

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Окунёво»**

РАССМОТРЕНО
на методическом
совете школы
протокол № ____
от ____ 20__ года

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора поУР

Н.В.Замякина
____ 20__ года

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Н.П.Кукушкина
____ 20__ года

**Рабочая программа
по технологии
для 8 класса**

Программа для общеобразовательных школ: Технология. В.Д. Симоненко. – М.:
Просвещение, 2005 г.,
учебник Симоненко В.Д. Технология. 8 класс / В.Д. Симоненко.- 2-е изд. - М.: Вентана-
Граф, 2007.
34 часа в год, 1 час в неделю

Составитель: учитель технологии
высшей квалификационной категории
Афониная Галина Александровна

2016-2017 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе Федерального Государственного стандарта, Примерной программы основного общего образования по технологии, авторской программы для общеобразовательных школ: Технология. В.Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 2005 к учебнику Симоненко В.Д. Технология. 8 класс / В.Д. Симоненко.- 2-е изд. - М.: Вентана-Граф, 2007.

Цель учебного предмета:

освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитания 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.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

- виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь:

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни.

В результате изучения раздела "Растениеводство" ученик должен:

знать/понимать:

- полный технологический цикл получения 2 - 3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь:

- разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- обработки почвы и ухода за растениями; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

знать/понимать:

- правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

знать/понимать:

- ориентацию на рынке товаров и услуг, анализ потребительских качеств товара, права потребителя;

уметь:

- выбирать способ совершения покупки, определять функции семьи в обществе и структуру семейного бюджета, рационально планировать расходы;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- рационального планирования расходов на основе актуальных потребностей семьи.

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем.

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен:

знать/понимать:

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе:			
		Практических работ	Лабораторных работ	Проектных работ	ИКТ
Кулинария	4	4			
Физиология питания					
Технология приготовления пищи Блюда национальной кухни	3	3			
Сервировка стола	1	1			
Заготовка продуктов					

Создание изделий из текстильных и поделочных	15	12			
Рукоделие. Художественные ремёсла	5	4			
Элементы материаловедения	1		1		
Элементы машиноведения					
Конструирование (<i>интеграция с черчением</i>) и моделирование	4	3			2
Технология изготовления швейных изделий	5	5			
Технологии ведения дома	1				
Бюджет семьи	1				1
Электротехнические работы	1				
Современное производство и	1				
Творческие, проектные работы (интегрируется с ИКТ)	4			4	5
Сельскохозяйственный труд	5	5			
Резерв учебного времени	3				
	34	21	1	4	8

	1 четверть 9 ч	2 четверть 7ч	3 четверть 8 ч	4 четверть 10 ч	Год 34ч
Количество часов теории	1	-	3	4	8
Количество часов практики	8	7	5	6	26
из них:					
Количество проектных работ				4	4
Количество практических работ	7	7	5	2	21
Количество лабораторных работ	1				1

Содержание тематического плана

Тема 1. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (3 часа)

Осенние работы.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта.

Практическая работа №1. Осенняя обработка почвы.

Первичная переработка плодово-ягодной продукции.

Практическая работа №2. Уборка и учёт урожая овощных культур.

Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

Практическая работа №3. Закладка овощей на хранение.

Тема 2. КУЛИНАРИЯ (4 часа)

Технология приготовления пищи. Блюда из птицы (1 час)

Домашняя птица и ее кулинарное использование.

Практическая работа №4. Первичная обработка птицы

Виды тепловой обработки домашней птицы (1 час)

Время приготовления и способы определения готовности блюд.

Практическая работа №5. Тепловая обработка птицы.

Практическая работа №6. Блюда из домашней птицы.

Сервировка стола (1 час)

Оформление готовых блюд при подаче к столу.

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.

Заготовка продуктов (1 час)

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.

Тема 3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (14 часов)

Элементы материаловедения (1 час)

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях.

Лабораторная работа. Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон

Конструирование и моделирование поясного изделия. (Измерг. с черчением)(4 часа)

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк.

Практическая работа №8. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по меркам

Практическая работа №9. Построение основы чертежа в натуральную величину

Практическая работа №10. Способы моделирования брюк и виды отделок. Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою

Технология изготовления поясного изделия (5 часов).

Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой. Техника безопасности с тканями.

Практическая работа № 11. Раскрой брюк

Практическая работа №12. Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок ВТО.

Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практическая работа №13. Обработка застежки тесьмой «молния»

Практическая работа №14. Обработка шлевок и пояса

Практическая работа №15. Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия

Рукоделие. Художественные ремесла (5 час)

Вязание на спицах.

