из мелких и средних семян |  |  |
| 65/20 | 14.05 | Размножение растений подземными частями |  |  |
| 66/21 | 14.05 | Размножение растений подземными частями |  |  |
| 67/22 | 21.05 | Цветы в букетах и композициях. Сухоцветы |  |  |
| 68/23 | 21.05 | Цветы в букетах и композициях. Сухоцветы |  |  |

**Календарно - тематическое планирование 7 класс (2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 четверть**  | **2 четверть**  | **3 четверть**  | **4 четверть**  | **Всего** |
| ***8 недель*** | ***8 недель*** | ***10 недель*** | ***8 недель*** | ***34 недели*** |
| **16 уроков** | **16 уроков** | **20 уроков** | **16 уроков** | **68 уроков** |

**Учебник:** Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, и др.] – М.: Вентана-Граф, 2017

**Дополнительная литература:**

1. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
2. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **дата** | **тема** | **домашнее задание** | **коррекция** |
| **1 четверть. Сельскохозяйственные работы - 8ч** |
| 1/1 |  | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. |  |  |
| 2/2 |  | Многолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок |  |  |
| 3/3 |  | Многолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок |  |  |
| 4/4 |  | Многолетники: ирис, флоксы, лилии |  |  |
| 5/5 |  | Многолетники: ирис, флоксы, лилии |  |  |
| 6/6 |  | Отбор семенников, рассадка цветов |  |  |
| 7/7 |  | Осенняя обработка с внесением удобрения |  |  |
| 8/8 |  | Осенняя обработка с внесением удобрения |  |  |
| **Интерьер жилого дома - 4ч** |
| 9/9 |  | Освещение жилого помещения |  |  |
| 10/10 |  | **Практическая работа- 1** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»  | §1, вопросы с.14 Создать презентацию |  |
| 11/11 |  | Предметы искусства в интерьере. Гигиена жилища |  |  |
| 12/12 |  | **Практическая работа- 2** Генеральная уборка кабинета | §2,3, вопросы с.21 |  |
| **Создание изделий из древесины - 6 ч** |
| 13/13 |  | Проектирование изделий из древесины |  |  |
| 14/14 |  | Лаб. р. Определение плотности древесины по объёму и массе образца (с.36-37) | §5, вопросы с.37 |  |
| 15/15 |  | Виды и приемы выполнения декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины |  |  |
| 16/16 |  | **Практическая работа- 3** Выполнение резьбы на изделии из древесины | §7, вопросы с.55 |  |
| **2 четверть** |
| 17/1 |  | Соединения деталей в изделиях из древесины |  |  |
| 18/2 |  | **Практическая работа- 4** Изготовление деревянного изделия с соединением деталей: шиповым, шурупами в нагель. Техника безопасности | §8, вопросы с. 61 |  |
| **Создание изделий из металлов - 4 ч** |
| 19/3 |  | Виды сталей и их термическая обработка |  |  |
| 20/4 |  | **Практическая работа- 5** Устройство и принцип работы токарно- винторезного станка  | §9-10, вопросы с.64,69 |  |
| 21/5 |  | Вытачивание металлических деталей на токарно- винторезном станке.  |  |  |
| 22/6 |  | Нарезание резьбы на металлических деталях | §11,12, вопросы  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов– 18 ч** (юбка, рюкзак, шорты) |
| 23/7 |  | Ткани из волокон животного происхождения и их свойства |  |  |
| 24/8 |  | Лаб. р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств  | §14, вопросы с.102 |  |
| 25/9 |  | Конструирование поясной одежды |  |  |
| 26/10 |  | **Практическая работа- 6** Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки | §15, вопросы с.109, доделать работу |  |
| 27/11 |  | Моделирование поясной одежды |  |  |
