**Рабочая программа по ТЕХНОЛОГИИ,**

**8 класс (35 часов)**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии составлена на основании нормативно-правовых документов:

* Закона РФ «Об образовании», ст.32;
* Федерального компонента государственного стандарта общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации "Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования" от 05.03.2004 № 1089;
* Устава ОУ;
* Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 . . ISBN 978-5-360-01561-1
* Учебного плана ОУ;
* Федерального перечня учебников, утвержденных и рекомендованных к использованию в ОУ.

Программа рассчитана на 35 часов, 1 час в неделю.

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома», «Творческий проект», «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование». Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков, На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Основным предназначением образователь­ной области "Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, си­стемы технологических знаний и умений, вос­питание трудовых, гражданских и патриотичес­ких качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентирован­ного мировоззрения. Образовательная об­ласть «Технология" является необходимым компонентом общего образования школьни­ков, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. **Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащих­ся**. Приоритетными методами являются упраж­нения, лабораторно-практические, учебно-прак­тические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или про­ектных работ. Соответствующая тема по учебно­му плану программы дается в конце каждого го­да обучения. Вместе с тем методически возмож­но построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельнос­ти в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении создаваемого изделия.

**Изучение технологии в основной школе на­правлено на достижение следующих целей:**

**освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой дея­тельности по созданию личностно или обще­ственно значимых изделий;

**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, техни­ческого мышления, 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 политехниче­ских и технологических знаний и умений в само­стоятельной практической деятельности.

Для достижения данных целей необходимо большое внимание уделить политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомление с информационными технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности:**

* определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих применение одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* умение перефразировать мысль. Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, чертеж, технологическая карта и т.д.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет – ресурсы и другие базы данных;
* владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

 **Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект, включающий учебники:**

* Симоненко В.Д. Технология. 8 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф, 2010. – 176с.
* Голондарева Н.Б. Технология. 8 класс (девочки). Поурочные планы. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003. – 112 с.
* Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, 2007. – 77с.
* Симоненко В.Д., Профессиональное самоопределение школьников: Учебное пособие-Брянск:Изд-во БГПИ, 1995. – 100с.

**В целях реализации образовательной программы школы в примерную программу были включены следующие изменения:**

8 класс – Включены все разделы и темы уроков примерной программы, но рассчитаны на 35 часов, 3часа выделены из резерва учебного времени на изучение раздела «Творческий проект», 1час на изучение раздела «Черчение и графика»

Программа построена с учетом межпредметных связей с курсом химии, где изучаются основные сведения о химических элементах; биологии, где дается знакомство с химической организацией клетки и процессами обмена веществ; физики, где разъясняется понятие электрическая цепь, электрическая схема; черчения, где знакомят с видами графической документации и технологической картой; изобразительного искусства, где изучаются холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

# Содержание программы

# 8 класс

# Кулинария (8 час)

## Технология приготовления пищи (4 час).

## Блюда из птицы

### Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

### Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

### Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

## Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

### Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

### Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

### Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

### Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

**Черчение и графика (1 час)**

## Техника выполнения чертежей и правила их оформления

### Основные теоретические сведения

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

### Практические работы:

Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.

### Варианты объектов труда.

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

# Творческие, проектные работы (3 час).

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (7 час).

## Вязание на спицах

### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

## Художественная роспись ткани

### Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

### Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

### Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

# Технологии ведения дома (8 ч).

## Ремонт помещений (4 час).

### Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

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

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

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

### Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

### Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

## Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).

### Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

# Современное производство и профессиональное образование (4 час).

## Сферы производства и разделение труда (2 час).

### Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

### Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

### Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

## Пути получения профессионального образования (2 час).

### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

### Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

# Электротехнические работы (4 час).

## Электротехнические устройства.

### Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

### Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел I. Кулинария** | **8** |
| Технология приготовления пищи | 3 |
| Блюда национальной кухни | 1 |
| Сервировка стола | 2 |
| Заготовка продуктов | 2 |
| **Раздел II. Проектирование изделий** | **3** |
| **Раздел III. Черчение и графика** | **1** |
| **Раздел IV. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **3** |
| Рукоделие. Художественные ремесла. | 3 |
| **Раздел V.Технология ведения дома** | **8** |
| Ремонт помещений | 2 |
| Санитарно-технические работы | 2 |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов/ | 4 |
| **Раздел VI. Современное производство и профессиональное образование**  | **4** |
| Сферы производства и разделение труда | 2 |
| Пути получения профессионального образования | 2 |
| **Раздел VII. Электротехнические работы** | **4** |
| Электротехнические устройства | 4 |
| **Итого** | **31** |

