****

**1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного предмета технология для 8 класса составлена на основе:

* Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации: «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» №1897от 17.12.2010 года
* Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол №1/15 от 08.04.2015 г.)
* Программы для общеобразовательных учреждений по технологии
* Положения о рабочей программе ОО
* Устава МКОУ «Мостовская СОШ», утвержденного Постановлением Администрации Большемуртинского района № 825 от 12.11.2015 г.
* Календарного учебного графика на 2018-2019 уч. год МКОУ «Мостовская СОШ», утвержденного приказом №70 от 29.08.2018 года.
* Учебного плана на 2018-2019 уч. год МКОУ «Мостовская СОШ», утвержденного приказом №70 от 29.08.2018 года.

**Цели**:

* формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности
* формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций в профессиональном самоопределении школьников в условиях рынка труда.
* развитиепознавательных 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.

**Задачи:**

* овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
* совершенствовать практические умения и навыки в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жильём;
* познакомиться с различными видами декоративно - прикладного искусства, народного творчества и ремёсел;
* научиться уважать народные обычаи и традиции;
* пополнять знания о профессиях, этикете и культуре поведения в общественных местах;
* сознательно выполнять санитарно-гигиенические правила в быту и на производстве.

**Обоснование использования часов резерва и изменения, внесённых в рабочую программу**

Часы резерва планируется использовать на повторение пройденного материала.

**Место учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом образовательного учреждения рабочая программа рассчитана на 35 часов (1 час в неделю)

**Оценивание предметных результатов:**

В организации учебного предмета предусмотрен контроль над уровнем качества знаний учащихся в следующих формах:

-промежуточный контроль

-индивидуальные карточки

-анализ схем, таблиц

-понятийные диктанты

-тематические тесты по изученному блоку, проект

-итоговый контроль

- творческие проекты

**УЧЕБНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ:**

1. Программа для общеобразовательных учреждений. А.Т.Тищенко., Н.В.Синица. Технология. 5-8 классы. Алгоритм успеха – М.: издательский центр «Вентана –Граф» 2015 г.
2. Учебник. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2018г.
3. Рабочая тетрадь. Технология ведения дома: 8 класс: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2018г.

**2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

1. **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

1. **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

**3.ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

## *Учащийся (выпускник) научится*

• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;

• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрофицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;

• планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжения образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности;

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

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

## *Учащийся (выпускник) получит возможность научиться*

• рационально организовывать рабочее место;  
• находить необходимую информацию в различных источниках;  
• применять конструкторскую и технологическую документацию;  
• составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;  
• выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;  
• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;  
• выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;  
• соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;  
• осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия ;  
• находить и устранять допущенные дефекты;  
• проводить разработку творческого 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;

**содержание**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Раздел 1. Технология ведения дома- 2 часа**

Тема. Экология жилища ( 1час)

Теоретические сведения. Характеристика основных эле­ментов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Сис­тема безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме (1 час)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхо­да и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канали­зации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел 2.Электротехника – 3 часа**

Тема. Бытовые электроприборы (1 час)

Теоретические сведения. Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагреватель­ных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и не­достатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Прави­ла безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масля­ного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах экс­плуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяж­ных устройств.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной маши­ны-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии (1 час)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источни­ков тока и приёмников электрической энергии. Условные графи­ческие изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схе­ме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и уста­новочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при вы­полнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чте­ние простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для по­иска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики (1 час)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы под­ключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмни­ков электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определе­ния расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромон­тажных работ.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элемента­ми автоматики.