| 28/12 |  | **Практическая работа- 7** Моделирование и подготовка выкройки к раскрою | §16, вопросы с.115 |  |
| 29/13 |  | Получение выкройки швейного изделия из журнала мод или из Интернета |  |  |
| 30/14 |  | **Практическая работа- 8** Получение выкройки швейного изделия из журнала мод | §17, вопросы с.118 |  |
| 31/15 |  | Раскрой поясной одежды  |  |  |
| 32/16 |  | **Практическая работа- 9** Раскрой проектного изделия | §18, вопросы с.122 |  |
| **3 четверть** |
| 33/1 |  | Технология ручных работ |  |  |
| 34/2 |  | **Практическая работа- 10** Изготовление образцов ручных работ | §19, доделать работу |  |
| 35/3 |  | Технология машинных работ |  |  |
| 36/4 |  | **Практическая работа- 11** Изготовление образцов машинных работ | §20, вопросы  |  |
| 37/5 |  | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой- молнией |  |  |
| 38/6 |  | **Практическая работа- 12** Обработки среднего шва юбки с застёжкой- молнией | §21, вопросы с.133 |  |
| 39/7 |  | Подготовка и проведение примерка изделия. Технология обработки юбки после примерки |  |  |
| 40/8 |  | **Практическая работа-13** Примерка изделия. Обработка юбки после примерки | §23,24, доделать работу |  |
| **Художественные ремесла - 8ч** |
| 41/9 |  | Отделка швейных изделий вышивкой |  |  |
| 42/10 |  | **Практическая работа- 14** Выполнение образцов швов | §25, доделать работы |  |
| 43/11 |  | Вышивание лентами |  |  |
| 44/12 |  | **Практическая работа- 15** Выполнение образцов вышивки лентами | §26 с.152-156, вопросы с.159  |  |
| 45/13 |  | Вышивание лентами |  |  |
| 46/14 |  | **Практическая работа- 16** Выполнение образцов вышивки лентами | §26 с.157-159, доделать работу |  |
| **Кулинария - 8ч** |
| 47/15 |  | Блюда из молока и молочных продуктов |  |  |
| 48/16 |  | **Практическая работа- 17** Технология приготовления блюд из творога | §27, выполнить пр.р.№19 с.170 |  |
| 49/17 |  | Мучные изделия |  |  |
| 50/18 |  | Лаб. р. Исследование качества муки | §28, выполнить пр.р.№20 приготовить блинчики |  |
| 51/19 |  | Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола Правила ТБ |  |  |
| 52/20 |  | **Практическая работа- 18** Сервировка сладкого стола | §29,30 Приготовить сладкое блюдо, рецепт выбрать из Интернета (пирог, фруктовый салат). Принести шпажки, двухсторонний скотч, упаковочную бумагу  |  |
| **4 четверть** |
| 53/1 |  | Искусство делать подарки. Составление букета из конфет |  |  |
| 54/2 |  | **Практическая работа- 19** Составление букета из конфет |  |  |
| **Творческая проектная деятельность - 4ч** |
| 55/3 |  | Экономические затраты |  |  |
| 56/4 |  | **Практическая работа- 20** Описание технологии выполнения проекта. Вставка и редактирование рисунков, таблиц | Выполнить экономический расчёт изделия |  |
| 57/5 |  | Критерии оценки качества изделия  |  |  |
| 58/6 |  | Защита проекта с демонстрацией |  |  |
| **Сельскохозяйственные работы - 10ч** |
| 59/7 |  | Биология и агротехника цветочных культур |  |  |
| 60/8 |  | Оформление клумб, работа с клубнями многолетних цветов |  |  |
| 61/9 |  | Оформление клумб, работа с клубнями многолетних цветов |  |  |
| 62/10 |  | Предпосадочная обработка почвы |  |  |
| 63/11 |  | Предпосадочная обработка почвы |  |  |
| 64/12 |  | Весенняя посадка многолетних цветов |  |  |
| 65/13 |  | Весенняя посадка многолетних цветов |  |  |
| 66/14 |  | Уход за многолетними цветами |  |  |
| 67/15 |  | Уход за многолетними цветами |  |  |
| 68/16 |  | Защита растений от сорняков, вредителей |  |  |