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Содержание раздела****Темы уроков** | **Кол-во****часов** | **Календар-ные сро-ки** | **Фак-тические****сро-ки** | **Планируемые результаты обучения** | **Контрольно-измери-тельный материал** |
| Предметно-информационная составляющая | Деятельно-коммуникативная составляющая | Ценностно-ориентированная составляющая |
| **I. Кулинария (8 ч)** |
| 1. | Способы консервирования продуктов. Правила ТБ | 1 |  |  | Консервирование, микроорганизмы, ферменты. Общие сведения о процессах, происходящих при солении, квашении овощей. Способы предохранения продуктов от порчи. | Подготовка тары для консервов. Определение количества сахара для приготовления сиропов различной консистенции. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос. |
| 2. | Консервирование сахаром. Варка варенья (компота). | 1 |  |  | Значение кислотности пло-дов для консервации. Усло-вия максимального сохра-нения витаминов в компо-тах. Преимущества и недос-татки консервирования стерилизацией и пастери-зацией. Бланширование. | Проведение первич-ной обработки фрук-тов и ягод. Бланширо-вание фруктов перед консервированием. Стерилизование и укупорка банок с компотом. | Овладение умени-ями совместной деятельности: Согласование и координация деятельности с другими ее участниками  | Практическая работа. |
| 3. | Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. | 1 |  |  | Определение качества птицы. Диетические блюда из птицы, сохранность витаминов при приготовлении блюд из птицы. | Проведение первичной обработки мяса птицы. Разделы-вание птицы и подача блюд из птицы к столу. | Комбинирование известных алгорит-мов деятельности в ситуациях, не пред-полагающих стан-дартного примене-ния одного из них | Устный опрос. |
| 4. | Виды тепловой обработки | 1 |  |  | Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.  | Разделывать птицу и подавать к столу, изготавливать папильотки | Овладение умени-ями совместной дея-тельности:согласование и координация деятельности с дру-гими ее участниками | Практичес-кая работа. |
| 5. | Приготовление блюда из мяса птицы.  | 1 |  |  | Время приготовления птицы при различных видах тепловой обработки | Определение качества птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу. | Объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива | Практичес-кая работа. |
| 6. | Сервировка стола. | 1 |  |  | Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом | Сервировка стола. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками  | Практичес-кая работа |
| 7. | Оформление блюд и подача их к столу. | 1 |  |  | Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила приема гостей | Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Приглашение в гости. | Оценивание своей практической деятельности и практической деятельности одноклассников  | Устный опрос |
| 8. | Национальные блюда. Приготовление кыстыбый. | 1 |  |  | Определение качества готовых блюд, способы подачи на стол. Ассортимент выпечки татарской кухни | Приготовление начинок.  | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Тест по кулинарии |
| **Черчение и графика(1ч) и Проект (3ч)** |
| 9. | Выбор и обоснование темы проекта | 1 |  |  | Проектирование изделий. | Соотношение выбора деятельности исходя из личных и семейных потребностей. | Оценивание своей практической деятельности и практической деятельности одноклассников | Практичес-кая работа. |
| 10. | Построение чертежа изделия | 1 |  |  | Копирование и тиражи-рование графической документации. Техноло-гическая карта изгото-вления изделия и её чтение. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ | Выполнение чертежных и графических работ с использованием чертежных инструментов | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками | Практичес-кая работа. |
| 11. | Экономическое обоснование проекта. | 1 |  |  | Себестоимость, стоимость изделия. Экономность использования материалов. | Расчёт себестоимости изделия и экономии-ческое обоснование проекта. | Комбинирование известных алгорит-мов деятельности в ситуациях, не пред-полагающих стан-дартного примене-ния одного из них | Практичес-кая работа. |
| 12. | Защита проекта. | 1 |  |  |  | Контроль качества изделия. | Обоснованно и уверенно защищать свой проект |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (4ч)** |
| 13. | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладное творчество. | 1 |  |  | Разновидности рукоделий. Художественные ремёсла родного края. | Выбор изделия для изготовления с учётом умений и навыков учащихся. | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками | Практичес-кая работа. |