**Раздел 3. Семейная экономика** – **6 часов**

**Исследовательская и созидательная деятельность запуск 1-го проекта**:

«Семейный бюджет», «Бизнес – план семейного предприятия», «Дом будущего»

-Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа

**Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа**

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

«Мой профессиональный выбор»

**-Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа**

**Раздел 5. Кулинария– 4 часа**

**Исследовательская и созидательная деятельность запуск 3-го проекта:**

«Праздничный стол на Масленицу»

Тема. **Блюда национальной кухни (2 час)**

Теоретические сведения. Традиции питания в русской кухне. Народные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд кухни. Развитие современной кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд русской кухни. Правила техники безопасности. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд русской национальной кухни.

Тема. **Заготовка продуктов (2 час)**

Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. 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

**Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа**

**Раздел 6. Художественные ремёсла- 2 часа**

**Исследовательская и созидательная деятельность запуск 4-го проекта:** «Шарф для мамы»

Тема. Ручная роспись тканей

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа**

**Раздел 7.Технология творческой и опытнической деятельности (завершение) – 2 часа**

**Раздел 8.Технологии животноводства- 5 часов**

**Тема1.Выращивание поросят - отъемышей-2ч.**

Теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы. Технология получения продукции свиноводства. Оборудование свинарника. Требования к кормам.

Приготовление кормов и прикормов.

Варианты объектов труда. Поросята. Свинарник. Корма, минеральные добавки. Кормушки.

**Тема 2. Молочное скотоводство-2ч.**

Биологические особенности и хозяйственная ценность крупного и мелкого рогатого скота. Понятие «рацион», норма кормления, продуктивность».

Требования к условиям содержания молочного скота. Устройство и оборудование помещений.

Практические работы: экскурсия на животноводческий комплекс. Составление рационов кормления. Расчет годового запаса кормов.

Варианты объектов труда: Коровы.

**Тема 3. Организация домашней мини-фермы-1ч**

Основные элементы технологии получения животноводческой продукции. План создания животноводческой фермы. Приобретение животных, организация кормления.

Практические работы. Разработка плана создания мини-фермы.

Варианты объектов труда. Коровы. Свиньи. Сельскохозяйственная птица.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

В содержании программы сквозной линией проходят вопро­сы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