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

Практическая работа №16. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами.

Практическая работа №17. Убавление, прибавление и закрывание петель.

Практическая работа №18. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (1 час)

Бюджет семьи.

Рациональное планирование расходов

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Тема 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (1 час)

Электротехнические устройства

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

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Пути экономии электрической энергии.

Тема 6. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (1 час)

Сферы производства и разделение труда

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.

Тема 7. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (4 часа)

Творческий проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера». Подготовка к профессиональной деятельности. Информационный материал по теме творческого проекта, Интернет(выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора).

Сбор материала

Выполнение творческого проекта. Оформление.

Презентация проекта.

Тема 8. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (2 часа)

Выращивание растений в защищенном грунте

Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания.

Практическая работа №19. Подготовка семян к посеву.

Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект

Практическая работа №20. Весенняя обработка почвы.

Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

Практическая работа №21. Посевы и посадки.

Повторение - 3 часа

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата	Тема урока Элементы содержания	Кол-во часов	Стандарт	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат ЗУН)	Планируемый результат и уровень освоения. (Базисный уровень)
		СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД. Осенние работы. <i>Выращивание плодовых и ягодных культур</i>	3			
1	01.09	Практическая работа: Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта.	(1)	Выращивание растений рассадным способом. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.	Знать: -Способы размножения плодовых растений. -Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод -способы первичной переработки плодово-ягодной продукции. Уметь: -применять правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений -закладывать урожай на хранение	Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции.
2	08.09	Практическая работа: Первичная переработка плодово-ягодной продукции.	(1)			
3	15.09	Практическая работа: Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.	(1)			
		КУЛИНАРИЯ	4	<i>Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся</i>		
		Технология приготовления пищи. Блюда из птицы.	3			
4	22.09	Практическая работа: Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы	(1)	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Знать: – признаки качественной птицы; – правила ее первичной обработки. Иметь представление о видах домашней птицы	Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.
5	29.09	Практическая работа: Виды тепловой обработки домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	(1)			

6	06.10	Практическая работа: Блюда из домашней птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу	(1)	Оформление блюд и правила их подачи к столу.	Иметь представление о технологии приготовления блюд из птицы	
7	13.10	Практическая работа: Сервировка стола. 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. Заготовка продуктов 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. <u>Интеграция – энергосбережение.</u>	1	Сервировка стола. Правила поведения за столом.. <i>Традиционные национальные (региональные) блюда.</i> Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.	Иметь представление: – о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола; – то требования к качеству и оформлению блюд - об условиях сохранения витаминов; сроках и условиях хранения заготовок	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.
		СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	14	<i>Становление и формирование социально-трудовой и эстетической компетентности учащихся</i>		

8	20.10	<p>Элементы материаловедения Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. <u>Интеграция – энергосбережение.</u> Лабораторная работа. Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон</p>	1	<p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p>	<p>Иметь представление о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях. Знать свойства химических волокон Уметь различать синтетические и искусственные волокна</p>	<p>. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.</p>
		<p>Конструирование и моделирование поясного изделия. (Итерг. с черчением.)</p>	4			
9	27.10	<p>Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк.</p>	(1)	<p>Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека</p>	<p>Иметь представление об истории и современных направлениях в моде для брюк. Уметь выбрать модель с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения чертежа брюк</p>	<p>Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений</p>
		<p>2 четверть</p>				
10	10.11	<p>Практическая работа: Построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по меркам</p>	(1)	<p>Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки.</p>	<p>Уметь строить чертеж по описанию</p>	<p>Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам</p>
11	17.11	<p>Практическая работа: Построение основы чертежа в натуральную величину</p>	(1)	<p>Копирование и тиражирование графической документации.</p>	<p>Уметь строить чертеж по описанию</p>	<p>Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.</p>

12	24.11	Практическая работа: Способы моделирования брюк и виды отделок. Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою	(1)	Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.	Знать и уметь применять способы моделирования и отделки изделия	Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.
		<i>Технология изготовления поясного изделия</i>	5			
13	01.12	Практическая работа: Раскрой брюк. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой. Техника безопасности с тканями.	(1)	Подготовка выкройки к раскрою	Иметь представление об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полоску и клетку. Уметь применять правила раскладки выкройки	Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
14	08.12	Практическая работа: Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок ВТО. Скальвание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	(1)	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	Иметь представление о способах обработки кокеток и технологии обработки вытачек. Уметь переводить линии и точки на ткани, скальвать и сметывать детали, исправлять дефекты	Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя.. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов
15	15.12	Практическая работа: Обработка застежки тесьмой «молния»	(1)	<i>Современные материалы, текстильное и швейное оборудование</i> Проведение примерки. Выявление	Знать правила обработки застежки тесьмой «молния». Уметь применять эти правила	Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий
16	22.12	Практическая работа: Обработка шлевок и пояса 3 четверть	(1)	Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-	Знать и уметь выполнять обработку шлевок и пояса	Обработка верхнего края притачным поясом