| 14. | Материалы и инструменты для плетения | 1 |  |  | История вязания. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика нитей, подбор спиц.  | Подбор спиц в зависимости от толщины пряжи. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Практичес-кая работа. |
| 15. | Изготовление изделий в технике плетение из газет | 1 |  |  | Полотняное переплетение | изготовление простейших узоров. | Комбинирование известных алгорит-мов деятельности в ситуациях, не пред-полагающих стан-дартного примене-ния одного из них | Практическая работа. |
| 16 | Отделочные работы | 1 |  |  | Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». | Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов Подготовка ткани  | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками | Практическая работа. |
| **Технология ведения дома (4ч)** |
| 17 | Ремонт помещений. | 1 |  |  | Требования к интерьеру современного жилья. Пра-вила оформления интерьера. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. | Применять индии-видуальные средства защиты и гигиены Определение гармо-ничного соответствия вида плинтусов, кар-низов и др. стилю ин-терьера. Выбор обоев, красок, элементов де-коративных украше-ний интерьера по каталогам. | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками | Устный опрос. |
| 18 | Выполнение эскиза жилой комнаты. | 1 |  |  | Способы удовлетворения потребности в жилье. Экологическая безопасность материалов и технологий. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной,спальни). Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использо-ванием декоративных растений. | Комбинирование известных алгорит-мов деятельности в ситуациях, не пред-полагающих стан-дартного примене-ния одного из них | Практичес-кая работа. |
| 19 | Санитарно-технические работы | 1 |  |  | Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канали-зации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бочках. | Ремонтировать прос-тейшие неполадки.Ознакомление с сис-темой водоснабжения, теплоснабжения и канализации в школе и дома | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос |
| 20 | Работа с использованием каталога. | 1 |  |  | Правила безопасности труда и правила предот-вращения аварийных си-туаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ | Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета Простейший ремонт элементов систем водоснаб-жения и канализации | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками | Практичес-кая работа. |
| **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (3ч)** |
| 21 | Бюджет семьи. | 1 |  |  | Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи | Анализ потребностей и желаний. Определение видов экономических ресурсов (трудовые, производсвенные природные). | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками | Устный опрос. |
| 22 | Расходы семейного бюджета. | 1 |  |  | Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. | Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения  | Комбинирование известных алгорит-мов деятельности в ситуациях, не пред-полагающих стан-дартного примене-ния одного из них | Практичес-кая работа.Устный опрос. |
| 23 | Выбор способа совершения покупки. | 1 |  |  | Потребительская корзина. Закон о защите прав пот-ребителей. Пути экономии средств семьи. Финансовые документы семьи.  | Определение приоритетности покупки. Анализ предстоящей покупки. | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | Итоги игры, её анализ. |
| **Современное производство и профессиональное образование (4ч)** |
| 24 | Сферы и отрасли современного производства. | 1 |  |  | Основные структурные подразделения производ-ственного предприятия. Разделение труда. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. | Проведение анализа профессионального деления работников предприятия | Анализировать профессиональное деление работников предприятия | Устный опрос. |
| 25 | Понятие о профессии, специальности, квалификации. | 1 |  |  | Приоритетные направления развития техники и технологий в лёгкой и пищевой промышленностиФакторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации | Разделять понятия: профессия, специаль-ность, квалификация работников предприятия. | Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или пись-менной форме результатов своей деятельности. | Кроссворд о профес-сиях. |
| 26 | Основы профессионального самоопределения. | 1 |  |  | Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюктура. | Анализировать пред-ложения работодтелей на рынке труда. Поиск информации о воз-можностях получения профессионального образования и трудоустройства | Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов | Устный опрос. |