**-Повторение изученного материала за курс 8 класса – 1 час**

**УЧЕБно-тематический план**

**ТЕХНОЛОГИЯ, 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы рабочей программы** | **Кол-во часов** | **Темы разделов рабочей программы** | **Кол-во часов** | **Контрольные мероприятия** |
| **Раздел 1. Технология ведения дома-** | ***2*** | Вводный урок.  Технологии домашнего хозяйства. | ***1*** | Инструктаж по охране труда ТБ. Правила поведения в кабинете. Практические работы |
|  |  | Экология жилища | ***1*** |
| **Раздел 2.**  **Электротехника** | ***3*** | Бытовые электроприборы | ***1*** | Инструктаж по охране труда ТБ. Практические работы. Тестирование. Понятийный диктант. |
|  |  | Электромонтажные и сборочные технологии. | ***1*** |
|  |  | Электротехнические устройства с элементами автоматики | ***1*** |
| **Раздел 3. Семейная экономика**.  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 1-го проекта**:  «Семейный бюджет», «Бизнес – план семейного предприятия», «Дом будущего» | ***6*** | Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи. | ***2*** | Проектные работы. Практические работы. Тестирование. Понятийный диктант.  Реализация этапов выполнения творческого проекта. |
|  |  | Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. | ***2*** |
|  |  | Технология ведения бизнеса. | ***2*** |
| **Технология творческой и опытнической деятельности** | ***2*** | Творческий проект по разделу  « Семейная экономика» | ***2*** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение.**  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 2-го проекта:**  «Мой профессиональный выбор» | ***4*** | Сферы производства и разделение труда.  Основные структурные подразделения производственного предприятия | ***2*** | Практические работы. Тестирование. Понятийный диктант. |
|  |  | Профессиональное образование и профессиональная карьера | ***2*** |
| **Технология творческой и опытнической деятельности** | ***2*** | Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение» | ***2*** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Раздел 5. Кулинария**  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 3-го проекта:**  «Праздничный стол на Масленицу» | ***4*** | Национальная русская кухня | ***2*** | Практические работы. Реализация этапов выполнения творческого проекта. |
|  |  | Заготовка продуктов | ***2*** |
| **Технология творческой и опытнической деятельности** | ***2*** | Творческий проект «Праздничный стол на Масленицу» | ***2*** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла**  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 4-го проекта:**  «Шарф для мамы» | ***2*** | Ручная роспись тканей | ***2*** | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. |
| **Раздел 7.Технология творческой и опытнической деятельности (завершение)** | ***2*** | Итоговый мониторинг. Защита проекта. | ***2*** | Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов |
| **Раздел 8.Технологии животноводства** | ***5*** | Выращивание поросят - отъемышей | ***2*** | Составление рационов кормления. Расчет годового запаса кормов.  Варианты объектов труда: Коровы  Разработка плана создания мини-фермы.  Варианты объектов труда. Коровы. Свиньи. Сельскохозяйственная птица. |
|  |  | Молочное скотоводство | ***2*** |
|  |  | Организация домашней мини-фермы | ***1*** |
| Повторение материала изученного в 8 классе | ***1*** | Повторение пройденного  материала | ***1*** |  |
| **Итого: 35 часов** |  |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по учебному предмету «Технология» в 8 классе**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | |  | Раздел/  Тема урока |  | Характеристика основных видов деятельности ученика ( на уровне учебных действий) | Дата | |
|  |  |
| план | факт |
| **Раздел 1. Технология ведения дома- 2 часа** | | | | | |  |  |
| 1 | Вводный урок.  Технологии домашнего хозяйства.  Экология жилища.  **Практическая работа №1.**« Изучение конструкции водопроводных смесителей» | | | | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда  на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом году. |  |  |
| 2 | Водоснабжение и канализация в доме.  **Практическая работа №2.**«Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома» | | | | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. |  |  |
| **Раздел 2.Электротехника – 3 часа** | | | | | | | |
| 3 | Бытовые электроприборы. Электронагревательные приборы, их характеристика. Инструктаж по охране труда.  **Практическая работа№3**  «Ознакомление с устройством и принципом действия электрического фена» | | | | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Разновидности электронагревательных приборов и их применение, назначение. |  |  |
| 4 | Электромонтажные и сборочные технологии.  Инструктаж по охране труда.  **Практическая работа №4**  «Чтение простой электрической схемы» | | | | Чтение электрических схем их сборка. Знакомство с электромонтажными работами. Изучение правил безопасности с электромонтажным инструментом. |  |  |
| 5 | Электротехнические устройства с элементами автоматики.  **Практическая работа №5**  «Изучение схем квартирной электропроводки» | | | | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики |  |  |
| **Раздел 3. Семейная экономика** – **6 часов**  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 1-го проекта**:  «Семейный бюджет», «Бизнес – план семейного предприятия», «Дом будущего» | | | | | | | |
| 6 | Бюджет семьи. | | | | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. |  |  |
| 7 | Доходы и расходы семьи.  **Практическая работа №6**«Анализ потребностей членов семьи» | | | | Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. |  |  |
| 8 | Технология совершения покупок. | | | | Анализировать качество и потребительские свойства товаров. |  |  |
| 9 | Потребительские качества товаров и услуг. **Практическая работа №7** «Анализ качества потребительских свойств товаров» | | | | Выбор способа совершения покупок. Изучение законодательства по правам потребителей. |  |  |
| 10 | Технология ведения бизнеса. | | | | Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности. |  |  |
| 11 | Технология ведения бизнеса. **Практическая работа №8**«Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности» | | | | Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность |  |  |