**Календарно - тематическое планирование по технологии 8 класс**

**(1 час в неделю – 35 ч)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 четверть**  | **2 четверть**  | **3 четверть**  | **4 четверть**  | **Всего** |
| ***8 недель*** | ***8 недель*** | ***10 недель*** | ***9 недель*** | ***35 недель*** |
| **8 уроков** | **8 уроков** | **10 уроков** | **9 уроков** | **35 уроков** |

**Учебник:**

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Мятиш, А.А. Электов, В.Д. Симоненко и др.] – М.: Вентана-Граф, 2019 (Российский учебник)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **дата** | **тема** | **домашнее задание** | **коррекция** |
| **1 четверть. Введение (1ч)**  |
| 1/1 | 01.09 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности | §1 |  |
| **Семейная экономика (7 ч)** |
| 2/2 | 08.09 | Бюджет семьи. Доходы и расходы. Виды расходов | §2, стр. 10-14 |  |
| 3/3 | 15.09 | Планирование расходов семьи. Коммунальные платежи **Практическая работа -1** | §2, стр. 14-19 закончить пр. работу, вопросы стр.19 |  |
| 4/4 | 22.09 | Технология построения семейного бюджета. Бюджет семьи (стр.18). **Практическая работа -2** | §3, стр.19-21, стр.28 задание 4 |  |
| 5/5 | 29.09 | Технология совершения покупок. Потребности семьи  Исследование потребительских свойств товаров: школьной сумки, рюкзака. **Практическая работа -3** | §3, стр.21-24 |  |
| 6/6 | 06.10 | Планирование расходов семьи. Расходы на питание |  §3, стр.22-28 составить табл. «Учёт потребления продуктов питания на неделю» стр.23. |  |
| 7/7 | 13.10 | Технология совершения покупок. Маркировка, товарный знак  Разработать этикетку на любую продукцию. **Практическая работа -4.**  | §4.стр.29-33, закончить практическую работу  |  |
| 8/8 | 20.10 | Технология ведения бизнеса. Составление бизнес-плана (Исследование возможностей для бизнеса) **Практическая работа -5**   | §4,стр.29-33, закончить практическую работу |  |
| **2 четверть Технологии домашнего хозяйства (2ч)** |
| 9/1 | 17.11 | Технологии домашнего хозяйства. Экология жилища. Инженерные коммуникации в доме | §5, стр.34-39, вопросы | Объединение тем |
| 10/2 | 17.11 | Водоснабжение и канализация в доме | §6, стр.39-45. Изучить конструкции однорычажных смесителей.  | Объединение тем |
| **Электротехника (9ч)** |
| 11/3 | 24.11 | Современные ручные электроинструменты. Потребители и источники электроэнергии. «Изучение аккумуляторного шуруповерта (стр.54). **Практическая работа -6**  | §7- 8 стр. 49-55, Задание по выбору презентация «Электроинструменты в быту и рукоделии» |  |
| 12/4 | 01.12 | Электротехника. Электрический ток и его использование. | § 9, стр.57-61,вопрос. | Объединение тем |
| 13/5 | 01.12 | Электроизмерительные приборы. Изучение домашнего электросчетчика (стр.71). **Практическая работа -7**  |  §11, 12, стр.64-71, вопросы | Объединение тем |
| 14/6 | 08.12 | Электроосветительные приборы.  | § 17, стр. 102-109. Закончить практическую работу |  |
| 15/7 | 15.12 | Бытовые электронагревательные приборы  | §18, стр.109-118 |  |
| 16/8 | 22.12 | Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами | §19, стр.119-122.  |  |
|  **3 четверть** |
| 19/1 | 12.01 | Электроэнергетика будущего. Развитие альтернативной энергетики. **Практическая работа -8**  | §21, стр.129-134 закончить практическую работу |  |
| 20/2 | 19.01 | Радиоэлектроника. Электромагнитные волны и передача информации |  §22 стр.138-146, вопросы.  |  |
| 21/3 | 26.01 | Цифровые приборы | §23. стр.146-151,вопросы. |  |
| **Профессиональное самоопределение (8ч)** |
| 20/4 | 02.02 | Профессиональное образование. Сферы производства и разделение труда. Диагностирование.Определение профессионального типа личности стр.201-204 | §24. стр. 152-156, вопросы  |  |
| 21/5 | 09.02 | Алгоритм выбора профессии. Классификация профессий  | §25,стр. 157-163. Закончить опросник. |  |
| 22/6 | 16.02 | Профессиограмма и психограмма профессии. Л*абораторная р. 1*. Выбор профессии (166) | §25, стр.164—168. Составление профессиограммы(167. |  |
| 23/7 | 20.02 | Внутренний мир человека. Л*абораторная р.2*. Определение уровня самооценки (стр.173)\_ | §26, стр.168-174, вопросы |  |
| 24/8 | 05.03 | Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.  Л*абораторная р.3***.** Мотивы выбора профессии (стр.182-184) | §27,стр.175-178 закончить лабораторную работу |  |
| 25/9 | 12.03 | Профессиональная пригодность. Л*абораторная р.4.* Анализ мотивов своего профессионального выбора | §27, Стр.178-184 |  |
| 26/ 10 | 19.03 | Роль темперамента, характера в профессиональном самоопределении. Л*абораторная р.5*. Профессиональная проба(стр.184-186) | Конспект.Стр.184-185. В интернете «Опросник профессиональной готовности»  |  |
| **4 четверть** |
| 27/1 | 06.04 | Пути освоения профессии. **Практическая работа -9**  Построение планов профессионального образования  | §27. Стр.185-187, вопросы  |  |
| **Проектирование (8ч)** |
| 28/2 | 13.04 | Исследовательская и созидательная деятельность. Этапы выполнения творческого проекта  | Выполнение эскиза изделия |  |
| 29/3 | 20.04 | Технологический этап выполнения проекта | Выполнение проекта по выбранной теме |  |
| 30/4 | 27.04 | Изготовление объекта проектирования.**Практическая работа -10** | Разработка технологической документации |  |
| 31/5 | .05 | Технологический этап выполнения проекта. **Практическая работа -11**  Товарный знак | Разработка товарного знака изделия |  |
| 32/6 | 11.05 | Экономическая, эргономическая и экологическая оценка изделия. **Практическая работа -12** | Расчёт затрат на изготовление проектного изделия |  |
| 33/7 | 12.05 | Экспертная оценка и самооценка. **Практическая работа -13** Разработка электронной презентации. Реклама. | Подготовка к защите проекта |  |
| 34/8 | 19.05 | Промежуточная аттестация  |  |  |
| 35/9 | 26.05 | Защита творческого проекта |  |  |