| 27 | Профессиональные интересы, склонности и способности. | 1 |  |  | Профессиональные качества личности и их диагностика. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. | Построение планов профессионального образования и трудоустройства | Оценивание своей практической деятельности и практической деятельности одноклассников | Устный опрос. |
| **Электротехнические работы (4ч)** |
| 28 | Изучение схемы квартирной электропроводки. | 1 |  |  | Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропро-водки. Способы опреде-ления места расположения скрытой электропроводки  | Изучение схемы квар-тирной электропро-водки. Сборка модели квартирной электро-проводки с исполь-зованием типовых аппаратов коммута-ции и защиты. | Овладение умениями совместной деятель-ности: согласование и координация дея-тельности с други-ми ее участниками | Устный опрос. |
| 29 | Пути экономии электрической энергии | 1 |  |  | Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств.  | Определение расхода и стоимости электрической энергии. | Определение адек-ватных способов решения учебной за-дачи на основе за-данных алгоритмов | Устный опрос. |
| 30 | Подбор бытовых приборов по их мощности | 1 |  |  | Влияние электротехничес-ких и электронных прибо-ров на окружающую среду и здоровье человека. Под-ключение бытовых прием-ников и счетчиков электроэнергии | Подбор бытовых приборов по их мощности. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. | Приведение приме-ров, подбор аргумен-тов,формулирование выводов;отражение в устной или письмен-ной форме результа-тов своей деятельности | Устный опрос. |
| 31 | Профессии связанные с производством | 1 |  |  | Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах | Использование справочной литературы при выборе бытовых электроприборов | Комбинирование известных алгорит-мов деятельности в ситуациях, не пред-полагающих стан-дартного примене-ния одного из них |  |
| 32-35 | резерв |  |  |  |  |  |  |  |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Содержание раздела****Темы уроков** | **Кол-во****часов** | **Домашнее задание** |
|
| **I. Кулинария (8 ч)** |
| 1. | Способы консервирования продуктов. Правила ТБ | 1 | специальная одежда (фартук, косынка или бандана);- набор продуктов (ингредиентов) для работы в группе согласно расчёту |
| 2. | Консервирование сахаром. Варка варенья (компота). | 1 | специальная одежда (фартук, косынка или бандана);- набор продуктов (ингредиентов) для работы в группе согласно расчёту |
| 3. | Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. | 1 | лекция |
| 4. | Виды тепловой обработки | 1 | тетрадь |
| 5. | Приготовление блюда из мяса птицы.  | 1 | специальная одежда (фартук, косынка или бандана);- набор продуктов (ингредиентов) для работы в группе согласно расчёту |
| 6. | Сервировка стола. | 1 | тетрадь |
| 7. | Оформление блюд и подача их к столу. | 1 |  |
| 8. | Национальные блюда. | 1 | доклад |
| **Черчение и графика(1ч) и Проект (3ч)** |
| 9. | Выбор и обоснование темы проекта | 1 | - линейка 30-40 см.;- письменные принадлежности (ручки, карандаши, ластик и пр.). |
| 10. | Построение чертежа изделия | 1 | - линейка 30-40 см.;- письменные принадлежности (ручки, карандаши, ластик и пр.). |
| 11. | Экономическое обоснование проекта. | 1 | - линейка 30-40 см.;- письменные принадлежности (ручки, карандаши, ластик и пр.). |
| 12. | Защита проекта. | 1 |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (4ч)** |
| 13. | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладное творчество. | 1 |  |
| 14. | Материалы и инструменты для вязания галстука | 1 |  |
| 15. | Изготовление изделий в технике плетения из газет | 1 |  |
| 16. | Отделочные работы | 1 |  |
| **Технология ведения дома (4ч)** |
| 17 | Ремонт помещений. | 1 |  |
| 18 | Выполнение эскиза жилой комнаты. | 1 |  |
| 19 | Санитарно-технические работы | 1 |  |
| 20 | Работа с использованием каталога. | 1 |  |
| **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4ч)** |
| 21 | Бюджет семьи. | 1 |  |
| 22 | Расходы семейного бюджета. | 1 |  |
| 23 | Выбор способа совершения покупки. | 1 |  |
| **Современное производство и профессиональное образование (4ч)** |
| 24 | Сферы и отрасли современного производства. | 1 |  |
| 25 | Понятие о профессии, специальности, квалификации. | 1 |  |
| 26 | Основы профессионального самоопределения. | 1 |  |
| 27 | Профессиональные интересы, склонности и способности. | 1 |  |
| **Электротехнические работы (4ч)** |
| 28 | Изучение схемы квартирной электропроводки. | 1 |  |
| 29 | Пути экономии электрической энергии | 1 |  |
| 30 | Подбор бытовых приборов по их мощности | 1 |  |
| 31 | Профессии связанные с производством | 1 |  |
| 32-35 | резерв |  |  |