| **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** | | | | | | | |
| 12 | Творческий проект по разделу  « Семейная экономика» | | | | Выполнять проект по разделу  « Семейная экономика»  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |  |  |
| 13 | Творческий проект по разделу  « Семейная экономика» | | | | Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект. |  |  |
| **Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа**  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 2-го проекта:**  «Мой профессиональный выбор» | | | | | | | |
| 14 | Сферы производства и разделение труда. **Практическая работа №9**«Ознакомление с деятельностью производственного предприятия» | | | | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. |  |  |
| 15 | Основные структурные подразделения производственного предприятия. | | | | Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» |  |  |
| 16 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | | | | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. |  |  |
| 17 | **Практическая работа № 10** «Диагностика склонностей качества личности» | | | | Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства |  |  |
| **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** | | | | | | | |
| 18 | Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение» | | | | Выполнять проект по разделу  «Современное производство и профессиональное самоопределение»  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |  |  |
| 19 | Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение» | | | | Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект |  |  |
| **Раздел 5. Кулинария– 4 часа**  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 3-го проекта:**  «Праздничный стол на Масленицу» | | | | | | | |
| 20 | Национальная русская кухня | | | | Участие в беседе. Находить и представлять информацию о рецептах русских блюд. Находить и представлять информацию о различных супах. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. |  |  |
| 21 | Национальная русская кухня  **Практическая работа № 11** «Приготовление щей» | | | | Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). |  |  |
| 22 | Заготовка продуктов | | | | Изучить способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. |  |  |
| 23 | Заготовка продуктов.  **Практическая работа № 12** «Консервирование компотов из фруктов» | | | | Осуществлять стерилизацию в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Соблюдать условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Соблюдать ТБ при работе. |  |  |
| **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** | | | | | | | |
| 24 | Творческий проект «Праздничный стол на Масленицу» | | | | Выполнять проект по разделу  «Кулинария»  Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |  |  |
| 25 | Творческий проект «Праздничный стол на Масленицу» | | | | Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект |  |  |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла- 2 часа**  **Исследовательская и созидательная деятельность запуск 4-го проекта:** «Шарф для мамы» | | | | | | | |
| 26 | Ручная роспись тканей | | | | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. |  |  |
| 27 | Ручная роспись тканей.  **Практическая работа №13** «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика» | | | | Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика |  |  |
| **Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа** | | | | | | | |
| 28 | Творческий проект «Шарф для мамы» | | | | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. |  |  |
| 29 | Творческий проект «Шарф для мамы» | | | | Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект |  |  |
| **Раздел 7.Технология творческой и опытнической деятельности (завершение) – 2 часа** | | | | | | | |
| 30 | Итоговый мониторинг. | | | | Работа с тестами. |  |  |
| **Раздел 8.Технологии животноводства- 5 часов** | | | | | | | |
| 31 | Выращивание поросят - отъемышей | | | | Изучать биологические особенности и хозяйственную ценность свиней, основные породы. |  |  |
| 32 | Выращивание поросят - отъемышей | | | | Технологию получения продукции свиноводства. Оборудование свинарника. Требования к кормам. |  |  |
| 33 | Молочное скотоводство. | | | | Изучать биологические особенности и хозяйственная ценность крупного и мелкого рогатого скота. Понятие «рацион», норма кормления, продуктивность». |  |  |
| 34 | Молочное скотоводство. Организация домашней мини-фермы.  **Практическая работа № 14** «Разработка плана создания мини-фермы» | | | | Требования к условиям содержания молочного скота. Устройство и оборудование помещений. Изучать основные элементы технологии получения животноводческой продукции. Создавать план животноводческой фермы |  |  |
| Итого: 34 часов | | | | |  |  |  |

**Пояснительная записка к корректировке тематического планирования.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата** | **Причина корректировки**  **(дата, приказ)** | **Способы корректировки** (Сокращены часы, отведённые на повторение , в связи с ------) |
| 1 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 2 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 3 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 4 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 5 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 6 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 7 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 8 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 9 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 10 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 11 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 12 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 13 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 14 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 15 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 16 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 17 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Приказ №\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

Учитель: Полещук И.А./ \_\_\_\_\_\_\_\_ /