17	19.01	Практическая работа: Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия	(1)	тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия	Уметь выполнять потайной подшивочный стежок. Знать режимы ВТО изделий из синтетических тканей	Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия.. Контроль и оценка качества готового изделия.
		Рукоделие. Художественные ремесла Вязание на спицах.	5	<i>Становление и формирование культурно-эстетической компетентности учащихся</i>		
18	26.01	Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	(1)	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Знать: – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе	Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах.
19	02.02	Практическая работа: Набор петель. Выполнение простых петель различными способами.	(1)	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
20	09.02	Практическая работа: Убавление, прибавление и закрывание петель.	(1)		Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
21	16.02	Практическая работа: Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.	(1)		Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. Уметь вязать по схеме	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
22	02.03	Практическая работа: Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.	(1)			

23	09.03	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. <u><i>Интеграция - энергосбережение</i></u>	2 (1)	Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.	Знать понятия <i>домашняя экономика, бюджет семьи, доходы и расходы семьи, налоги</i> Уметь: – определять функции семьи в обществе и структуру семейного бюджета и в экономическом пространстве – успешно решать задачи на развитие логического и творческого мышления	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
24	16.03	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ Электротехнические устройства Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. <u><i>Интеграция – энергосбережение:</i></u> Пути экономии электрической энергии.	(1)	Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.	Знать Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. <i>Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах.</i> Уметь определять расхода и стоимости потребляемой энергии.	Определение расхода и стоимости электрической энергии. Подбор бытовых приборов по их мощности.
4 четверть						

25	30.03	<p>СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ</p> <p>Сферы производства и разделение труда</p> <p>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.</p>	1	<p>Сферы современного производства. Основные составляющие производства.</p> <p>Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	<p>Знать определения понятий <i>профессия, профессиональная деятельность, сфера, отрасль</i></p> <p>Уметь формулировать процесс профессиональной деятельности – проводить разделение профессии на специализации</p>	<p>Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия.</p> <p>Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства</p>
		Творческие проектные работы	4	Становление и формирование социально-трудовой компетентности учащихся		
26	06.04	<p>Творческий проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера». Подготовка к профессиональной деятельности. Информационный материал по теме творческого проекта (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора)</p>	1	<p>Проектирование изделия или услуги. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.</p>	<p>Уметь:</p> <p>– сформулировать цели будущего проекта «Мои жизненные планы и профессиональная карьера»</p> <p>Знать алгоритм проведения анализа и составления плана выполнения будущего проекта</p>	<p>Выбор и обоснование индивидуального творческого проекта. Подбор необходимого материала</p>
27	13.04	Сбор материала.	1	<p>распространенных в районе проживания.</p>	<p>Уметь:</p> <p>– обрабатывать собранную информацию;</p>	<p>Анализ собранной информации. Создание презентаций</p>
28	20.04	Выполнение творческого проекта. Оформление.	1	<p>Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>	<p>Уметь представить творческий проект на этапе его защиты</p>	<p>Защита проектов</p>
29	27.04	Презентация проекта	1			
		<p>СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД</p> <p><i>Выращивание растений в защищенном грунте</i></p>	2	Становление и формирование ценностно-смысловой компетенции учащихся		

30	04.05	Практическая работа: Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания.	(1)	Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом. Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.	Знать: виды защищённого грунта и укрывных материалов Уметь: выбирать культуры для выращивания в защищенном грунте	Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство парников, теплиц, выбор культур для выращивания в защищенном грунте
31	11.05	Практическая работа: Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.	(1)	Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами	Знать: основные болезни и вредителей овощных растений Уметь: производить посев и посадку растений , ухаживать за ними. Знать: Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Уметь: готовить растворы для подкормки с/х растений	составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями; приготовление растворов, подкормка растений
32	18.05	Повторение по теме «Машиноведение»	1			
33	25.05	Повторение по теме «Материаловедение»	1			
34		Повторение по теме «Кулинария»	1			